



校訓 響生・知性・至誠

農場通信



発行者 本吉響高等学校農業科

発行日 令和3年12月17日 第6号

いよいよ師走に入りましたが、12月22日は二十四節気のひとつ「冬至」を迎えます。「冬至(とうじ)」は「湯治(とうじ)」,「柚子」は「融通」など、先人はさまざまな行事で験を担いで(げんをかついで)いました。冬至の夜は、柚子湯に入って一年の畑仕事の垢(あか)をおとし、運気がつくように「ん」のつくものを七種類食していたそうです。

運気がつく「ん」のつく七種類の食材は①なんきん(かぼちゃ)、②だいこん、③にんじん、④れんこん、⑤こんぶ、⑥こんにゃく、⑦こんぼ(ごぼう)です。是非、これらの食材を食べて運気を上げると同時に今年度の風邪予防にも努めましょう。

News 企業と連携したスマート農業を実践しました。

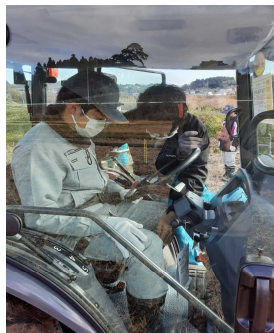
12月15日(水)、株式会社五十嵐商会との連携により、本校圃場を会場に「スマート農業実演会」を実施しました。近年、ロボット技術やICTの普及により、省力化・効率化が図られ技術革新が進展しています。この日は、農業系列及び工業系列の生徒を対象として、最新鋭のトラクタ及び作業機の研修会と乗車体験も実施することができ、スマート農業について理解を深めることができました。

最新のトラクタ登場



無人草刈り機の体験

トラクタの自動運転



特に、乗車体験では、社員の方から装置の説明や乗車姿勢等についても指導いただき、価格が1千万円を超えるトラクタに乗ることができました。

また、リモコンによる草刈り機の実演では、急勾配の傾斜に生える雑草も刈ることができ、作業の省力化についても体験することができました。

スマート農業とは？

スマート農業とは、ロボット技術やICTを活用して、省力化・精密化や高品質生産を実現する等を推進している新たな農業のことです。農作業における省力・軽労化を更に進められる事が出来るとともに、新規就農者の確保や栽培技術力の継承等が期待されています。



豆知識

年末・年始に美味しいお米を食べませんか？

いよいよ、冬休みも間近に迫っていますが、年末・年始は日本の伝統料理やおせち料理を嗜む機会も多くあると思います。そこで今回は「お米の美味しい炊き方」について特集します。お米なんて” 研いで,” ” すすいで” ” スイッチオン” と思っている人が多いと思いますが、そうではありません、ポイントは以下の通りです。

最初のすすぎは**スピードが命**。炊飯器の内釜に計量したお米を入れたら、はじめはたっぷりの水でサッと**すすぐ程度**にします。すすいだ水を捨てたら、そのままお米を研いでいきます。この時に**優しくかき混ぜる**ようにして研ぎます。(ゴシゴシ禁物)

次に、少なくとも夏場で30分～1時間、冬場で1～2時間は浸漬しましょう。ご飯をふっくら炊き上げるにはとても大切な時間です。(浸漬には**軟水**を使うと更にOK)炊きあがった後すぐにはフタを開けず、そのままスイッチを切って15分ほど蒸らします。釜の中の湯気の水分をお米に吸わせることで、ふっくらとした炊き上がりになります。

最後の仕上げに見た目も味もふっくらになるようによそいます。しゃもじでそっとすくったご飯は**返さずにそのまま置くように器に盛る**のがコツなんですよ。

美味しいお米の炊き方

プロ直伝! 4つのポイント

- 1 最初のすすぎは冷蔵庫で冷やした浄水か軟水のミネラルウォーターを使う
- 2 お米を研ぐときは「強く」「長く」研ぎすぎないように注意
- 3 炊き上がった後、すぐに炊飯器のふたを開けて蒸気や余分な水分を飛ばす
- 4 水分を飛ばしたら、しゃもじを使ってご飯をほぐす



栽培した蕎麦で蕎麦打ちを実施しました

科目「生物活用」の授業では、7月に蕎麦の種を播種し、10月に収穫しました。その後、乾燥・調整を経て、石臼を使って蕎麦粉を挽く作業を行いました。そして、一足早く”年越し蕎麦”を試食しました。

石臼挽き



練り



のし伸ばし



知っていますか この野菜は何でしょう？



左の写真、初めて見る人も多いと思いますが、実は「里芋」です。里芋は根のように見えて実は茎が肥大したものだったんです。株の中心に親イモができ、その周りに小さな子イモが増えていきます。色々な種類があり、たけのこ芋のように親芋を主に食べる品種や土垂などのように子芋だけ食べるもの、また、えび芋のようにそのどちらも食べるものとあります。