農業食品科

農業食品科では、地域社会の発展を推進する農業経営者及び地域産業の担い手を育成したり、地域農産物を材料とした、安心・安全な食品の加工・製造技術を身につけた人材育成を目指す学科です。

農業食品科３年　**後藤 仁嘉** さん（南阿蘇中出身／農業クラブ会長）

私が本校に入学した理由は、阿蘇の農業が学べると思ったからです。私の家では、あか牛の繁殖、水稲やミニトマトなどの栽培をしているため、卒業後は、熊本県立農業大学校で畜産について学び、家畜人工授精士の資格や大型特殊免許等を取得したいと考えています。将来の夢「あか牛の繁殖 100 頭」という目標に向けこれからも頑張ります。

専門科目の紹介

担い手選択・畜産コース

この教科では、黒毛和牛飼育の他に、全国的にも珍しい「あか牛」飼育についての専門的な授業を取り入れています。また、阿蘇世界文化遺産登録推進事業と連携し、「あか牛」を利用した草原維持活動にも取り組んでいます。

主な資格

- 小型ボイラー取扱者
- 危険物取扱者（丙種、乙種）
- 食品衛生責任者
- 農業技術検定（２級・３級）
- 食物調理技術検定
- ビジネス文章実務検定　など

カリキュラム

１年生の芸術選択は、音楽・美術・書道から選択

コース		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
１年		国語総合		現代社会		数学Ⅰ			科学と人間生活		体育			保健	芸術選択		コミュニケーション英語Ⅰ			家庭総合		農業と環境		総合実習				農業情報処理		阿蘇学	HR
２年	担い手育成類型	国語総合		世界史		数学A		生物基礎		体育		保健	コミュニケーション英語Ⅱ	家庭総合	総合実習							担い手選択	農業経営		食品製造			農業情報処理	総合選択		HR
	食品科学類型																	総合実習		食品科学		微生物利用	食品流通								
３年	担い手育成類型	現代文		日本史		数学A			体育		コミュニケーション英語Ⅱ		課題研究	総合実習			担い手選択			農業経営		農業機械		植物バイオテクノロジー		グリーンライフ		総合選択		HR
	食品科学類型																農業情報処理		食品製造			食品科学		微生物利用		食品流通				

2019
「あなたが選ぶおいしい米コンテスト」
最優秀賞 受賞

米の収穫

あか牛料理試食会

1年 渡邉 薫里 さん（蘇陽中出身）

コース選択　2年生からあなたに合わせた学びの選択ができます

担い手育成類型

季節を代表する草花（シクラメンや花苗）、野菜（メロン、イチゴ、ブドウ）、豚や阿蘇特産のあか牛について専門的な学習をとおし、地域農業を支える農業経営者や地域産業の担い手を育成します。

食品科学類型

ジャムやクッキー、パンやハム、味噌など､添加物を少なくし安心･安全にこだわった食品の加工・製造に取り組んでいます。

将来は食品製造・加工の分野を得意とするスペシャリストを育成します。

草花の定植実習

あんパン製造実習

コンバインでの稲刈り実習

主な進路先　【進路決定率 100パーセント！】

■就職

・イオン九州　・ホテルキャッスル
・熊本シール工業　・河津工業
・NOK 株式会社　・香梅
・山崎製パン　・リョーユーパン
・スイス　・阿蘇農業協同組合
・自衛官

など

■進学

・鹿児島大学
・東京農業大学
・熊本県立農業大学校
・酪農学園大学
・明治大学
・崇城大学

など

卒業生の声

私は国立大学法人・鹿児島大学農学部に進学しました。一気に勉強のレベルが上がった環境下で日々勉強やレポートに追われ過ごしています。

農業食品科では、担い手班と食品班に分かれ実践的な実習や自主的な学習がたくさん経験でき、自分に必要なスキルを必ず身につけることが出来ます。

興味がある人は是非、農業食品科に入って自分の夢を叶えて欲しいと思います。

鹿児島大学農学部
農業生産科学科
鶴林 海翔さん
（令和元年度卒　高森東中出身）

メロンの袋掛け

ジャム製造実習

パラグライダー研修