



■一斉田植えについて
農業食品科一年 島田 布美香

今回高校に入学して初めての一斉田植えを体験した感想は、まず今回の一斉田植えに向けて、私達農業食品科は、種を塩水に入れて、良い種悪い種を分別し苗を育てるところから始めました。そうして育った苗を当日、一年生全員で植えていきました。

私は今までに田植えをした事はありませんが、苗作りからするのは初めてだったので、塩水を使って選別する事や、機械植えと手植えでは苗を育てる日数が違うという事など初めて知る事が多かったです。田植えの途中から雨が降ったり、足を取られてこけたりなど様々なアクシデントもありましたが、一年生全員が力を合わせて作業することができても達成感のある素晴らしい体験ができました。これからこの田んぼは農業食品科が手入れをしていくことになるので、みんなで力を合わせて、金賞がとれるように頑張りたいです。

一斉田植え



■田植えの感想
社会福祉科一年 月野 美咲

今回私は、学校の行事として、初めて田植えを経験しました。途中で雨が降る中で田植えは、とても大変でしたが、貴重な体験ができたと思います。「田植え」の作業だけをするのは楽しいものではないが、これが米作りのすべてではなく、私たちがいつかあたり前のように食しているお米を収穫するまでの期間、誰かが、水の調節や田の手入れをし、多くの時間を割いて育ててくださっていることを学び、またそのおかげで、私たちはおいしくお米をいただくことができるのだと、改めて感じました。今回の田植えの体験を通して、農家の方々の気持ちのこもったお米を食べられることに感謝するとともに、お米だけでなく、すべての食べ物に感謝したいと思いました。

■一斉田植えについて
グリーン環境科一年 宮崎 勝口

私は、これまで田植えがとても楽しかったです。一年生全員でひとつの水田に入り、クラスごとにコシヒカリの苗を先生方に印の付いた網を引ってもらい植えていきました。田植え終了後は、保護者、先生方に握っていただいたおにぎりに食べ、本場においしいと感じました。阿蘇中央高校に入って貴重な体験ができました。改めて食べ物の大切さや食に対する意識を見直す機会になりました。来年の一年生には、私たちが植えたコシヒカリを味わって食べてもらいたいです。

■保護者感想 宮本 栄子

「えーっ、高校で田植えがあるの?」学校の年間行事予定を見て驚きました。農業食品科の生徒だけでなく、他の科の生徒さんも一緒に田植えを体験するというのが、二つの高校が一緒になった阿蘇中央高校ならではのなごきを感じました。

阿蘇校舎と清峰校舎の生徒たちが田んぼの左右に別かれ歓声(悲鳴?)をあげながら熱心に楽しそうに植えていました。思わず尻もちをついてしまった人が数名……大丈夫だったかなあ……後半はとうとう雨に降られてしまいました。後半は、無事にきれいに植わったようでした。

保護者のほうは、昨年「全国農業高校お米甲子園」で日本一になったお米「にこまる」の試食のために、おにぎりはかがでしたか?今年も梅雨前に真夏の様な暑さになり、今年も梅雨前に真夏の様な暑さになり、お米の成長に優しい気候が続いて、実りの秋がむかえられますように。

■一斉田植え
総合ビジネス科一年 長松 詩織

私は今まで田植えの経験がなかった。今回の田植えは貴重な体験ができました。初めての田植えは、田んぼに足を入れた感覚、手で植えたときの土の感触、全てが新鮮に感じました。みんなで行う田植えはとても楽しく、次第に慣れていき、最初よりはいよいよ上手に苗を植えることができました。しかし、隣にいた友達と笑っていたら、バランスを崩して田んぼの中に尻もちをついてしまいました。泥だらけになった第一号だったのでとても恥ずかしかったのですが、今となってはいい記念になりました。この田植えを通して、お米になるまでに多くの人の労力と手間がかかっているという事に気づき、これからご飯を食べる時は感謝の気持ちを持ち、お米を無駄にしないようにしようと思えました。今回の田植えでの経験を忘れないようにしていきたいです。



