

新会長あいさつ

この度農業クラブ本部会長になりました、よろしくお願ひします。皆様ご投票ありがとうございました。今年
は新型コロナウイルスが蔓延し、農業クラブとして活動が難しかった場面もあったと思います。しかし、その中でも先輩方は、各科の特徴を生かしながら意欲的に活動され、農業クラブ活動のやりがいや重要性を感じました。

来年度、相原高校は日本学校農業クラブ連盟常任理事校となります。また、再来年度にはその常任理事校の中でも会長の役職になります。これだけ大切な時に会長に信任できたことを大変嬉しく思います。コロナウイルスへの万全な対策もさることながら、相原高校農業クラブ会長としての役目もしっかりと全うしていきたいと思ひます。そして、クラブ員一人一人の頑張りが見えるような活動にしていきたいです。

これからも、農業クラブの一員として皆さんも協力をお願いします。

祝！相原最優秀賞

平板測量競技 相原高校 最優秀賞！

十一月に吉田島高校にて平板測量競技会が行われました。そこで、相原高校は二年ぶりの最優秀賞を獲りました。

平板測量競技とは！？

平板測量で境界線測量および三斜法、三辺法により面積を計算する競技で、測量の正確さや時間の早さを1チーム3選手で競います。

環境緑地科平板測量競技会最優秀チームにインタビューしました。

Q、最優秀賞を獲ったことについて

生徒A「大会ではいつも通りの作業をすることができ、メンバーとの信頼などがなければ最優秀賞という結果にはならなかったと思うので、測量チームの二人、指導してくださった先生には感謝しています。これからは後輩たちへの

指導になるので、気を抜かずに頑張りたいと思ひます。」

生徒B「大きなミスをしてしまったが、メンバーのフォローにより最優秀賞を頂くことが出来ました。来年からは後輩の指導にあたる必要があるので自分の経験を活かして次も最優秀賞をとってもらいたいです。」

生徒C「最優秀賞が相原高校だと発表されたとき嬉しさよりも驚きの方が強かったですが、メンバーと毎週、一生懸命練習していたのでいい結果が出てホッとしています。次は教える立場になるので先輩方のようにしっかりと教えてあげられるようになりたいです。」

私は、環境緑地科で学んだ平板測量が青春だったので、後輩が最優秀賞を獲ったことを知り感動しました。平板測量の楽しさを次の後輩につなげ、その魅力を多くの人に知ってほしいと思ひました。

神奈川県活動成果発表会開催

十二月十四日に本校にて相原・三浦初声・吉田島・中央農業・平塚農商の五農校による意見発表・プロジェクト発表を行いました。

農業クラブは社会性・指導性・科学性を高めることを目標にし、日々各専門分野の研究をしています。今年度は新型コロナウイルスの影響で競技会としての発表会は見送られていたが、感染症対策を徹底した上で活動成果発表会が開催することができました。コロナ禍の状況でもそれぞれの意見・成果を発表することができました。

卵の生食文化がある日本とそうでない外国との比較から食品の衛生管理について論じたものや、自分の経験からフードロスについて考え、論じたものがありました。発表を聞いて、自分の経験を通し考えたことや興味、疑問などが自分のやりたいこと、将来の夢に繋がっていくのだと感じました。

農業クラブで日々続けてきた努力、熱意が少しでも多くの人に伝えられるよう、来年も発表会が開催できるように頑張っていきたいです。



12/14 (月)
相原高校視聴覚室

はじめまして！

今回は1月に相原高校で産まれたばかりの子牛と子豚について紹介します。まず、子牛はホルスタイン種のオスが産まれました。名前はアナゴくんで人懐っこい性格です。お母さん牛は同じくホルスタイン種でシヨウガといひます。シヨウガは共進会という牛の品評会で去年県で一位に選ばれるなどすごい牛です！

次に子豚です。十一頭の子豚が元気に産まれました。パークシャー種という種類で黒豚とも呼ばれています。この子豚たちは約6ヶ月後に毎週第二、第四土曜日に Rowe 行われている畜産フェアで販売される豚肉になってしまいます。産まれてから自分たちの手で大切に育ててきた豚を出荷してしまうのは寂しいですが、私達は感謝の気持ちを持っていつも送り出しています。なので、みなさんも感謝の気持ちを忘れずに食べていただけると嬉しいです。



カラーのほうがアナゴくんたちの可愛さが伝わります！昇降口にてカラー印刷のものを掲示していますので

食品科学科 授業紹介

パウンドケーキの製造

食品科学科の一年生は食品製造の授業でパウンドケーキを製造しました。

パウンドケーキは失敗がなく、気軽に作ることでできるお菓子です。作る機会が多いパウンドケーキですが、「シュガーバター法」と「フラワーバター法」と呼ばれる製法があるのをご存知ですか？

シュガーバター法はバター、グラニュー糖、卵、薄力粉の順番で材料を入れる製法です。フラワーバツ

ター法は一つのボウルでバターと薄力粉、二つ目のボウルで卵とグラニュー糖を混ぜ、最後に合わせるという製法です。一般的な作り方といえば、シュガーバター法だと思ひます。シュガーバター法は気泡が大きく、ふわふわとした食感の特徴です。フラワーバター法はきめ細かく断面がきれいな、しっとりした食感になります。食感の違いは「乳化」「グルテンの発生」が大きく関係しています。バターと卵がきちんと乳化しないと生地がまとまらず、ぼろぼろになってしまいます。そのためしっかりと混ぜることが大切です。また混ぜるといふ作業はグルテンの発生にも関係しています。粉を入れてからは、生地を多く混ぜるとグルテンが多く発生することで粘り気が強くなり、弾力のある食感になります。なので、パウンドケーキの場合は混ぜる際「切り混ぜ」にしてグルテンを出しすぎないということが美味しく作るコツです。ぜひ皆さんもパウンドケーキを作る際には乳化やグルテンの発生を意識してみてくださいいかがでしょうか？

実際に製造した一年生

からは「焼き上がりがきれいになるように極度のV字をしつかり作れた」

「どうすれば分離しやす

いか分離しにくいかわかった」など楽しく、たくさんのお見がある授業になりました。



相原高校農業クラブ

マスコットキャラクター決定



※多くの投票ありがとうございました。