

農業科 「課題研究発表」

＊場所： 野菜調整室

＊展示内容

農業科３年生が、科目「課題研究」の授業の中でこれまでに取り組んできた研究内容を要約しまとめたものの展示します。

生徒が実習の中で感じた農作物の栽培に関する疑問を解き明かすために、自分たちでテーマを考え、計画し、取り組んできた結果をまとめたものになります。

専攻	タイトル
作物	棒状のスイカを栽培する。
作物	葉ネギの生育実験。
作物	真っ赤なお豆を育てよう。
作物	甘いスイカを目指して。
露地野菜	コンパニオンプランツをやってみた。
露地野菜	トウモロコシのマルチの有無の違い
露地野菜	追肥の違いによるキュウリの収量
露地野菜	マルチの種類による生育の差
露地野菜	エダマメ混植によるキュウリの生育の差
露地野菜	株間の違いがオクラの収穫数に与える影響

＊学科からのコメント：

農業科３年生が科目「課題研究」の授業で取り組んできた研究の発表です。普段の実習の中で自分たちが感じた疑問を解明するために、自分たちで計画し、試行錯誤して取り組んできました。今後はさらに研究を深めて課題研究論文にまとめていきます。

園芸科 「園芸科展」

＊場所：果樹調整室

＊展示内容

果樹類型
・【ブドウ】 ナガノパープルの環状はく皮
・【ブドウ】 シャインマスカットのジベレリン処理および摘粒・発処理
・【ブドウ】 ジベレリンペーストによる巨大花穂からの着果（クイーンセブン）
・【ブドウ】 1房粒数と果皮の着色の関係（クイーンニーナ）
・【ナシ・カンキツ】 高接ぎによる品種更新（せとか・甘ひびき） ※自家増殖許諾済み
・【モモ】 高接ぎによる品種更新後の果実品質調査（日川白鳳）
・【ブドウ・ナシ・モモ】 新品種の開発
・【熱帯果樹】 マンゴー、ライチ、アボカドの栽培・生育調査
施設野菜類型
・ ミニトマト茎葉でつくる有機農薬について
・ BSF にミニトマト副産物を与えることによる重量の変化
・ メロン（夏系15号）のかん水量による生育の違いと収穫目安
・ メロン栽培における省力化について
・ 温室メロンの敢行と無底ポットの生育差
・ メロンの果実肥大に関する研究
・ 坊ちゃんカボチャの栽培方法の違いによる品質の変化
・ カボチャの育て方の違いによる品質の違いと、なぜ無誘引栽培が多いのか
・ ミニトマト茎葉から作る忌避剤について
・ わき芽の有無によるミニトマトの生育差

＊学科からのコメント：

園芸科では、3年生の科目「課題研究」で類型別の専門的な卒業研究を行っています。また、プロジェクト活動として、施設野菜類型ではBSF（ブラックソルジャーフライ）を用いたミニトマト副産物の有効利用に関する研究やミニトマトの商品化への取り組み、果樹類型では熱帯果樹（アボカド、マンゴー、ライチ、チェリモヤなど）の栽培に関する研究を行っています。

フラワーサイエンス学科 「フラワーサイエンス科展」

＊場所：農場 三連棟温室付近

＊展示内容

卒業研究テーマ
【草花生産類型】主に、植物の生育に最適な条件の検討や繁殖方法の検討を行っています。
・挿し木条件の検討
アジサイ、コニファー、カーネーション、ハーブゼラニウム、ポトス、その他観葉植物
・最適な栽培条件の検討
おもちゃカボチャ、カスミソウ、ローゼル、切花ヒマワリ、バタフライピー
その他の研究は以下の通りです。
フラワーロスの削減に向けた取り組み
多肉植物の矮化処理による草姿の改善とSDGsにつながる鉢を考える
マメ盆栽をつくる
お酢と植物の関係性
ナンバンカモメランに照射する光の種類と生育
ケイトウとハボタンの多粒播き栽培
【植物バイオ類型】各自が、以下の植物の大量増殖を目標に組織培養の最適条件を探索しています。
研究中の植物：ジュラシックツリー、ハエトリソウ、キッコウリユウ、パキポディウム、ハオルチア、
アルブカ、バニラ、ヤブコウジ、アローカシア、クルクマ、ブラックキャット

