

課題研究

3年間の総まとめ



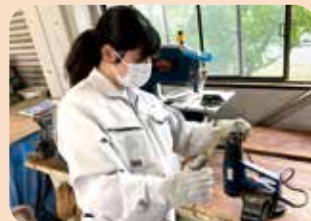
農業科

イチゴ栽培

イチゴの高設栽培について学びます。また地域の企業と連携して新商品の開発も行っています。

草花

アサガオの栽培と竹を使った行灯支柱の作成を行います。



上記以外の研究班名

チャレンジショップと地域連携、農場の環境整備、野菜

森林科学科

製炭班

炭実習班では、黒炭製炭窯を先輩から受け継いで木材を炭化させる炭焼きを行っています。窯の中に入れた炭材は、クヌギ・コナラです。点火されると、交替で排煙温度を測定し煙の色などを観察し、見守ります。

測量班

測量とは、建物や地形を測定して図面にすることになります。測量班では、演習林を歩いてGPSを活用して地図上に記録したり、測量器械を使用して地形や建物を正確の測定したりしています。



上記以外の研究班名

間伐ベンチ班 木材加工班 調査研究班

食品化学科

乳製品を使わないクッキーの製造

牛乳やバターを他の原料に変え、アレルギーの人でも食べられるシトロレツテンの配合を完成させます。

果物から抽出した酵母を使ってパンを製造する

イチゴやブドウ等の果物から天然酵母を抽出し、その酵母を使ってパンを製造し、違いを比較します。



上記以外の研究班名

第3のみつの研究、オリジナルカステラの製造、オリジナルマカロンの製造、自家製紅茶に合うフレーバーの研究、グルテンフリーのパンケーキの製造 等