

# 農大情報

平成24年11月号

編集発行：愛知県立農業大学校

## FMおかざき で農大祭PR



(FMおかざき のスタジオでの生放送の様子)

12月1日に開催の農大祭2012のPRのため、11月8日と28日の2回、「FMおかざき」に学生会役員4名がそれぞれ出演しました。

出演した学生は、所属する専攻での学習の様子を交えて、農業大学校の紹介を行いました。また、今回の農大祭で初めて企画した東北震災復興に関連したイベントの紹介にも力を入れました。

このイベントでは東北3県の農業大学校生を招いて東北物産を販売するブースの出展や来場者に東北支援四県鍋（豚汁）の無料提供などがあります。東北復興支援イベントの開催のため、学生2名が事前に被災地の農業大学校を訪問しており、その際に感じた窮状を訴え、聴取者に支援を呼びかけました。また、今回特別講演として企画した「木村秋則氏特別講演」の参加者募集も行いました。学生たちは緊張しながらも誠実に農大祭への参加案内を行いました。

最後にアナウンサーから出演学生に「あなたに日本の農業の将来を託したい。」と

まで言わしめるほど熱意の伝わる内容で、

例年以上に農大祭のPRができたと思います。(後藤玲司)

## 果樹専攻が東三河で校外学習

農学科果樹専攻2年生12名は、11月9日に豊橋市石巻町で校外学習を行いました。そこでは、最近話題となっている省力化や品質向上を目的としたモモの棚栽培や、食味の良いカキとして注目されている品種「太秋」、「陽豊」を見学しました。農大では見たことのないものばかりで説明に聞き入っていました。特に「太秋」の試食では、非常に甘くジューシーで「今まで食べたカキの中で一番美味しい」という感想が聞かれ、評判どおりの食味を確認することができました。(山田利幸)



(生産者との質疑の様子)

## 農産加工のオープンラボラトリー研修を開催しました

11月14日、農産加工に関する2つのオープンラボラトリー研修を行いました。この研修は、西三河の農業者を対象とした研修

で、起業に必要な知識、技術の習得を目的



(猪肉おこわ、猪肉コロッケ)

に実施しています。

午前に行った「特産物を活用した加工技術の向上」の研修では、猪肉を使ったおこわとコロッケ、筆柿ペーストを練り込み油で揚げた菓子の加工を行いました。特に猪肉は加工により臭みがなくなり、おいしいとの感想が聞かれました。

また、午後からの「伝統食加工の技術向上」の研修では、金山寺みその加工を行いました。加える野菜の下処理のポイントを学び、風味を活かした金山寺みそが出来上がりました。(玉越千賀子)

## 農業総合試験場公開デーで農大をPR

11月10日、農業総合試験場で開催された公開デーのイベントに農大からも出展しました。農大研究科は長久手市の農業総合試験場内にキャンパスがあり、カリキュラムにおいても農業総合試験場から大きな支援を受けています。

毎年、この時期に試験研究の成果等をPRする公開デーが開催されています。本年度は、生産物の直売を行うなど、内容が拡充されました。例年、公開デーの際には、農大のPRコーナーを出展していましたが、本年度は、これに加えて農大生産物の販売も行いました。当日は、好天に恵まれ、

試験場内の紅葉も見頃の時期で、600人以上の来場者がありました。農大の生産物は大変好評で、販売開始後、間もなく完売しました。特に、目玉商品として販売した名古屋コーチンプリンは、30分で売り切れる人気でした。(竹内賢寿)



(農大の生産物販売)



(農大PRコーナー)

## 農学科の一般入試を行いました

11月26日に実施した農学科の一般入学試験には、男子31名、女子12名が受験しました。午前の数学Iと小論文に次いで、午後には面接試験を実施しました。皆真剣な面持ちで試験に臨んでいました。農学科の25年度入学生の選抜は、この一般試験に先立つ10月22日にも推薦入試を実施しています。(今井吉晴)