＊学科からのコメント：

フラワーサイエンス科では、3年生の科目「課題研究」で類型別の専門的な卒業研究を行っています。プロジェクト活動では、ナンバンカモメランの無菌播種法および茎頂培養法の確立とキンリョウヘンのニホンミツバチ誘引遺伝子の探索研究を行っています。研究ポスター以外に、フラワーサイエンス科の日常を少し垣間見ることができる、「フラワーサイエンス科わくわくするよ展」と「フラワーサイエンス科ぐぬぬぬってなるよ展」を行っています。気軽に見に来てください。

食品科学科 「卒業論文（中間報告）」

＊場所：4棟1階 食品製造室

＊展示内容

醤油 No.1 はどれだ？
バターフライピー博士に俺はなる!!
廃油を使った石けん作り
食品からメッセージカードを作製
自作ろ過装置で水はきれいになるのか
還元糖でキラキラを作ろう
環境負荷のかからないバイオリアクター
食品の中の菌をさがす
酵母を純粋分離して特徴を調べる
1 番菌を減らせるのは何か。
バクテリアアートを作る
お弁当抗菌シートは本当に効果があるのか
腸内環境を支えている乳酸菌の調査
換気の有無による教室内の空中落下細菌の変化について
日本人の口に合う「ロクム」を作る
こまったさんの野菜嫌い
次なる食科の名物となる校内完結の本格イタリアンピザの製造
とんかつに合うウスターソースを作ろう
くぎを打つことができるパン、そして保存食にもなるパン作り
いろいろな果物の褐変防止

＊学科からのコメント：

食品科学科では、科目「課題研究」を中心に、各々がテーマを設定し、研究を実施する。卒業論文を行っている。食品分析、食品製造、微生物をそれぞれの主題にして研究している「中間発表」を展示する。

森林環境科 「課題研究発表」

＊場所： 更衣棟１階車庫前

＊展示内容

「オリーブの活用」
校内に植栽されているオリーブの活用方法を考える。オリーブオイルだけでなく、オリーブ茶やオリーブパンケーキ等を試作した。
「ニホンウナギの研究」
環境変化により、絶滅危惧種となったニホンウナギについて調査・研究を行っている。
「ヒラタケ原木計画」
本校での林業実習は木材加工が中心だったが、きのこに代表される特用林産物の生産も拡充させることを目標とした。ヒラタケの原木栽培にチャレンジした。
「CO2レーザー加工機の加工データ（濃度）適正値を確かめる」
加工濃度の値設定を変化させることにより、出来栄と加工時間にどのような差が出来るのかを調べ、その結果を作品制作に生かす。
「樹木調査」
主に校内の樹木について特徴などの詳しく調べ、その中から樹木の繁殖方法や活用をまとめた。
「木材加工での自主製作」
本校で２年間行った木材加工実習で培った工具の正しい使用方法や木材に関する知識を生かし自身で考えた作品を制作する。

＊学科からのコメント：

科目「課題研究」で生徒が自分でテーマを選び、自分で考え、試行錯誤しながら研究を進めてきたことの中間発表になります。今後はさらに研究を深めて卒業論文にまとめていきます。

動物科学科 「学科展」

＊場所：農場本館１階 西側

＊展示内容

ヤギの有効活用
廃鶏をアニマルウェルフェアに基づいて平飼いし、卵質改善や産卵率が向上するのか
光量の違いによるマウスのストレスの感じ方
牛乳プラスチックで廃棄の牛乳をゼロに
鶏の夏バテ対策について
パセリとハコベによる夏場の卵質改善
敷料の種類による吸水性と匂いの違い
メダカと海水魚の混浴
環境エンリッチメントによるマウスの行動観察およびハンドリングについて
ウサギの乾草採食量を増やす方法
マウスのケージに鏡を設置したときの行動変化
水換え頻度が水質と作業負担に与える影響
マウスの色の認識能力と敷料の色による行動への影響
副食で暑さ対策による鶏卵の生産性維持
破卵を使った美容製品の開発
飼育密度の違いによる行動の変化
卵殻を与えて殻を厚くする
ビタミンA摂取による脂肪量の変化

＊学科からのコメント：

体育館（予定）で3，4組の生徒発表を実施する予定です。聴衆後はポスター展示をご覧ください。