



家庭菜園向けに基本的な育苗・管理等を指導

野菜栽培講習会

春向けの種苗
選定・管理学ぶ

3月14日、支部員30名が出席し支部総会と野菜栽培講習会を開催しました。講習会では茂内種苗の茂内代表が講師を務め、これから始まる春向けの種苗の選定や育苗管理等について説明。皆さん熱心に聴講しました。

支部活動
能代支部総会

支部活動
二ツ井支部総会

フレイル予防講習会

健康づくり&
フレイル対策

3月25日、支部員53名が出席し支部総会とフレイル予防講習会を開催しました。講習会では能代市民保険課の鍋谷氏が講師を務め、フレイル予防の3つのポイントなどを説明。参加者は自宅でできるフレイル対策に関心を寄せました。



からだを動かして健康づくり！簡単な運動を指導する講師



「健康」と「若さ」の秘訣は腸にあり！腸内環境の大切さ学ぶ

ヤクルト講座

目指そう健康長寿
腸の健康学ぶ

3月26日、支部員29名が出席し支部総会と冬季講座を開催しました。講座では大館ヤクルト販売の岩山氏による、腸内環境と免疫の関係について講演。腸元気生活のポイントを説明し、健康長寿に向け腸の健康の大切さを学びました。

支部活動
藤里支部総会
冬期講座

科技高リポート ~ New Style ~ Vol.11

今回の製作担当生徒



2年 小杉山終音さん 2年 鈴木 慶人さん

初めての豆腐作り頑張りました😊

3月14日に、1年農業科が「農業と環境」という授業で、ダイズを加工して木綿豆腐を作る実習を行いました。今回使った大豆は、能代産のダイズを使用しました。最初はどんな豆腐ができるか不安な生徒もいました。ですが当日、生呉（なまご）というダイズをミキサーにかけた状態のものを煮たり、にがり水を入れる作業や、豆乳を型枠に入れる事が難しかったという声もありましたが無事、全部の班が豆腐を完成することができました。初めての豆腐作りで「にがり水の量が多くて、完成した豆腐が少し苦い味がした。」という班や「水分を抜く時間」が足りなかったという反省点もありました。また、先程の生呉を中火で熱したものを煮呉（にご）と言い、これを布袋に入れて木べらを使用し絞って、布袋に残ったものをおからと言います。このおからを使用して、「ポテトサラダ風おから」を作りました。ポテトサラダには、ハムときゅうりも入れて、味付けは塩コショウとマヨネーズと酢を使いました。生徒にも先生方にも好評でした。完成した豆腐は半分を冷奴にする班もいましたが全部の班が味噌汁を作っていました。今回の豆腐実習では「豆腐を作ったことがなかったので、貴重な体験ができてよかった。」「豆腐を作ったことで、難しい作業がたくさんあって大変でした。普段お店で簡単に買えることに感謝したいです。」という感想が聞かれ、食への感謝の心が深まったととてもいい経験になりました。



豆腐、完成しました！



ポテトサラダ風おから作り、頑張ってます！



(左)豆腐味噌汁 (右)ポテトサラダ風おから完成です！



豆乳かき混ぜ作業、大変でした



豆腐作り楽しかったです！

農産物・加工品の無人販売始めました

2月15日に、2年生の「課題研究」という授業でレタス・花・ジャムの無人販売が行われました。今までは、学校の職員のみしか販売していませんでしたが、今回、職員だけでなく生徒や来賓の方にも気軽に買ってもらいたいという思いから、初めての無人販売に至りました。花は、プリムラ・マラコイデス、プリムラ・オポコニカ、シクラメン、アザレアを販売しました。大好評につきレタスとジャムはその日のうちに完売しました。販売用の棚、料金箱は工業科の協力で完成しました。無人販売を考案した野呂美澄晶さんは「いろいろな方々に、自分たちが育てた花やレタスを手に取ってもらえてとても嬉しかったし、今後は学校外での販売ができるように活動を頑張っていきたい。」と話していました。



科技高初！
無人販売始めました！



先生方もたくさん
買ってくれました！



また販売するので、
買いに来てください！