■一斉田植え
普通科一年 佐藤 絵理華

今回の田植えで食の大切さを学びました。皆で田植えをしても一時間もかかりました。今は、機械があるけれど、昔は人の手でそれも数人という数でしていました。実際にしてみると、それがどれだけの事か分かりました。これはお米だけではなく、毎日何気なく食べている物も、たくさんの方の努力があり、皆のもとに届けられています。そのことを忘れてはいけません。感謝し食べ物に感謝し、食を粗末にしてはいけないという事を学んだ貴重な半日でした。

茅葺き屋根の四阿(あずまや)
グリーン環境科 主在 鳥江 太介

平成二十六年三月二十一日、阿蘇清峰校舎見本林内に「茅葺き屋根の四阿」が完成しました。

グリーン環境科生徒が課題研究の授業で取り組み、設計から測量、製材、茅切り、製作まで一年がかりで作り上げました。土台と骨組みは生徒たちで施工しましたが、軒の指導は「阿蘇かやぶき工房」の本田さん、植田さんをお願いしました。完成の日には雪が舞う中で作業でしたが、最後まで丁寧に茅を葺き上げていただき、立派な茅葺き屋根が完成しました。製作に携わったグリーン環境科三年の井野将治君は「こんなに手間がかかるとは思わなかった。茅葺きの技術はすごい。この技術は残さなければ」と製作を振り返りました。

今回の取り組みは、熊本県の「里もんプロジェクト」に申請して予算を確保し、世界農業遺産に登録された阿蘇の伝統文化・技術の継承、草原再生を目的に取り組みしました。取り組みを通して、日頃の学習内容である測量や土木技術、製材、木材加工を活かし、学科の生徒・職員が力を合わせて作り上げる事ができました。今後は、三年に一度葺き替え作業を行い、技術の継承をしていきたいと考えています。

製作中から地域の方々が見学に来られ、「久しぶりに見た。懐かしい」との感想をいただきました。見学自由ですので、生徒達の作品をぜひご覧ください。

今年、道の駅「阿蘇」で採用決定!!

あか牛オリジナル料理試食会

- *あか牛 肉団子
- *あか牛 お好み焼き
- *あか牛 ビンパ丼
- *あか牛 ハンバーグのロコモコ丼
- *あか牛 高菜ピラフ
- *あか牛 じゃがいも
- *あか牛 カツ
- *あか牛 じゃがいも
- *あか牛 じゃがいも

あか牛料理を作るにあたって、皆が様々なアイデアを出し、それぞれが最高の出来になった。自分達の班はあか牛ピラフを作った。最初の試作段階では、具材の特色を活かすのに苦戦し、味が薄くなってしまった。しかし二回目、一回目の時より味付けや方法に手を加え、一回目よりも更に美味しくできた。この様に今回の事を通して、あか牛を使って、本格的に阿蘇を広める材料にしたいと思った。今では、阿蘇の草原が観光の目玉になっており、その緑豊かな自然の中で育ったあか牛を、新しい阿蘇の代名詞として広めていけるよう、阿蘇に住む人間として努力していきたい。

農業食品科三年 井野 航輔

農業クラブ連盟 年次大会
農業食品科一年 古澤 寧比呂

今回、農業クラブ連盟年次大会で私は食料・生産の部の意見発表に参加しました。発表者一人ひとりが将来の目標を持ち地域のことを考え新しい農業の改革や経営のコスト削減を考え美しく安心安全な農産物を作りたいたいという気持ちが伝わるとも良い勉強になりました。また、農業経営に対する明確な考えを持ち、地域を活性化するための農法や伝統農業の継承・海外への流通など発表し今回の意見発表を自分の目標の実現の一歩として日々頑張ろうと思っています。

