

Développement de produits spécialisés dans Tomika-cho et plan d'action pour la coopération japon-France en matière d'éducation agricole

Au département des sciences de l'alimentation, Megumi Memegumi a été invité à cultiver des citrouilles et à développer des produits transformés, et travaille à les promouvoir **comme un produit de spécialité de Tomika-cho**. En outre, cette initiative s'inscrit également dans le cadre du « **Projet Dorayaki Hen** » du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche, qui mène à la production et à la nourriture, développe de la pâte de haricots de citrouille et cultive la citrouille « Châtaigne Shogun ». Dans la culture des citrouilles, j'ai également reçu des conseils de mon instructeur technique, Megumi, et j'ai réalisé la difficulté de les cultiver.

Transplantation de semis de citrouille sous la direction de l'instructeur technique agricole de JA Megumi

Nous prévoyons de vendre les citrouilles transformées que nous avons développées à l'avenir à la **place Takeno** de JA Megumi et au **National Agricultural High School Harvest Festival**, qui aura lieu à la gare de Tokyo en novembre.



Transplantation de semis de citrouille sous la direction de l'instructeur technique agricole de JA Megumi



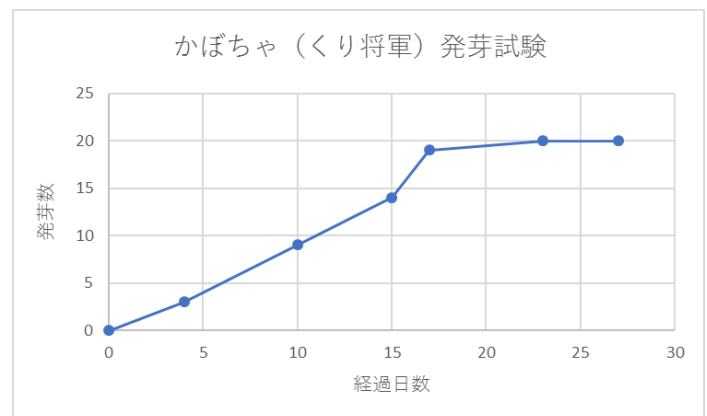
Pâte de haricot de citrouille dans la salle de pratique de plante



Graines de citrouille (Shogun de châtaigne)



La situation de croissance de la citrouille



Dans le test de germination, 19 des 24 ensemencés et 19 ont germé après 17 jours (le taux de germination est d'environ 80%)

* L'échange est prévu comme un plan d'action pour la coopération japon-France en matière d'éducation agricole, et le lycée agricole de France "**Bufriskebourg Agricultural High School**