

栃木県立栃木農業高等学校 農業科

農業科は、普通作物及び園芸作物の栽培、家畜の飼育、並びに経営に関する基礎的な知識と技術を習得し、農業経営者及びこれらの業務に従事する者に必要な態度と能力を育成するとともに、学習を通して豊かな人間性を養うことを目的としています。

主な専門科目は、農業と環境・作物・畜産・果樹・草花・野菜・農業情報処理・農業経営・農業機械・食品流通・グリーンライフ・生物活用・総合実習・課題研究です。

栃木市の伝統野菜「宮ねぎ」の復活と普及活動

特徴的な活動



平成24年度から栃木市の吹上地区、宮町に江戸時代の頃から栽培されていた「宮ねぎ」（別名：達磨ねぎ）の優良系統の増殖・栽培普及・販売促進活動などを、全農とちぎ、JAしもつけ、宇都宮大学、栃木市、栃木県下都賀農業振興事務所のご協力のもと取り組んでいます。

栽培地域内にある千塚小学校の児童と一緒に、苗の定植作業（5月）や数回の管理作業、収穫作業（11月）を行っています。収穫した「宮ねぎ」を具材にしたお好み焼きは、子どもたちにも大変好評で、地元の伝統野菜「宮ねぎ」を知ってもらえる良いきっかけとなっています。

また、活動7年目となる今年は、宮ねぎが『満天☆青空レストラン』（日本テレビ）でも取り上げられました。

今後も、地元の学校やイベント等へ参加し、「宮ねぎ」の普及に努めていきたいと思っています。

模擬会社フローラTOCHINOU ～お花のプロフェッショナル～

フローラTOCHINOUとは、2017年に農業科の草花専攻生で設立した模擬会社です。

生産から販売までの一連の流れを「会社の運営」としてとらえ、生産部や企画部、販売部といった各部署を設定。その中で専門知識や栽培技術の向上、ビジネス感の醸成。また、マネジメント力などを身につけていくことを目的に設立しました。

卒業シーズンに向けた「サイネリア」の栽培や、佐野サービスエリアに設置した花壇への植栽活動を通年で行っています。



栃木県立栃木農業高等学校 生物工学科

生物工学科は、生物学（バイオテクノロジー）や施設園芸に関する基礎的な知識と技術を習得し、これらの業務に従事する者に必要な態度と能力を育成するとともに、学習を通して豊かな人間性を養うことを目的としています。

主な専門科目は、農業と環境・草花・野菜・農業情報処理・農業経営・微生物利用・植物バイオテクノロジー・動物バイオテクノロジー・生物活用・生工実験基礎・フラワーデザイン・植物生理・総合実習・課題研究です。

バイオテクノロジーなどに関する学習

バイオテクノロジー及び、施設野菜や草花の栽培に関する基礎的な知識や技術を習得するための学習や実験を行っています。



きのこの収穫（微生物利用）



無菌操作（微生物利用）



シンビジウムの仕立て（草花）



中和滴定（生工実験基礎Ⅰ）



水耕野菜の収穫（野菜）

保育園との交流活動

植物への興味関心を高める活動や、食育などへの理解を深めてもらうための活動など、異校種間との連携に力を入れて取り組んでいます。

今年度は、野菜専攻の3年生が、栃木市けやき保育園の園児とサツマイモ『紅はるか』や、巨大カボチャ”アトランティックジャイアント”の苗を植える活動などを行いました。



栃木県立栃木農業高等学校 農業土木科

農業土木科は、地域社会の生活環境及び生産環境を改善する基礎的な知識と技術を習得し、環境を維持改善できる土木技術者に必要な態度と能力を育成するとともに、これらの学習を通して豊かな人間性を養うことを目的としています。

主な専門科目は、農業と環境・測量・農業土木設計・農業土木施工・水循環・林産物利用・環境緑化材料・農業情報処理・総合実習・課題研究です。

特徴的な活動

地域への貢献活動

～ 栃木市役所「庭園」の管理 ～

栃木市役所4階フロア中央にある吹き抜け部分に、私たち農業土木科が栃木市の象徴的な構造物などをイメージしてデザインした「庭園」を設置し、定期的に管理作業を行っています。



