



「牛の除角実習」 フードプロデュース科2年 食肉生産コース

フードプロデュース科、食肉生産コースでは、実践的な実習を通して家畜の生産に関する技術を学んでいます。先日、2年生による「牛の除角」実習を行いました。除角は、牛同士の闘争やストレスを緩和すると同時に、牛の管理を安全に行い、より良質な肉を生産することが目的です。



実習前に除角について説明を聞く。



牛が暴れないように保定。



ワイヤーで角を切断。



カー杯、素早く切断。



一生懸命、技術を学ぶ。



切断面を焼きゴテで止血。



最後は優しく薬を塗って終了。



牛の除角技術を学びました。



綺麗に除角できました。



見て！触れて！聞いて！感じる！
教室だけでは学べない**技術**が
ここにある！