

## 富加町の特産品開発と、日仏農業教育連携に向けたアクションプラン

食品科学科では、かぼちゃの栽培と加工品の開発をJAめぐみのさんから依頼され、富加町の特産品としてPRするため活動しています。又、この取り組みは、農林水産省とフランス農業省の「生産～食までつながるプロジェクトどら焼き編」の一環としても位置づけており、どら焼きのかぼちゃ餡の開発とかぼちゃ「栗将軍」の栽培を行い、かぼちゃの栽培では、JAめぐみのさんの技術指導員の方のアドバイスも頂き、栽培の難しさも実感しているところです。

今後開発したかぼちゃの加工品は、JAめぐみのとれたた広場や11月に東京駅にて開催される全国農業高校収穫祭にて販売を計画しています。



JAめぐみのの農業技術指導員さんの指導によるかぼちゃの苗の移植



かぼちゃの苗(栗将軍)



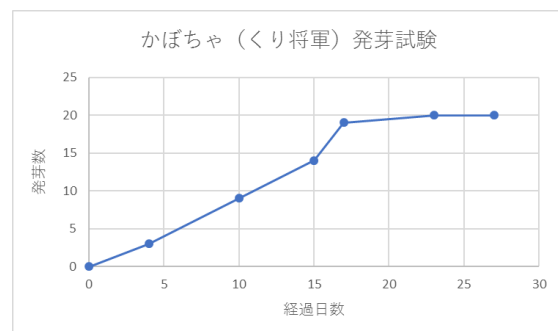
かぼちゃの生育状況



プラント実習室で、かぼちゃの餡作り



食酢希釈液(30倍)によるうどんこ病の防除



発芽試験では、24個播種した中で、17日間経過し19個発芽しました(発芽率約80%)

\*日仏農業教育連携に向けたアクションプランとして交流を計画しているのは、フランスの農業高校「ププリスケポール農業高校ウインゼンハイム校」