～ 栃木グランドホテル浴室庭園の管理 ～



「産業現場」見学研修

農業土木科では、建設会社や土木関連の施設、工事現場などを見学し、専門的な知識や土木分野への興味関心、土木技術者としての意欲の高揚を図っています。

今年度は、道路改良工事施工現場の見学・体験及び南摩ダム見学を行いました。

工事の概要や施工の流れ、情報通信技術「ICT」を活用した情報化施工についてお話を頂き、実際に体験をしました。測量機器の体験では、普段実習で使用する機器と異なり、測量機器が簡単な操作で自動で動き、観測できることに驚きました。



栃木県立栃木農業高等学校 食品化学科

食品化学科は、食品の加工や貯蔵及び流通、成分の分析などに関する基礎的な知識や技術を習得し、食品関係の業務に携わる者に必要な態度と能力を育成するとともに、これらの学習を通して豊かな人間性を養うことを目的としています。

主な専門科目は、農業と環境・食品製造・食品化学・微生物利用・食品流通・調理食品加工・調理食品実習・食品栄養・食品分析・食品生産・微生物スクリーニング・農業情報処理・総合実習・課題研究です。



食への感謝を学ぶ

化学的な分析を行うための基礎的な実験



実験器具の使い方や滴定の方法、反応試験など分析に必要な基礎的知識と技術を学習しています。



製造実習

いろいろな原材料の加工や製造方法について学習しています。

また、イベント販売では、大人気の「あんぱん」や、栃農祭にはなくてはならない「大福」、クリスマスには欠かせない「スポンジケーキ」などいろいろな菓子の製造方法も学んでいます。



スポンジケーキ



アイスクリーム



あんぱん



イチゴジャム



大福



味噌

生活科学科は、家庭生活に関する基礎的な知識と技術を習得し、進んで農業及び地域社会の発展に貢献するために必要な態度と能力を育成するとともに、これらの学習を通して豊かな人間性を養うことを目的としています。

主な専門科目は、農業と環境・草花・野菜・農業情報処理・農業経営・食品製造・食品流通・グリーンライフ・生物活用・子どもの発達と保育・生活と福祉・ファッション造形基礎・フードデザイン・調理・ライフマナー・総合実習・課題研究です。



特徴的な活動

水田の土壌診断から始まる「栃農産カレー」づくり

岩舟農場の水田の土壌診断のため、授業で土の採取を行いました。1枚の水田につき、5地点から土をとります。広い水田を歩き回るのは大変ですが、品質の良いお米を育てるために準備は怠りません。そして、この圃場で農業科が栽培した「お米」と、自分たちで育てたジャガイモ、ニンジン、タマネギなどの野菜を使用して、栃農祭名物「売切御免！栃農産カレー」が作られます。早朝から仕込んだカレーは、毎年、正午を待たずに完売してしまうほど盛況です。



松ぼっくりリツリーとクリスマスケーキづくり

学校で栽培した千日紅のドライフラワーを使用した「松ぼっくりリツリー」と、農業科で栽培した苺と、食品科学科のスポンジケーキを使用しクリスマスケーキ作りを行いました。



「ゆめ未来へつなぐ」…フラワーアレンジを通して、感性や技術の向上

草花専攻では、国家資格の1つでもある『フラワー装飾技能検定3級』へ挑戦します。検定試験には実技試験もあるため、外部講師を招き10回の実技指導を行っています。

また、10月に開催された第17回全国高校生フラワーアレンジメントコンテストに本科3年の橋本愛さんが栃木県代表として出場し、これまでの練習成果を発表しました。





栃木県立栃木農業高等学校

創立112年の
 伝統ある学校がさらに
 全学科がリニューアル!!



1. 特色あるカリキュラムによる4つの学科
2. 進学や公務員試験を目指すより高度な学習
3. 地域に貢献できるさまざまな行事や体験活動

Agricultural High School in tochigi 2018

