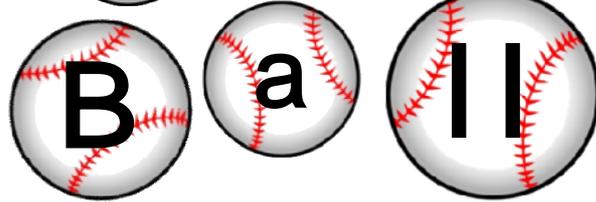




〒014-0054
大仙市大曲金谷町26-9
TEL:0187-63-2257
FAX:0187-62-3434
http://www.daino-h.akita-pref.ed.jp



キャッチボール
～地域に開かれた農場を目指して～



農場長(佐々木 惇)より

スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール に指定

「高度な知識・技術を身に付け、社会の第一線で活躍できる専門的職業人の育成を目指す」スーパープロフェッショナルハイスクール(通称:SPH)に県内ではじめて選ばれ、7月から本格に取り組みを開始することになりました。テーマは、「技術・技能・経営力を身に付けた地域創生を担うプロフェッショナルの人材育成」具体的には、

- 1 地域産業を理解し、地域資源や人的資源を利活用する力を身に付ける
- 2 地域環境の保護活動や栽培技術に関する高度な知識・技術を学び、多様な地域資源を生かす力を身に付ける
- 3 地域の農業者との交流を通して、地域課題に主体的に取り組む力を身に付ける
- 4 農業経営者としての資質を高めるための各種の研修をとおり、「ふるさと秋田」の農業の発展に貢献できる人材育成を目指す

この4つの柱をもとに、金谷・大嶋両農場で3年間の生徒の学習活動をサポートしていきます。

水田部門

(担当:藤井亨、高橋寿徳、佐々木尚人、黒田一久)

5月中旬に田植えを無事完了することができました。田植えに携わっていただいた皆さん、ありがとうございました。先日、株式会社富士通エフサス・扶桑電通株式会社の御協力により、気象センシング機器を水田4か所に設置していただきました。気温・湿度・降水量だけでなく田面の水位・水温のデータも、手元のスマートフォンやタブレット端末のアプリでリアルタイムに見ることができます。今後、課題研究や作物の授業で有効に活用していきたいと思ひます。



小家畜部門

(担当:田口健一、佐藤晴輝)

徐々に気温が高くなってきましたが、ニワトリは順調に卵を産んでくれています。本校の卵は、LLサイズ1パック240円、Lサイズ1パック220円、Mサイズ1パック200円で販売しています。1パックは10個入りです。その他に、Mサイズ以下の卵を1袋15個入り200円で販売しています。農業科学館の販売所または、花火通りを中心に販売実習にて販売しております。また、7月から始まる「大農うめもん市」でも販売いたします。機会があれば、ぜひ御購入ください。



中家畜部門

(担当:高川健悟、佐藤潤之介)

6月7日に11頭の豚が出荷され、豚舎も寂しくなりました。そのうち2頭は早苗振りで美味しく頂きました。6月22日に13頭の子豚が産まれました。産まれたときは、2kgを切る体重の子豚も6カ月後にはおよそ110kgの体重になり、出荷されていきます。この13頭が健康で順調に成長することができるよう、飼育していきたいと思ひます。



大家畜部門

(担当:佐々木惇、佐藤晴輝)

5月10日に大農優(だいのうまさる)を、出荷しました。体重は340kgで、70万円台後半での市場価格となりました。7月のせりには、大農嵐(だいのうあらし)の出荷を予定しています。7月以降は、母ウシ3頭(さくらこ・まami・だいのうなぎさ)となり、子牛(だいのうあすか)1頭と牛舎は少し寂しくなります。



花卉部門

(担当:平塚祥広、山代和也) 摘心の様子

花壇苗の販売が終了しました。今年も多くの方からお買い求めいただきました。本当にありがとうございました。

これから夏へ向け、切り花の生産がスタートします。トルコギキョウ(ユーストマ)は摘心を行うことで開花期を調整しています。お盆などの需要期に校内外で販売する予定ですので是非お買い求めください。



果樹部門



(担当: 佐々木孝之、佐藤農)

はじめまして、さくらんぼの「紅きらり」といいます。大農2年目です。初めて実を15粒、つけました。名前のとおり、鮮やかな紅色できらりと光ればと思います。今年は皆さんの口には届きませんが、来年以降樹が大きくなるにつれ、実もたくさんつれると思います。楽しみに。



野菜部門



(担当: 古戸毅、和泉有紗、小林和成)

6月26日に今年で4回目となる大仙市在住の外国人を対象にした野菜の栽培講習会を行いました。参加者は本校生徒が4名、外国人は本校ALTのナタリーさんを含め7名でした。生徒達は知り得る限りの英語を駆使しネイティブ達に栽培方法を伝え、作業をサポートしてくれました。講習の内容は土壌中和に始まり、施肥、畝立て、ビニールマルチ掛け、苗の定植、防鳥糸張りで終わりました。生憎、小雨交じりのbad conditionでしたが、全員で会話を楽しみながら夢中で作業を進めてくれました。野菜苗はカボチャ(3品種)、サツマイモ(2品種)、エダマメ(2品種)、インゲンマメ、サトイモ、オクラ、ジャンボピーマンの7種類でした。皆で植えた苗が強風や病害虫等に屈することなく育つことを祈るばかりです。ナタリーさんは8月に本校を”卒業”するため今回が最後の参加となりました。御覧のように仲間に支えられ、”ブッダ”となって写っています。大農を去る前に手がけた野菜を収穫し、是非食べて欲しいです。



食品加工部門



(担当: 伊藤寿人、三嶋登忍)

発酵を調整する味噌の切り返し作業が始まります。

味噌などの発酵食品は、はるか昔に、その土地に生まれ、生活した人々が自然と共生しながら、たゆまぬ努力と長い時間をかけて作り出した食品です。実験実習をとおして、味噌の製造方法と原理などを学びます。

さらに、微生物のもつ偉大な能力や製造技術の進歩について、食品製造専攻生らしく知識を深めます。発酵食品の起源は、人間が文字を発明し、記録を残したことから、かなり正確に知ることができます。

しかし、実際は、それよりずっと古く、おそらく人間が農耕や牧畜を始めた頃、いくつかの発酵食品が誕生したものと推察されています。

ところで、醸造という言葉は、醸の字の、酉(とり)は酒つぼの象形(しょうけい)文字に由来して「成熟する」という意味をもち、裏(じょう)は「物が増えること」を意味しています。そこで、微生物の働きによって作り出されたものを「醸造物」と表現したと考えているそうです。(写真は平成28年度「味噌製造実習」味噌玉製造の様子)



林業部門



(担当: 大坂淳、高川健悟)

6月27日(月)、高性能林業機械実習が行われました。高性能林業機械とは、1つの機械で2つ以上の仕事ができる機械(例えば、木材を切る・木材を持ち上げ、移動させる、など)のことを言います。3年生は昨年度も行っていますが、2年生は初めての経験とあって、とても緊張した様子で重機を操作していました。3年生は昨年、機械操作の他にGPS測量を行いました。今年は山の傾斜角度などを測定するレーザーコンパス(角測量)を体験しました。慣れない測量に戸惑うかと思いきや、スムーズに測量している姿は、さすが3年生でした。この実習で、少しでも林業に興味・関心を持ってほしいものです。

