

GO GO 農大

2025
8月号

徳島県立農林水産
総合技術支援センター
農業大学校新聞

徳島県農業青年のつどい

8月6日、徳島県の農業の担い手として農業や農村生活環境の改善等を実践している若者たちが農業大学校に集結、農業を通じた活動の成果や当面する課題について発表し、農大生も参加して意見交換を行いました。学生たちは農業実践や経営について熱心に話を聞き、自身の将来について考える機会となりました。



約 120 名が集結

食肉加工実習

6 次産業ビジネスコース2年生 8 名が7月

31日・8月7日の2日間、徳島大学において食肉加工実習を行いました。

7月31日の実習では、徳島大学森松文毅教授に指導いただき、学生が自ら育てたトマトや唐辛子を乾燥させて入れた「トマトソーセージ」や「激辛サラミ」の製造方法について学びました。その後、配合の異なる2タイプをそれぞれ試作し、比較検討しました。その結果、トマトソーセージは乾燥トマト（中挽）を7%添加したものの、激辛サラミは辛さを特徴づけるために乾燥唐辛子（粗挽）を5%添加したものに決定しました。

8月7日の実習では、実際にトマトソーセージ136本、激辛サラミ32本の



ソーセージ充填

試作品

4 商品の検討



トマト

ソーセージ



製造を行いました。
これらの商品は11月の農大祭で販売予定です。学生が創意工夫して製造した加工品を楽しみにしてください。



徳大 森松教授とともに記念撮影

特別講演

徳島農大では、農産物の生産から加工・販売まで、模擬会社における実践学習を通じ、農業・食料における即戦力のある人材の育成を行っています。8月18日には、各分野で活躍する本県出身の3名が農大に来校され、農畜産物をはじめ徳島の様々な魅力について講演をいただきました。

八木史織代表取締役（株式会社はなげん）からは、阿波晩茶の特性や商品開発について、濱公俊オーナー（創作料理店 A i r o）からは、これまでの仕事を通じて感じた徳島の食材の魅力について、小山悠太オーナーシェフ（a Tempo 神戸住吉）からは、徳島の農畜産物の素晴らしさや料理をする際に大切にしていることについてお話がありました。学生は農業や食料に関する知見を広げることができました。



上から
八木氏、濱氏、小山氏