



課題研究の取り組み紹介

課題研究の授業では、8名前後の小グループに分かれ、各班で決めたテーマについて研究を行います。この授業を通して、地域の食や文化について深く掘り下げ、より専門性の高い知識や技術を身に付け、地域や社会に貢献することを目的としています。

加工原材料班



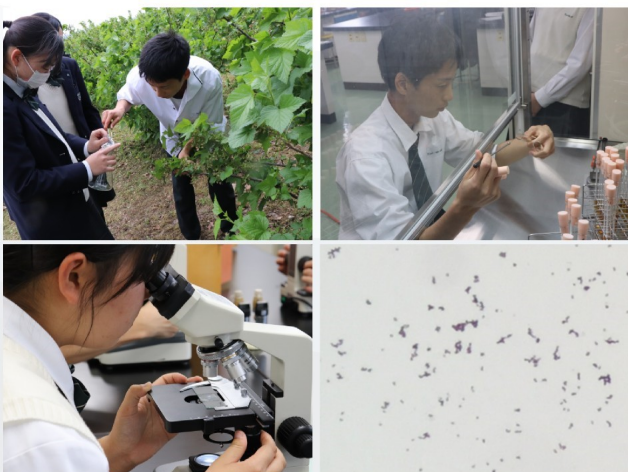
3年生は、オリジナルの蕎麦作りに挑戦しています。蕎麦は栽培から行っています。蕎麦の切り方やゆで方で味がまったく違うので、毎回新たな発見があります。2年生は、小麦粉の種類によって取り出せるグルテン量の違いを調査したり、うどん作りを活動の中心に研究しています。

食品製造班



3年生は、大豆を使ったお菓子作りに挑戦しています。大豆には良質なタンパク質が含まれるだけでなく、イソフラボンなどの機能性成分も含まれるため、とてもヘルシーな食材です。2年生は、実習で出される一斗缶などの廃材を活用したくん製づくりを行っています。

微生物利用班



3年生は、本校産カシスから乳酸菌を分離する研究を行っています。植物性乳酸菌は生きて腸まで届きやすいとされるため、青森県で死亡率全国1位である大腸がんを予防し、短命県返上に貢献したいと考えています。2年生は実習で出たイチゴのへたや稲わらなどの残渣を堆肥化する研究を行っています。

加工品開発班



平川市の活性化を目指し、3年生は、「平川サガリ」のたれの開発を行っています。平川市で栽培が盛んなトマトをベースにしたさっぱりとした味が特徴です。2年生は「平川サガリ」や「清水森ナンバ」、「トマト」などの地域農産物を活用した加工品の開発を行っています。