



〒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

SPH(スーパープロフェッショナルハイスクール)事業が本格化

全校生徒を対象にした、農業経営者セミナー(12月19日)、女性農業経営者講演会(2月3日)を実施しました。生徒からは、農業の魅力や農業経営の方針などに質問が寄せられました。この他にも、生徒・教職員の県外視察、県立大学教員による特別講義、農業試験場での特別講義などが行われ、専門知識の修得や問題解決への手法を学びました。1・2年生には、来年度以降もSPHの多くの学習プログラムが計画されています。地域の課題を見つけ、その解決に向けて自らが取組む姿勢をもって欲しいと思います。

水田部門



(担当: 藤井亨、高橋寿徳、佐々木尚人、黒田一久)



重機で解体される農舎

これまで50年間使用してきた農舎が、昨年の暮れから瞬間に解体され、更地となりました…。見慣れていた建物が一気に無くなったので、まだ違和感を覚えます。

播種の準備として、育苗箱の用意や、肥料入り床土マット(人工成型培地)の取り付け等を進めてきました。今後はプール育苗ハウスの除雪や種籾の準備に入ります。

小家畜部門



(担当: 田口健一、佐藤晴輝)

現在、3月の新規びなの導入に向けて準備をしているため、卵の数が少なくなっております。本校の卵を楽しみにしているお客様には、大変ご迷惑をおかけし申し訳ありません。数は少ないですが、週末には農業科学館に出せるだけは出していますのでご利用いただければと思います。

新規びなについては、次回のキャッチボールで報告いたします。

中家畜部門



(担当: 高川健悟、佐藤潤之介)

現在、出産ラッシュ中。11月に9頭、1月に12頭の子豚が生まれました。約6ヶ月後の出荷まで、元気に育ってくれるように、みんなでお世話をしていきたいと思っております。この子たちが6月の早苗振りの豚汁の具材になります。



1月生まれの子豚



11月生まれの子豚

大家畜部門



(担当: 佐々木惇、佐藤晴輝)

12月16日の早朝、“さくらこ”が産。子牛の名前は“だいのうのぞみ”、1年生の畜産部員が名付け親です。子育てが苦手な“さくらこ”ですが、“だいのうのぞみ”は元気に牛舎内を走り回っています。2月7日には、畜産部員2人に導かれてあきた総合家畜市場に“だいのうあすか”が出荷されました。

現在、牛舎には、母牛3頭、子牛1頭の計4頭、少し寂しい感じがします。

花卉部門



(担当:平塚祥広、山代和也)

地域の皆様には今年もシクラメンをはじめ、本校の花弁をたくさんお買い求めいただき本当にありがとうございました。温室では卒業式へ向けてサイネリアの開花が始まっています。毎年卒業生を送り出すサイネリア。若干ではありますが、地域の皆様にもお分けできるかと思っておりますので是非温室をご覧くださいと思います。また、入学式へ向けてビオラも開花中です。



野菜部門



(担当:古戸毅、和泉有紗、小林和成)

野菜部門では先月よりホウレンソウの収穫が始まっています。ホウレンソウが最も美味しい季節は真冬です。ホウレンソウはこの季節に凍結することを避けるために自身で茎・葉が締まって肉厚になります。この性質を利用して育てられたのが“寒締めホウレンソウ”です。寒締めをしたホウレンソウは、低温ストレスによって苦みが抑えられて甘味が増し、ビタミン類やミネラル等の濃度も高まるため更に美味しくなるのです。



本校の栽培品種は“トラッド7”です。この品種の特徴は日本種と西洋種の交配種であるため、葉に丸みやとがった部位が見られます。(オバQ型?)また、べと病に強く、他の品種よりも葉身や葉軸が太く肉厚になるため食べ応えのある、収量性にとっても優れた品種です。皆さんも是非味わってみて下さい。1袋100円で販売しており、大変お買い得になっています!右写真の左側(2本)、右側(2本)どちらがトラッド7かわかりますか?(他方はスーパーで買ってきたものです)

食品加工部門



(担当:伊藤寿人、三嶋登忍)

日本初の機内食は肉の燻製品?

1929年8月に、ドイツの飛行船が日本を訪れました。次の目的地ロサンゼルスまでの機内食をどのように調達するかという問題を抱えていました。当時の飛行船の浮力材は水素のため、機内では火気は一切使えませんでした。そこで、ハムやソーセージなどの良質の燻製品が取り入れられたメニューが、提供されたそうです。

大農のベーコンは希少品?

秋田県産上品豚肉のバラ肉を使用しています。豚半丸枝肉を切断・骨抜き・部分肉選別後、秘伝のスパイスと製法で製品化されます。厳寒期の1月下旬から2月上旬だけの限定製品となっております。卒業生からは”幻のベーコン”とも呼ばれているようです。



生物工学部門



(担当:大沼克彦、大坂淳、照井豊和、進藤純雄)

ランの花が咲き始めました。(1月中旬~)。今年度限定で、シンビジュームのリース(レンタル)販売を始めています。豪華4~6本立ちの8号鉢~10号鉢が『1ヶ月・500円』で玄関先などを華やかに彩りできます。生徒が販売実習でお届けします。ぜひお試しください。

