

「有機農業の社会」夏休み実習

8月10日(水)、本校の特色ある選択科目のひとつ「有機農業の社会」の夏休み実習を行いました。この科目は2, 3年次が混合して受講するいわゆる「異年次混合授業」です。

畑を夏休み期間ずっと放置はできないので、この日は作物の手入れとともに一部収穫です。収穫した野菜については、調理実習をしました。

調理したのは、野菜を十分堪能するBBQの他に、ピザ窯でつくったピザ、じっくり煮込んだ玉ねぎスープ。甘いトウモロコシをレンチンする技も覚ええました。

受講生徒は、害虫対策、除草など有機農業ならではの手間をかけて育てた野菜を大事に収穫し、その芳醇な風味をお腹一杯に堪能しました。

「有機農業の社会」、また夏休み明けの勉強も頑張ります。

生徒はBBQ上手。
慣れた手つきです。



焼いても焼いてもなくなる
たくさんの野菜たち



実習ではトウモロコシは一粒の種から育てました。それを発芽させて、苗にして地植え、手入れ、と手間をかけて、たくさん実が成りました。楽しみにしていたのですが、1回目の収穫を目前に、鳥にやられて全滅...
悔しい生徒たちは、自分たちで対策を考えました。トウモロコシの周りにネットを張って、2回目は大収穫! 「学び」を積み重ねています。レンジで4分加熱して、甘くてみずみずしくなったトウモロコシを美味しくいただきました。