

GO GO 農大

2024
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

4月からを振り返って(2)

7月号に引き続き、今月もこれまでの行事を振り返ります。

①電化厨房体験セミナー

農業大学校では、学生は入学後にコースを選択し、農業生産技術コース、6次産業ビジネスコースのいずれかに配属になります。今回は、6次産業ビジネスコースの実習のひとつを紹介



紹介します。実習では、商品開発、マーケティングなどを学ぶほか、企業の方から直接教わる機会

もあります。7月には、四国電力さんから4名をお迎えし、10日には1年生、12日には2年次生を対象に電化厨房機器（スチームコンベクションオーブン）の紹介と調理の実演が行われました。調理の時間や工程の短縮化などメリットを体験するほか、実際に調理された料理を試食しました。



左上：7月10日のメニュー（上より時計回りに焼きそば、いちごジャム、蒸し野菜、鶏の唐揚げ、プリン、鶏の照り焼き）



右下：スチームコンベクションオーブンを使用して調理した鶏の唐揚げ

②農業法人バスツアー

7月29日、1年次生が将来の就職活動の参考とするため、県内の農業法人3社を見学しました。

1社目の（有）ミートセンターのベさんでは、生産から加工・販売まで一貫した経営が行われており、牧場と店舗を視察しました。牧場では、とても清潔な環境の中で牛が飼育されており、飼育方法や健康管理などについて学びました。直営の飲食店、隣接する精肉店では多くの客が訪れており、経営の様子について学ぶ機会となりました。



ミートセンターのベさんでは、牧場の視察後直営のお店でハンバーグランチをいただきました美味しかったです！



2社目の（株）浜田農園さんは、県下最大の菌床しいたけの生産法人であり、近年では労働力確保の観点から就労支援A型事務所の設立やシルバ人材の活用等多岐にわたる雇用創出を行っていることを学びました。しいたけ栽培について見学させていただくとともに、従業員の方からも仕事のやりがい等の話を伺いました。



今回訪問させていただいた皆様お世話になりました



3社目の（株）服部ファームさんは、水稲を中心とした経営を行っており、ライスセンターを設立して農家ごとに精米を実施していることを学びました。農家ごとに精米することは経営的には非効率ではあるが、地域の水稲経営を守りたいという気持ちから実施していることなど、生産者の熱意が伝わるお話を伺いました。学生たちにとって将来の就職先について考える機会となりました。