

翠星高校 便り



収穫の秋がやってきました！10月・11月は、農業高校にとって最も忙しい時期です。毎週のように校内でも校外でもイベントが続きます。生徒たちが最も輝きを放つ季節であり、「農業高校の甲子園」と呼ばれる農業クラブ全国大会が開催されるのもこの頃です。今年の開催県は、東北の岩手県でした。本校からは、5つの発表会、競技会等に18名が出場しました。

最近の主なできごと

10月19～20日 石川の農林漁業まつり
農産物販売・【饅頭作り】体験コーナー
(産業展示館4号館)

10月19日 JA松任まつり 農産物販売
(JAグリーン松任)

10月22～24日 日本学校農業クラブ全国大会
(岩手県盛岡市・花巻市 他)

10月26日 いしかわ産業教育フェア2024
コケ玉作り体験・農産物販売・ステージ発表etc
(イオンモール白山)

スクールダイアリー



いしかわの農林漁業まつり①

開店前から沢山のお客様が並んで大人気！生徒が育て、作った農産物をたくさん販売できました！



いしかわの農林漁業まつり②

和菓子部員が、先生となり、幅広い年齢層の方に饅頭作りを丁寧に指導し、美味しい饅頭の出来上がり！



農業高校の甲子園①

【優秀賞】プロジェクト発表会 Ⅲ類
「敬老の日に和菓子を贈ろう大作戦！」
研究活動を観衆の前で発表しました！



農業高校の甲子園②

【優秀賞】意見発表会 Ⅲ類
「非常食を備蓄してください
～能登半島地震から学んだこと～」



農業高校の甲子園③

全国の農業高校生2000名余りが大会最終日に一堂に会し、大会式典が開かれます。各県旗入場は圧巻！



ようこそ専門高校の祭典へ！

産業教育フェア全体の運営も本校生徒が中心に行いました！沢山の友達と交流しました。

スイセイ自慢のもの、こと、ひと

大根ずし

翠星高校では、農業高校の使命として郷土の味の伝承も掲げており、毎年初冬に石川の伝統的な発酵食品である「大根ずし」を製造し、販売しています。地元のコメを使って米麴を作り、さらに甘酒を仕込みます。地元産の大根を下漬け(食塩濃度3%)にして、その後、水分を切った下漬大根に、副材料の甘酒、ニンジン、身欠きにしん、ユズ、刻み昆布、鷹の爪(赤唐辛子)などを一緒に漬け込みます。(本漬け)漬けあがったら800gにパック詰めにして包装します。発売と同時に売り切れるくらい大人気商品です。試食した生徒たちもびっくり！漬物が苦手な若い人でも大根ずしだけは食べられるくらい絶妙な味わいです。



石川県立翠星高等学校

〒924-8544 石川県白山市三浦町500番地1
TEL:076-275-1144



ホームページQRコード