

福岡農業専攻科



令和6年度

(第1回)

7月13日(土)

10:00~13:00

(第2回)

7月25日(木)

10:00~13:00



福岡県立 福岡農業 高等学校

専攻科

〒818-0134
太宰府市大佐野250
TEL 092(924)0891
FAX 092(920)1686
<https://fukuoka-agr-senko.fku.ed.jp/>



コースと講座内容

Aコース 栽培環境講座（ 水耕栽培について学ぼう ）

植物に必要な養分や水耕栽培の基礎について紹介します。実際、植物に必要な養分が溶けた水耕栽培用の培養液を作り、ペットボトルを用いた簡単な水耕栽培装置作りを体験します。

Bコース 園芸利用講座（ 多肉植物の寄せ植え、ブルーベリーの糖酸度測定 ）

様々な多肉植物を使い、オリジナルの寄せ植えを作ります。作った後は持ち帰って育ててください。またブルーベリーを収穫して、果実の糖度と酸度を測定します。食べた時に感じた糖度・酸度を数値で確認します。

Cコース バイオ技術講座（ バイオ技術を生かしたストラップやテラリウム作り ）

バイオ技術を生かしたストラップやサボテンのテラリウムなどを作ります。また、新しいミカン、木立朝顔、サツマイモ育種など現在、バイオ技術専攻で行っている実験の数々を紹介します。

Dコース 食品開発講座（ デザートベースを作ろう ）

牛乳を加えるとゼリー状に固まる性質のものはデザートベースと呼ばれ、ほとんどは多糖類の一種であるゲル化剤を使用して作られています。ゲル化剤はその性状によって、グミのように固いものからゼリーのような軟らかいものまで使い分けることができます。本講座ではゲル化剤の働きを学び、その性質を利用したデザートベースを作ります。

Eコース 微生物工学講座（ 発酵食品の中にある微生物の働きを調べよう ）

私たちが毎日のように食べているパン、ヨーグルト、納豆、みそなどの発酵食品は、味、香りがよく、栄養価も高いため、食べると腸の働きが良くなったり、免疫機能が高まったりすることが知られています。こうした発酵食品の製造に欠かせないのが微生物の力です。本講座では、様々な発酵食品の中から微生物を分離して観察するとともに、微生物の強力な発酵パワーを体験する実験を行います。

Fコース フードサイエンス講座（ 身近な食品の成分を調べてみよう ）

私たちが日頃から手に取り、摂取している食品には、様々な成分が含まれています。本講座では、食品の中でも畜産加工食品を使って化学実験を行い、製品中の成分について化学反応を見て判断してもらいます。また、実験の合間には、研究内容や専攻科での学生生活等について先輩学生から聞ける時間も設けています。