

弘南鉄道で柏農をPRしました

「柏」農生がデザインしたパッケージで「柏」餅を車内販売！

5月3日、生活科学科生活班の生徒が「柏農ブランドで地域を盛り上げよう大作戦！」プロジェクトの第1弾として「甘泉堂ももさわ菓子舗」で製造された柏餅を自分たちがデザインしたパッケージに包み、弘南鉄道車両内や駅のホームで販売しました。



初めての農業実習

1年生が農業実習を経験！

5月10日、1年生が地元認定農業者のリンゴ園地で農業実習を体験する「柏農起農塾」が実施されました。

生徒たちは、作業の難しさや楽しさを感じながら、地元農家と農業実習を通じ交流を深め、地域農業との関わりを学びました。

県庁を訪れ成果報告

くんせい

リンゴ剪定枝で燻製チップを開発！

柏農は廃棄されるリンゴ剪定枝を活用した燻製チップ「SMOKE CHIPS」を開発し、5月16日に県庁を訪れ、風張知子県教育長に成果報告しました。

開発には甚八りんご農園とサンライズエンジニアリング（五戸町）も携わりました。生徒たちは「さっぱりした香りで色々な食材に合うので試してみたい」とPRしました。



米粉活用に向けた取組

「^{ぼく}柏っとメン」を開発！

生物生産科3年の鈴木山雲さん、工藤健志郎さん、北川雄一郎さんの3人が、米粉専用米「あおもりっこ」をもとに米粉麺を開発しました。米粉麺を作る際は、食感を良くするためにでんぷんなどの配合を工夫したそうです。学校給食にも使用するため、「給食で食べる時は、ぜひ食感を楽しんでほしい」と話しました。