

西高 高校生レポート

西高農場は、先端技術の研究・研修、憩い、自然とのふれあいとして開放しています。

商品開発学習の一環として、平成21年に開発された「ねぎドレッシング」。料理研究家の米本かおりさんを講師に基礎知識を学び、レモン汁や醤油、オリーブオイルなど20種類以上の調味料を配合・テイステイングし、生徒たちが試行錯誤の上、みごと完成させました。また平成24年からは、西高校で栽培したねぎを使い、容量や容器の変更などを行って、毎年改良

商品開発『ねぎドレッシング』



◀西高校生が企画制作したねぎドレッシング

を重ねています。ドレッシングはすべて、1個300円で販売しています。ご購入・お問い合わせは、能代西高校までご連絡下さい。(TEL:52・3218)



▲味噌ペースの、まろやかクリミドレッシング
▲味噌ペースの、中華風の、中華風ドレッシング
▲醤油ペースの、ピリ辛和風ドレッシング

ねぎ栽培『7月早取り』

能代西高校では、平成22年から能代市と共同で「白神ねぎ」を対象に、地域農業の担い手育成プロジェクトを立ち上げています。生徒たちは能代市農業技術センターの指導のもとで栽培技術を習得し、生産から販売までの実践感覚



▶農業技術センターで、ねぎの剪葉を行う

を養うことで、地域農業に貢献できる生産者を目指しています。JAが栽培作型の確立を目指している、「7月早取りねぎ」の栽培も同校の圃場で行われており、栽培結果に注目が集まっています。

『花の園芸セラピー』

校内には花を栽培するためのハウスがあり、1年を通して生徒たちが様々な花を栽培しています。校内の花壇を彩るほか、生徒たちによって市内の駅舎等にも設置され、その環境美化や地域への貢献活動は高く評価されています。また4年ほど前から、山本組合総合病院や秋田社会保険病院ロビーにおいて、栽培された花を販売する活動も行われております。



◀校内のハウスを活用し、様々な花を栽培

西高校での活動を振り返り、卒業生から一言

「全国大会出場者」



成田 千尋さん



鈴木 敬之さん

○農業クラブに入部し、農場で草花や作物を栽培し、販売する事で人とのコミュニケーションの取り方などを学びました。また、草花や作物を栽培する事で、生命の大切さ、食の有難さを学びました。昨年は本校の農場で能代市とプロジェクトを組み、7月に収穫する白神ねぎ早期取り栽培を実施し、良い結果ができました。また、全国ねぎサミットに参加し、白神ねぎのPR活動に協力しました。(鈴木 敬之)

○私は昨年10月27日に長崎県のハウステンポスを会場に行われた、「第10回全国和牛能力共進会和牛審査競技会」の高校生の部に、「秋田県代表」として参加することができました。この家畜審査競技は、肉用牛の外貌を比較・観察し、体の中で良い部分と悪い部分を見分け、和牛に対する理解を深めることを目的とした競技会です。とても良い経験となりました。(成田 千尋)

次回は、稲の直播・有機栽培を掲載します。

