

食品科学科

課題研究でチーズの加工から販売

2、3年の全学科で課題研究

食の農学科群食品科学科
で、食品加工について学んでいます。特に力を入れているのは、週二時間の「課題研究」。二、三年生の全学科で行われる授業で、同じ学科の生徒でグループになり、一つの課題を深掘りします。私は「飛騨の牛乳を守る」というテーマで、取り組んでいます。

ハイスクール 文鑑
20 飛騨高山高

3年 杉本華音さん
コロナ禍で学校給食の牛

チーズ 加工から販売まで



牛乳をチーズに加工する生徒＝高山市山田町で（飛騨高山高提供）

乳の消費が落ち込んだり、ウクライナ危機の影響で飼料が高騰したりと、酪農家は厳しい状況にあります。そこで考えたのが、チーズの生産です。食品の形を変え、消費量を増やせることで消費量を増や行つのは加工だけではあ

し、農家の活性化に貢献できないかと思いました。地域の酪農家から牛乳を仕入れ、学校にある乳加工室と、施設でチーズを作っています。

賞味期限は、専門の施設で成分を分析してもらうのに加え、自分たちで味を確認する官能検査を行い、設定しています。また、目立つようにラベルのデザインを手がけたり、パッケージの形を考えたりしました。

地域のスーパーで試食販売ができたのも、良い経験です。買い物客から、ラベルの文字が見づらいなどの意見があったので、一つずつ改善しています。

机の上で勉強するだけでなく、実践が多い学校です。やってみると分らないことも多いですが、「飲食店の経営」という夢に向けて、役立つことを学べているなと感じます。