



生産技術科の2コースが研修を実施しました。

(1) 新潟市中央青果市場を見学（果樹コース）

目的 科目「果樹」で果実の市場システム、流通システムについて学習しており、実際に青果市場を見学することで、卸売市場の役割や価格決定方法等の理解を深める。

日時 平成30年7月17日（火）10時00分～11時30分

場所 新潟市中央青果市場（〒950-0191 新潟市江南区茗荷谷 711）

対象生徒 3年 果樹コース 23名

実施内容 ①青果市場について ②流通システムについて ③青果場見学

講師 新潟中央青果株式会社 総務部 結城 英夫 様

成果 ○2年次で加茂市内の選果場を見学しており、各地域から集荷した青果物が県内・県外へ流通する仕組みを継続的に学習できた。

○昨年度の助言を踏まえ、卸売市場や流通システムについて事前指導を十分に行ったことで、生徒からの質問が多く出るなど研修効果が高まった。



(2) JA全農バイオエタノール製造所と佐藤食品工業(株)東港工場を見学（作物コース）

目的 作物コースが主要栽培しているイネ、また、コメの加工について、専門的な知識・技術を学び、農業の専門性の深化を図り、「課題研究」や今後の農業学習に役立てる。

日時 平成30年8月21日（火）9時00分～15時30分

場所 ①JA全農バイオエタノール製造所（〒950-3101 新潟市北区太郎代 1024-3）

②佐藤食品工業(株)「サトウのごはん」東港工場

（〒957-0101 北蒲原郡聖籠町東港 3-78-1）

対象生徒 作物コース 3年生13名、2年生19名

実施内容 ①バイオエタノールの製造工程説明、製造工程見学

②「サトウのごはん」の製造工程説明、製造工程見学

成果 ○バイオエタノール向けのイネは、食味よりも収量が多い品種（北陸193号）を栽培しており、国からの補助金がないと主食用のイネを栽培した方が、収入が多いことを学んだ。

○「サトウのごはん」は、精米3回、炊飯前に2時間浸漬、行程は全て機械で行っており、異物混入が無いように製造していることを学んだ。また、製造行程では、キャップをかぶり、服に付着したゴミを粘着テープで取るなど、衛生面で徹底しており、自分たちのコメの袋詰め実習でも、同様に注意する必要があると感じた。



バイオエタノール製造所



「サトウのごはん」東港工