

# あい農新聞

## 学科紹介

### ○食品科学科

1年生では食品に関する基礎的な内容を学びます。野菜の栽培やPCで学ぶ授業もあります。2年生では新たに微生物利用(実験)、総合実習(製造)の授業が加わります。また大量生産や宿泊での味噌実習、創作ケーキ実習など、応用的な実習が増えていきます。3年生になると、課題研究が始まり、食品に関するテーマを1年間かけて研究をしていきます。



「失敗しやすいお菓子ランキング」  
1位カステラ成功率50%  
2位スポンジケーキ成功率70%  
3位パウンドケーキ成功率85%



### 【結論】

いずれも膨らみますのが難しい。  
卵の気泡性(泡立ち)が関係しているー！  
(練習すれば絶対に上達します！)

- 食品製造班 焼き菓子やパンなどの製造
- 栽培流通班 畑を使って野菜の栽培や販売
- 微生物班 微生物を利用した実験や、発酵食品の製造
- 食品化学班 文化祭や夢工房の販売物を製造(大量生産)

### ○畜産科学科

授業内で様々な実習を行います。中でも1日かけて実施される鶏やマウスの解剖は多くの生徒の心に残っており、『辛かった』という声や『改めてこの学科に入ってよかった』といった畜産の奥深さを知れる様な感想を聞くことができます。

また、畜産科学科では9種類の動物を日々生徒が中心に管理しています。新生のみなさんはどんな動物がいるのか、ぜひ見て回ってみてくださいー！

畜産科学分会には5種類の班があり、販売や管理を中心に行なっています。分会についてのアンケートを実施しましたので、新入生のみなさんは参考にしてみてくださいー！



1 あなたは所属している班で日々活動していますか？  
している 54% していない 29%

参加したことがない 17% (回答 65人)



2 あなたがその班に所属した理由を教えてください。

消去法で決めた。鶏について知りたいので養鶏班に入った。  
分娩を見てみたいから。など。



3 班での活動で、発展的に『こんなことがしたい』と思うことがあれば教えてください。

お菓子を作ってみたい。豚の散歩がしたい。など。



### ○環境緑地科

造園・土木・園芸の3つの分野について学びます。樹木性質について学び公園のデザインなどを行う造園分野、コンクリートの実験、配合設計などを行う土木分野、草花や野菜の栽培・管理などを行う園芸分野があります。実際に外に出て実習も行なっています。実習を通して、技術が身につくだけでなくクラスメイトと交流も深めることができ、良い雰囲気の中で学んでいます。都市の過密化に伴う緑化の減少や自然破壊。そして、新型コロナウイルスなどの影響によって公園や自然の需要は高まり自然と人間の共生について要求が高まっています。環境緑地科では、より良い環境を作り出すために楽しく作業をしながら日々学びを深めています。

造園班 主に造園技能士の取得に向けて夏休みなどを利用し先生方や環境緑地科OBの皆さんの指導の元、練習を行っています。

設計班 デザインコンクールなどの様々な大会に向けて先生方と協力して作業を進めています。

園芸班 野菜や多肉植物の栽培を行い、文化祭でもそれらを販売しています。  
測量班 平板測量競技会に向けて練習を行っています。また、文化祭で環境緑地科教棟の看板作りをしました。