



農場だより 3月号

担当：生産科学科 平成30年3月1日発行
愛媛県立大洲農業高等学校 TEL(0893)24-3101

1 えひめスーパーハイスクール コンソーシアム (2月3日)

食品デザイン科 ひめぎんホールで開催された、愛媛県の産業教育を広く紹介するイベントに本校も参加しました。本校は「地域活性化プロジェクト」実践校としてパネル展示を担当しました。



2 花卉専門技術研修会 (2月8日)

草花班 農林水産研究所花き研究指導室で開催された技術研修会に参加してきました。

「色彩の力で消費者の心を掴む」と題し、(株)花・色・デザイン研究所代表取締役荏原温子様にご講演いただきました。

色彩の基礎知識から、対比色、補色など配色の応用まで幅広く教えていただきました。ポットの色一つで花の印象が変わることがわかり、今後の栽培や販売、そしてアレンジメントにも生かせる貴重な勉強ができました。



3 高速サービスエリアでPR活動 ほか

(2月9日) **食品製造班**

大洲市地産多消推進協議、鹿野川荘の方々と香川県豊浜SAで、加工品の販売と大洲市のPR



活動に参加してきました。当日はコロッケやビスケットの販売、大洲市の観光パンフレットを配布しました。高速道路で一息つかれているお客さんに大洲市の魅力をたっぷり伝えてきました。(2月10日)は大洲市河辺地域で行われた川魚のお料理コンテストに参加しました。食品製造班も河辺特産のニジマスを使ったパスタとグラタンを応募しました。ニジマスはくん製



にして香り付けをして、パスタのペペロンチーノに混ぜ込みました。グラタンはニジマスの切り身をたくさん入れてオーブンで焼き上げました。結果は、グラタンが「優秀賞」、パスタが「あまごの里賞」を受賞しました。

(2月11日)は大洲市生活研究会の方々との「大洲の伝統食継承プロジェクト」を平公民館で実施しました。この

取り組みも3年目になります。当日は研究会の方に伝統食の作り方を教えていただきました。作ったメニューは5品。大洲の伝統食芋炊き、ちらし寿司、アユで出汁を取ったお吸い物、あまごの丸寿司、里芋おはぎ。どれもおいしく作ることができました。



4 シンビジウム展 (2月18日) バイテク班

シンビジウム展を開催したところたくさんのお客さんにお越しいただきました。ありがとうございました。地元の方はもちろん松山、宇和島、八幡浜と遠くからお越しいただきました。折角の機会だからといって培養室のエビネの生育状況を視察される方もいらっしゃいました。

