

1 目的

本校は、「環境保全型農業」に関する知識や技術を習得させ、安心・安全な農産物を安定的に供給できる農業経営者や技術者としての必要な能力・態度を育成する有機生産科と農畜産物の生産・加工の知識・技術を習得させ食品の安心・安全・安定に貢献できる能力・態度を育成する食品工学科、福祉や介護および家庭生活に関する総合的知識や技術を習得させ社会のニーズや変化に対応できる人材を育成する生活福祉科の3学科からなっている。

食品工学科では、地域の郷土料理や団子等の研究を通して交流や出前授業等を実施してきた。同時に県内に伝わる伝統的な郷土料理などについてもアンケート調査をし、食生活や郷土料理、団子の変化についても把握できた。その特長を生かして農業の学科である有機生産科と食品工学科の連携をはかることによって、郷土料理や団子から創作できる安心・安全な加工品の製造を行う。

2 実施状況

- (1) 郷土料理や団子のアンケート調査
- (2) 鹿児島県内の農産物を利用した加工品の今昔を比較・調査
- (3) 地域産物または本校生産物であるかぼちゃやお茶等を活用した新商品の開発
- (4) 食品工学科・有機生産科との交流
- (5) 地域との交流（郷土料理・お菓子作りを通じた交流）
- (6) PR活動や販売



写真1 有機生産科との交流

販売法及び販路拡大については、南さつま市や諸機関との連携により、博多阪急百貨店の「第4回うましか甲子園」やJA販売会、ドルフィンポートの販売活動に参加し、鹿児島並びに南さつま市のPR活動も行うことが出来た。

- (7) 地域社会および関係機関との連携



写真2 博多阪急製造販売



写真3 出前授業(坊津学園中) 写真4 菓子製造講習会

- (8) 視察研修の実施

食品工学科1年生が、JA食肉かごしま、カネゼン、薩摩酒造(明治蔵)、2年生がフクヤマ食品、鹿児島都市農業センター、写真5 視察研修内ファームの視察研修を行い、農業・食品に対する興味・関心を高めるとともに、流通形態や衛生管理等を理解し、食品製造に対する関心・意欲を高め資質向上を図ることが出来た。



3 今後の課題

本研究で、加世田常潤高校の農産物を使った加工品の開発を行うとともに、販売会や視察研修等も行うことが出来た。また、アンケート調査や新商品を通して学科間や地域の方々との交流を深めることができた。今後も、新たな連携をして生産物に付加価値をつけるとともに6次化の学習に繋げていきたい。