

Q

A

来春開校の村山産業高等学校はどのような学校ですか？

村山農業高校と東根工業高校を統合し、商業科を加えて、平成26年4月、村山市に開校します。県内で初めて農業科・工業科・商業科の3学科を設置し、相互に連携してグローバルな視点に立った教育の展開により、地域の産業・社会の発展を担う人材の育成を目指す学校です。



農業科・工業科・商業科の中に設置する小学科と主な学習内容

●農業経営科(定員40名)

生産技術・食品製造に関する知識と技術

●農業環境科(定員40名)

環境緑化・草花の栽培と活用・農業保全に関する知識と技術

●流通ビジネス科(定員40名)

マーケティング分野を中心にビジネスに関する知識と技術



総合選択制

在籍する学科の科目だけではなく、他学科や、進学対応、教養の各科目から、自分の進路希望や興味・関心に応じて選択できます。

農工商連携

生産から加工、販売までを一体的に学べる科目の設定や3つの学科が連携した研究・実践活動の取組みなど、総合産業化に対応した教育を行います。

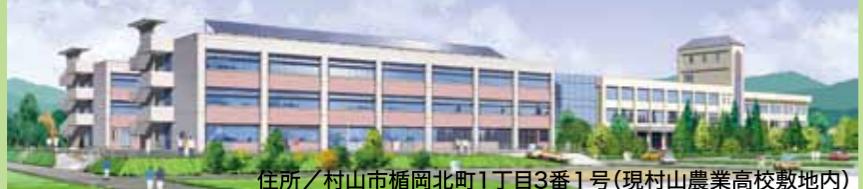
充実した学校生活

幅広い人との関わりや切磋琢磨することを通して、社会性を身に付けることができるよう、多彩な部活動や学校行事を用意しています。

生徒の声

- ★自分が育てた果物でオリジナル加工品をつくり、地元特産品を開発したい。
- ★ものづくりの技術と経営感覚を身につけ、地元企業で活躍したい。

巨大な太陽光発電システムを載せた実習棟(左)を建設中



環境にやさしい設備を導入します。

- ◆太陽光発電システム(施設内の電力)
- ◆木質バイオマスボイラーシステム(実習棟の冷暖房)
- ◆雪冷房システム(食品加工室の冷房)
- ◆地下水利用システム(トイレの洗浄水)

問い合わせ ○教育庁高校教育課高校改革推進室 023-630-2493

○県立村山産業高等学校開校準備室(県立村山農業高校内) 0237-53-2692



yamagata now ☺
旬の話題をお届けします。

地域の旬だより

東京事務所では、四季折々の山形のおいしい農産物を首都圏の多くの方々に知つていただくため、銀座にあるアンテナショップ「おいしい山形プラザ」をはじめ、首都圏の百貨店・量販店・ホテル・レストラン等で「山形フェア」を開催するなど、多彩なイベントを行っています。

「おいしい山形プラザ」での芋煮鍋の振舞いや、「恵比寿ガーデンプレイス」での「つや姫」PRを行いました。会場にお越しいただいたお客様から「つや姫はおいしいね!」とのお声掛けをたくさんいただき、「つや姫」の良さが着実に首都圏の方々に広がってきており手応えを感じています。



「恵比寿ガーデンプレイス」でのつや姫PR



「おいしい山形プラザ」で、山形の秋の風物詩「芋煮鍋」の振舞い

問い合わせ ○県東京事務所 千代田区平河町2-6-3 都道府県会館13階 03-5212-9026

レシピ「山形赤根ほうれんそうのまるごとお浸し」

●材料

山形赤根ほうれんそう・しょうゆ・お好みでフルーツ酢など 各適量

●作り方

- ①深型の鍋にたっぷりのお湯を沸かす。
- ②ほうれんそうは根に十文字に包丁を入れ、よく洗い土を落とす。(太根の場合は6つ割に。茎の方まで届くように深く包丁を入れる。)
- ③沸騰したお湯に塩(適量)を入れ、根の方から入れていく。根を10秒位、続いて、茎まで入れて10秒位、最後に葉ごと全体を入れて10秒位ゆでる。
- ④冷水に取って、水気を切る。
- ⑤食べやすい大きさに切り、お好みの味付けでいただく。
- ⑥特に、根の甘みが濃くおいしいので、しょうゆをかけすぎないこと。フルーツ酢としょうゆを合わせてもおすすめ!

※このほかにも、豚バラ肉とほうれんそうのしゃぶしゃぶも絶品です。しゃぶしゃぶ後は、残ったスープに塩・コショウし、ゆでた中華めんを加えて塩ラーメンにしても美味しい!



村山地域の伝統野菜「山形赤根ほうれんそう」は、根や葉の付け根が赤い日本在来種のほうれんそうです。旬を迎える晩秋から冬にかけては、大株となり特に甘みが増していきます。もともと山形市周辺で栽培されてきましたが、近年は山形市周辺にも広まり、スーパー等でも購入できるようになりました。特に味わってほしいのは、根や茎の甘み。まるごとまで味わえるお浸しのゆで方のコツを、紹介します。

「山形赤根ほうれんそう」をまるごと味わおう!



問い合わせ ○村山総合支庁産業経済企画課 023-621-8432

東京

秋の「おいしい山形」 in 首都圏

村山 簡単レシピ
旬の県産農産物を使った