

課題研究発表会

西高校では、総合学科における学習の集大成として、自ら設定した課題に取り組んできた過程や成果を発表しあい、自己の進路選択や人間としての在り方・生き方について考えさせる機会として、『課題研究発表会』を実施しています。1月28日に行った発表会は今年で21回目を数え、各系列の3年生の代表が、1・2年生や先生方の前で、自分たちの行った研究内容をスライドショーや、映像・音楽を使って発表しました。



課題研究は、生徒たちがテーマを設定し、情報の収集、仮説の設定と研究計画の立案、研究や作品の制作、結果の処理と考察、結果報告書の作成を行いました。発表では、研究内容の分かりやすさ、研究を通して得られた経験や考え方の表現、後輩たちへのメッセージ性などを総合し、1・2年生が質疑を行って、今後への参考にしていました。



6次産業化のすすめ

日本人の1人あたりの米の消費量は、50年前が111kgでしたが、現在では60kgを下回っています。また、現在問題となっているTPPに日本が参加して関税がゼロになると、より国産米の消費は落ち込む予測です。

これを踏まえ、国産米の消費拡大として、政府も2020年まで

に6次産業化の規模を10兆円に成長させる政策を進めています。

～6次産業化って何？～

- 生産(第1次産業)
 - 加工(第2次産業)
 - 販売(第3次産業)
- すべて農家が行う
→より高い付加価値を獲得できる

$$1次 \times 2次 \times 3次 = 6次産業 (+) (+)$$

生物資源系列の生徒たちは、風土に合った商品として、秋田県独自の加工品『いぶりがっこ』作りに取り組みました。西高独自のいぶりがっこ作りを目指し、

- ① 保存料・添加物・着色料を使わないこと。
- ② 高齢者のことも考え、塩分控えめで柔らかくすること。
- ③ 西校の桜剪定枝でチップを作り、燻製の良い香りを付けることを基本に取り組みました。

研究は、原材料の大根を栽培することから始めました。いぶりがっこに適した青首大根を選び、比較の結果、発芽率の良かった4年目の固定種(土地に即した品種)を選びました。

収穫



燻し



乾燥



漬込み



完成品



試食



それぞれの過程で微妙に調理を変えた物を比較し、生徒や先生に試食してもらいました。生徒の感想として、「今後の6次産業化は食の安全と消費者の食味満足度の両方が必要なこと。また日々食しているものには、数多くの食品添加物が使われており、安全性を考えた無添加食品の難しさを実感しました。」と話してくれました。

西高校生レポート

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。

次号は「一足早い春、温室の花栽培」等について紹介します。

