

# フードプロデュース科

FOOD PRODUCE, OKINAWA PREFECTURAL YAEYAMA AGRICULTURAL HIGH SCHOOL

定員  
40名

「命」に向き合い  
「育」「食」を学ぶ

食肉の生産及び畜加工に関する基礎・基本的な知識と技術について学び、生命を思いやる人間性を育成する。創造的・実践的な能力と態度を磨き、地域産業に貢献できる人材を育成する。



## 食肉生産コース

食肉生産に関する基礎・基本的な知識と実践的な技術を学ぶ。家畜を通したモノの流れから経営感覚を養うとともに、生命を思いやる人間性を育成する。

### 科目紹介

- **畜産**: 牛・豚・鶏などの家畜の飼育や生産についての知識と技術を学ぶ。(家畜の生理・生態と飼育環境、家畜と飼料、家畜の飼育)
- **技術実践**: 実践的な学習を通して、家畜生産の技術を学ぶ。(家畜の飼養管理、繁殖・育成・肥育技術、肉質改善、セリ参加、GAP)

## 畜加工コース

畜産物を製品化するための畜加工に関する基礎・基本的な知識と技術を学ぶ。安心安全な加工品作りに欠かせない食品衛生とおいしいものを作る加工技術を磨き、未来の食を支える人材を育成する。

### 科目紹介

- **食品製造**: 畜産物の加工や、食品衛生についての知識と技術を学ぶ。
- **技術実践**: 実践的な学習を通して、加工製造の技術を学ぶ。(牛肉の成形、豚の解体、鶏の解体、牛・豚・鶏の加工品製造)

### 在校生からひとこと



石垣市立大浜中学校 出身  
R.S.さん

### 3年間で学ぶ専門科目

1年	● 農業と環境 ● 総合実習				
	共通	食肉生産コース		畜加工コース	
		ASクラス	ATクラス	ASクラス	ATクラス
2年	● 総合実習	● 畜産	● 畜産 ● 技術実践 ● 職業と技術	● 食品製造	● 食品製造 ● 技術実践 ● 職業と技術
3年	● 課題研究 ● 総合実習	● 畜産	● 畜産 ● 技術実践 ● 農業経営	● 食品製造	● 食品製造 ● 技術実践 ● 農業経営

私が八重山農林高等学校に入学したのは、将来愛玩動物看護師になるため動物に関する知識を高校から習得したいと思ったからです。

実際にフードプロデュース科の専門授業では普段の実習で、家畜の飼養管理を通して命を育てる事の大変さを学び、私達で育てた家畜の出生から食肉になるまでの過程を通して命の尊さを学ぶ事ができます。

将来はこの学校で学んだ事を愛玩動物看護師という夢に向かい大学でも活かしていきたいです。

### 卒業生メッセージ



M.N.さん 大阪市立美津島中学校 出身  
酪農学園大学 農食環境学群  
循環農学類 肉牛コース

私がこの学科を選んだのは、地元与那国島で幼い頃から取り組んできた与那国馬の管理をきっかけに、家畜の飼養管理を本格的に学びたかったからです。学科の実習では仲間と切磋琢磨し、協力して取り組む事の楽しさを学びました。3年生の課題研究では、「A5の肥育牛の生産を目指して地域の資源循環型農業」の取り組みを行いました。また、農業クラブ会長を務めたり、オーストラリア研修に参加することで、他県や世界にも視野を広げることができました。現在は、北海道にある酪農学園大学で日々教員を目指し家畜について学んでいます。八重山農林高校は自分自身を成長させてくれる学校です!ぜひ入学してやりたい事に挑戦してみてください!