

下総高校「園芸科」の実習体験内容解説

<p>① ドライフラワーの壁掛け作り（草花）</p> <p>草花専攻では、花の利用としてドライフラワーを作っています。センニチコウ、カイザイク、ニゲラ、レザーファン、ケイトウなどはそのまま乾燥し、カスミソウ、ラグラスは一度染色してから乾燥させます。今回はこれらの花を使って壁掛けを作ります。吸水フォームを好きな形にカットし、焼いた杉板にボンド付けします。松笠やグリーン、花の材料をアレンジします。吸水フォームが見えないように調整して完成です。</p>	 <p style="text-align: center;">自由な発想でオリジナル作品を</p>
<p>② 食品科学実験「イーストの性質」（食品製造）</p> <p>食品製造専攻では食品営業許可（菓子類製造業・めん類製造業）を取得し、加工品を製造しています。年間を通して主にパン、ジャムなどの加工品を製造販売しています。</p> <p>今回の実習ではパンが膨らむ元であるイーストとはどのようなものでしょうか。パンをつくる上で大切なイーストと糖の大切な関係について学びます。今回は、簡単なイーストの発酵実験やパン生地に触れる体験を行いたいと思います。</p>	 <p style="text-align: center;">営業許可を取得した施設で実習</p>
<p>③ サツマイモの収穫と焼きイモ試食（作物）</p> <p>作物専攻では日本の主食である米やサツマイモ、麦などを栽培しています。今回は、成田市の特産物である「サツマイモ」の収穫を行い、サツマイモのイモの付き方や掘り取りのコツなどを体験します。また、収穫したサツマイモを、稲の副産物である「モミ（米のカラ）」を活用して焼いた「焼き芋」の試食を行います。</p>	 <p style="text-align: center;">モミで焼いたイモはひと味違う</p>
<p>④ 梨の食べ比べ・甘さ測定（果樹）</p> <p>一言でナシといっても多くの品種があります。品種による風味、食感、見た目、そして果実の価値を左右する甘さ等、他の果実も使いながら比べてみます。特に甘さを調べる糖度測定では、自分の思っていた感覚とは違った結果がでることがあります。楽しみにしてください。</p>	 <p style="text-align: center;">好みの品種は何か</p>
<p>⑤ 肥料づくりからはじめる 家庭菜園入門（野菜）</p> <p>今回の体験では、初心者でも育てやすい「ベビーリーフ」というレタスの仲間のたねまきを行う他、「ボカシ肥料」と呼ばれる有機肥料も作ります。ボカシ肥料とは、身近に手に入る「米ぬか」や「モミガラ」などを混ぜ、発酵させて作る有機肥料のことです。自ら作った安心・安全な有機肥料でおいしい野菜の栽培をはじめましょう。</p>	 <p style="text-align: center;">自宅で育てられる栽培キット</p>
<p>⑥ 君にもできるバイオテクノロジー入門【実験】（野菜）</p> <p>現代の私達の生活を支えている「バイオテクノロジー」という技術を体験してもらいます。</p> <p>「無菌操作室」という部屋を使います。白衣を着て、非常に清潔な環境を作り出し、そこで実習します。今回は野菜の種を「無菌」という特別な状態のビンの中で芽を出させ、その様子を自宅に持ち帰り観察できるようにします。研究者気分の味わえる講座です。</p>	 <p style="text-align: center;">専門高校ならではの体験を</p>