

来年度、アグリフード科が変わる

これまでと何が変わる？

令和4年度入学生からは、「**新しいコースに分かれて授業を展開**」することになりました。

具体的に2年生からは **作物・野菜加工コース（栽培・加工系）** と

果樹加工コース（製菓・製パン系） に分かれて授業を行います。

作物・野菜加工コース（栽培・加工系）の主な内容



栽培しているキビ！



サトウキビの汁を煮詰めて黒糖にする。



更に栽培した落花生でピーナッツ黒糖等に！

★コースの特徴

2年生では、植物栽培で最も重要な土作りや種の播種の仕方など、野菜・作物栽培の基礎を学びます。更に、栽培し収穫した農産物を利用し、カット野菜などの一次加工品を作ることで食品衛生の基礎を学習します。3年生では、これまで学んだことを発展させ、比較的難しい植物の栽培を行い、確かな技術の発展に繋げる。また、農産物利用では、二次加工品を中心に学び、販売方法などについても学んでいく。

果樹加工コース（製菓・製パン系）の主な内容



製菓は焼き菓子を中心に、製パンは約20種類を製造。12月にはクリスマスケーキを一人1ホール作成し、持ち帰る。他にもいろいろなものを作ります。



熱帯果樹を使ったトピオ加工飲料(カルピス)シリーズを開発。(シークワーサー、アム、パッション、カキ、マンゴ、パイナップル)

★コースの特徴

製菓・製パンを中心に実習と原料などの特徴を学びます。更に栽培した果樹を使った加工品も作り販売します。また、2年生の食品化学では食品の栄養学や衛生実験を通し、食品加工で重要な原理を学びます。3年生では食品分析やその理論について学び、高等教育機関へ進学しても対応できる人材を育成します。

★ 具体的なコースの内容

	2 年 生		3 年 生	
野菜・作物加工コース （栽培・加工系）	栽培基礎	農産物利用	栽培実践	農産物利用
果樹加工コース （製菓・製パン系）	食品製造	食品化学	食品製造	食品化学

★ プロジェクト学習を通し、商品開発を行う学科を目指します。

地域の特産品や特徴を活かした商品開発を行う。放課後や休日を利用し地域の特産品（ピーパーチや肉用牛等）を使った新商品を開発。それを、企業と連携し商品化に繋げるとともに、食品表示に伴う食品分析（蛋白質、脂質、炭水化物、塩分、賞味期限等）ができる技術を身に付け、高等教育機関（琉大や東農大等）に進学しても対応できる。



石垣牛脂を使い、宮城菓子店と連携し、開発した商品

今年度入学した1年生がユウグレナと連携し、新商品開発を行っています。来年度（R4年）7月には、商品化される予定。メンバーの二人は琉大に進学予定。