

「食」について学べるっていいよねっ。生きていく 上で何か大事なものを掴める気がする…通信



第6号 R8.7.29 発信

皆さんこんにちは、食料生産科学科長です。写真だけは小まめに写してたのでネタはありまして、今号も4月の内容になります。まだ4月？って声が聞こえてきそうですが御了承ください。さて、第5号やその前の通信でもトウモロコシ栽培に関して紹介してますが、今回は収穫後のトウモロコシの調整についてです。作物コースの生徒は収穫したトウモロコシを皮むき等の調整後、加工室でボイル、冷却して分別し、真空パックで保存を行っています。その工程を行うことにより冷凍保存で3ヶ月保存でき、鮮度を保ったまま美味しく食することができます。この工程を授業の中で学習できるのも農業高校、食料生産科のストロングポイントの一つだと言えますね。生徒も協力し、それぞれの役割を全うしてスムーズに工程を終えることができました。さすが3年生、最上級生は余裕がありますな。これは定期開催市場「南農市」で販売を行いました。市場でトウモロコシの流通が少ない時期にも適正価格で販売でき、来校していただきお客様にも好評でしたよ。栽培、収穫、販売の流れの中にも加工というアクセントをつけることで農業の持つ可能性が広がることも学んでいます。学ぶ機会は農場だけではないんだよ～。



まずは皆で調整します



巨釜でボイル、火傷に注意！



重さでランク分けして分別します



専用の袋に入れて真空パックで完成