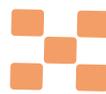


アグリフード科

AGRI FOOD, OKINAWA PREFECTURAL YAEYAMA AGRICULTURAL HIGH SCHOOL

定員
40名



楽しく学び
目指せ商品開発



地域の素材や特性を活かし、栽培・加工・販売を一貫して行う能力を身につけるとともに、地域産業の幅広い分野において即戦力となる人材を育成する。



作物・野菜加工コース

- ・作物・野菜の栽培に関する知識と技能、加工に関する知識と技能を学び、6次産業を活用できる能力を育てる。
- ・地域産業の幅広い分野において、活躍できる人材育成を目指す。

果樹加工コース

- ・果樹の栽培に関する知識と技能、加工に関する知識と技能を学び、6次産業を活用できる能力を育てる。
- ・地域産業の幅広い分野において、活躍できる人材育成を目指す。

科目紹介

- ・**栽培基礎**: 作物や野菜の栽培知識と技術を身につけることを目指します。
- ・**農産物利用**: 規格外などの農産物を活用する知識と技術を身につけることを目指します。

科目紹介

- ・**食品製造**: 農産物を利用した食品製造の知識と技術を身につけることを目指します。
- ・**食品化学**: 食品の分析と検査に必要な知識と技術を身につけることを目指します。

在校生からひとこと



石垣市立
石垣第二中学校出身
K.T.さん

私が入学して気づいたことは、将来やりたいことがないから普通科のある高校に行くんじゃなくて、やりたいことが無いからこそ農高のような専門科を学べる高校へ進学した方が将来の幅が広がるな気がしました。学習を通して、農業は人間にとって大切であり持続が必要で高収入を得る可能性がある事も知りました。また、実習中にクラスみんなと協力し助け合いができるので、クラスの仲がより一層深まります！それと先生方とも距離が近く、悩みがあれば親身になって相談に乗ってくれるので、いろいろな先生に相談をしています!!

私は八重山農林高校に入学してとても良かったと思っています。体験だけでも来てみてください! まってます!

3年間で学ぶ専門科目

年次	・ 農業と環境 ・ 総合実習 ・ 食品製造				
	共通	作物・野菜・加工コース		果樹加工コース	
		ASクラス	ATクラス	ASクラス	ATクラス
1年					
2年	・ 総合実習	・ 栽培基礎 ・ 農産物利用	・ 栽培基礎 ・ 農産物利用 ・ 地域資源活用	・ 食品製造 ・ 食品化学	・ 食品製造 ・ 食品化学 ・ 地域資源活用
3年	・ 課題研究 ・ 総合実習	・ 栽培実践 ・ 農産物利用	・ 栽培実践 ・ 農産物利用 ・ 栽培基礎 ・ 食品製造 ・ 地域資源活用	・ 食品製造 ・ 食品化学	・ 食品製造 ・ 食品化学 ・ 栽培基礎 ・ 栽培と環境 ・ 地域資源活用

卒業生メッセージ



Y.A.さん N.S.さん
石垣市立石垣第二中学校出身 大浜中学校出身
琉球大学 農学部 亜熱帯生物資源科学科

「アグリフード科」は、栽培・加工・販売実習などの実践的な学びを通して、専門的な技術や知識を身につける学科です。地元の農家や企業と連携し商品開発プロジェクトを実践できるのはアグリフード科の特色です。そのため、卒業後は幅広い進路選択が可能なのも大きな魅力の一つです。

私たちは、農業を深く学びたいと考え琉球大学農学部へ進学しました。石垣島の自然豊かな環境で農業を学びたい方や商品開発に興味のある方は、ぜひアグリフード科で夢実現に向けての一步を踏み出しましょう!