

令和元年度 3年園芸科学科課題研究発表会

令和2年1月20日（月）
本校 大講堂にて

先日、園芸科学科となり初めての課題研究発表会が行われました。3年生の生徒たちが、自分たちの研究成果を報告する場となります。1，2年生に対しては模範と研究の引継ぎとなり、3年生に対しては同級生の頑張りを理解する機会となります。ここでは、これら学科の取組が凝縮された発表の様子を一部紹介したいと思います。



発表順位1番 【環境部門】

『ニオウシメジの知名度UPと消費拡大を目指して』

⇒ニオウシメジという珍しいキノコの知名度をあげるため、独自のレシピを考案し、消費拡大を目指した。



【発表の様子】



【ニオウシメジの培養】



【ニオウシメジの収穫】

発表順位2番 【環境部門】

『科学の力と匠の技との融合 Made in daisen で夜空を彩れ “大曲の花火”

～マツ炭とナラ炭の燃焼反応の比較実験～』

⇒花火の原料となるマツ炭を大農産のナラ炭にすると花火の燃焼反応に変化があるのかを比較実験してみた。



【発表の様子】



【花火に用いる炭の検査】



【大農の炭を用いた花火があがるかも!？】

発表順位3番 【草花部門】

『エディブルフラワーの効率的栽培を目指して』

⇒無農薬の水耕栽培に挑戦。食べるための草花栽培を実践しました。



【発表の様子】



【食べられる花(エディブルフラワー)の栽培】



【エディブルフラワーを用いた調理】

発表順位4番 【微生物部門】

『天然酵母の分離と活用』

⇒天然酵母が果物の違いによって発酵力や特徴など、どう違うのか調べてみた。



【発表の様子】



【パイナップルの天然酵母】

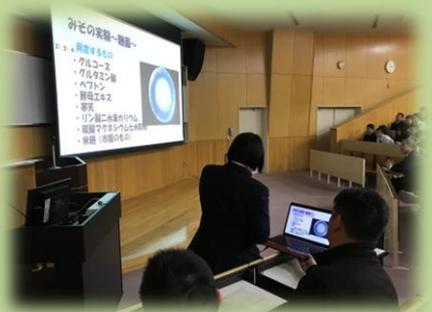


【天然酵母の培養】

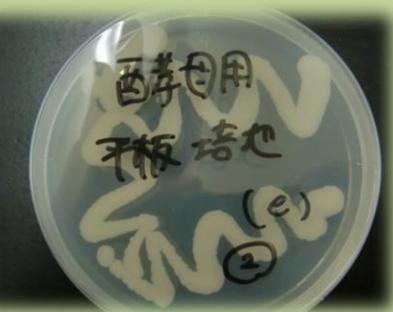
発表順位5番 【微生物部門】

『味噌の短期間での作製と乳飲料からのヨーグルトの作製』

⇒味噌づくりの工夫やよりおいしいヨーグルト作りに挑戦してみた。



【発表の様子】



【味噌に用いる天然酵母の培養】



【こうじ菌がしっかり増殖】

発表順位6番 【微生物部門】

『酵母菌の活用方法 ～試行錯誤のパン作り～』

⇒天然酵母を用いたおいしいパンを作るため試行錯誤を重ねた。その結果・・・



【発表の様子】



【パン屋に助言をいただきに】



【最後はうまくできました】

発表順位7番 【微生物部門】

『天然酵母の分離と酵母を利用したスイーツ』

⇒天然酵母を加えるとスイーツはさらにおいしくなるのか気になり、調べてみた。



【発表の様子】



【バナナの天然酵母】



【天然酵母入りホットケーキ】

発表順位8番 【植物バイオテクノロジー部門】

『葉肉プロトプラストからダイノドリームの植物体再生を目指して』

⇒植物バイオテクノロジーの技術を実際に利用してみた。



【発表の様子】



【プロトプラストの作製】



【ダイノドリーム復活プロジェクトチーム】