西高校生レポート

西高農場は、地域とともに先端技術の研究･研修、憩い、自然とのふれあいの『場』として開放しています。

～能代西高生の取り組みについて～

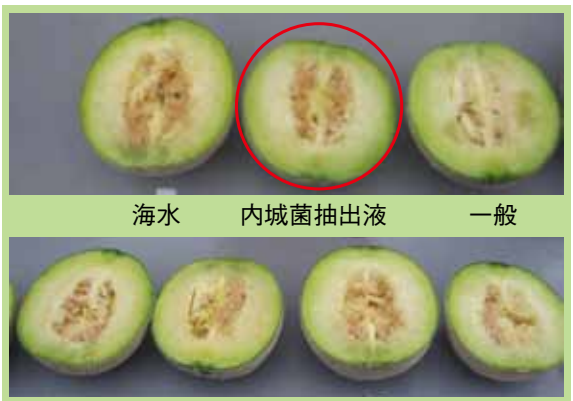
・稲作部門

↑乾田直播の様子

←植えられた種

稲作部門では、乾田直播を実践しました。ビニールハウスや育苗箱、田植機などの資材コストの削減と、育苗から田植えにかかる労力の低減が出来ることから、農業者の高齢化や減少に伴って注目を集めています。

また、「秋田酒こまち」という酒米を栽培しています。70周年記念では酒造の喜久水さんと連携しながら酒造りまでを行います。



海水　内城菌抽出液　一般

ブランデー　ポカリスエット　栄養ドリンク　砂糖水

・施設野菜部門

施設野菜部門では、メロンの「あきたあまえん坊」という品種を栽培し、いかに美味しいメロン（糖度20%、味の膨らみ）を作るかを目標に、海水・ブランデー・砂糖水・内城菌による有機物の抽出液など100倍希釈液を土に500ccを灌注し研究しました。糖度分析やテイスティングを行ったところ、すべて糖度や味の違いがあり、好みはありますが、内城菌による有機物分解抽出液のメロンが甘さ、味の膨らみがあったという結果が出ました。

←様々な希釈液を灌注したメロン

・ねぎの研究

能代西高校では４年前から能代市技術センターと共同で７月の早期取りに取り組んでいます。目的は、生産から販売までを体験し、将来の後継者になることです。現在、３名の卒業生の方が農業法人等で研修を受け、将来の秋田の農業を担うため日々勉強しています。

ねぎの栽培研究では、低農薬・低コスト栽培を実践しています。また、商品管理研究では調整作業の企業家（作業分担等）や商品と市場価格の管理に取り組んでいます。

←ひっぱりくんによる定植や調整作業を行う生徒

・六次産業化

生徒達がアイデアを出し合って、創り上げた商品の数々。

↑夏ハゼジャムのクラッカー

↑梅シロップ

↑ヘルシー米粉ピザ

↑元祖ネギドレッシング