

農業活動での汗を感動へ ～実習による成就感と達成感～

■「甲斐のぎゅぎゅっとネギ」の収穫・選別（システム園芸科）

J A 梨北ネギ部会は、平成29年度から双葉地区の白ネギを「甲斐のぎゅぎゅっとネギ」（品種：夏扇（なつおおぎ））と名付けて地域のブランド化に取り組んでいます。このネギは固くてしまりやすい土壌で育てることでストレスをかけ、うまみを凝縮させています。土壌が固めで、おいしさをぎゅっと閉じ込めるという意味で名付けたそうです。また、ネギ栽培を普及することで耕作放棄地を解消したり、機械化による省力栽培をしています。

今回、システム園芸科の3年生が「甲斐のぎゅぎゅっとネギ」の収穫・選別体験を行います。また、地域ブランドの取り組みを知ることで、若者の地域への愛着や活力を育むと思います。詳しい様子はホームページに掲載しますので、ご覧ください。



■「山梨夏っこきのこ」の継続研究（森林科学科）

森林科学科では、山梨県が研究開発している「山梨夏っこきのこ」（＝クロアワビタケ）の栽培を昨年度から行っています。今年度は栽培方法を見直したことで、昨年度の収量を大きく上回ることができました。従来の方法にこだわらず、生徒が状況に応じて工夫をした結果だと思います。また、「山梨夏っこきのこ」の普及活動にも力を入れようと、山梨県林業振興課の協力を得て、きのこを使った調理実習も行いました。このキノコは他のキノコよりもしっかきとしています。生徒は名前の通りアワビのような食感に驚いていました。今後は、栽培方法の改良に力を入れ、さらに品質の向上を目指します。



■廃施設で淡水魚「ホンモロコ」の飼育研究（環境土木科）

近年、中山間地域では廃校舎が少なくありません。そのような廃校には校舎の他にグラウンドやプールがあります。本校でも体育の授業で水泳がなくなり、現在、使用していないプールがあります。環境土木科は、その使用していないプールの活用方法を提案し、地域活性化につなげたいと考えました。そして、今年度のスクールプロジェクトとして「山梨県における水産資源の開発」をテーマに活動しています。プールの活用方法と資源となる淡水魚を県水産試験場に相談したところ、コイ科の淡水魚「ホンモロコ」の飼育のアドバイスを頂きました。また、稚魚を千匹提供していただき、3m×2m×0.75mの水層で飼育しています。そして、水温の調節と飼育環境の管理の研究をしています。県内でも飼育例はあるようですが、生育環境をしっかりと考察し、安定した供給とその活用方



体長10cm。琵琶湖固有種。しかし、東京都奥多摩湖、山梨県山中湖、河口湖などにも移植されている。
完全な湖沼型淡水魚

法をさらに研究し、地域に広めたいと考えています。

■秋恒例の剪定と造園デザインコンクール（造園緑地科）

秋も深まる10月22日に、本校グラウンド西側道路沿いに植樹されているプラタナスを2年造園緑地科の生徒が枝下ろしを行いました。これから冬を迎えるこの時期は、それまで緑陰として夏の強い日差しを遮っていた大きな葉も役目を終え、落葉となってグラウンドを汚すことになる前に、生徒が脚立や直接樹木に登って剪定バサミで枝を取り除きました。プラタナスは、アメリカスズカケノキのことで、鈴のような大きな実を吊り下げることからその名前となっています。幹が、斑な模様には剥離することも大きな特徴となっています。

生徒は、これまで学んだ剪定技術や安全知識を生かしながら剪定ノコギリや剪定バサミで剪定作業をしました。来春にまた美しい新葉を見せてくれることでしょう。

また、全学年で全国造園デザインコンクール課題への取り組みがいよいよ始まりました。自分が考えた庭のアイデアを発表し、級友から指摘し合うことで切磋琢磨しながら作品を作り上げています。



■農林産ワイン発酵中！（食品科学科）

農林高校食品科学科では10月2日に果実酒の試験醸造免許を取得し、10月9日よりワインの初仕込みをしました。テレビや新聞などでご存じの方も多と思います。

その後、赤ワイン、白ワイン、ロゼワインを各1000ずつ製造しました。大きなタンクの中でアルコール発酵がゆっくりと進んでいます。現在、実習室はフルーティーで芳醇な香りが広がっています。発酵中は定期的にワイン成分の分析を行っています。発酵が進むにつれてエキス分は減少し、アルコール分が増加します。定期的に成分を分析することでアルコール発酵の原理について理解を深めることができます。初めてのワインは、どのような仕上がりになるのか楽しみです。



■ワイン造りが話題に（農場）

10月3日（土）山梨日日新聞で「農林高校のワイン造り」の記事が載りました。その後も本校ワインに関わる記事が何度も取り上げられたり、テレビの取材もありました。

本校でワインの栽培から製造までの工程は、ゼロからのスタートでした。ワイン用圃場を整備したのは平成28年でした。農場東の放棄地を整地し、翌年に垣根を設置しました。平成30年に最低限のワイン用の機器を購入しました。令和元年、台風19号によりワイン用垣根が倒壊した為、改修をしました。そして、今年度、試験醸造免許を取得し、授業でワイン醸造実習を開始しました。本校のワイン学習は、まだスタート位置に立った状態です。今後ともご協力をお願いします。

