

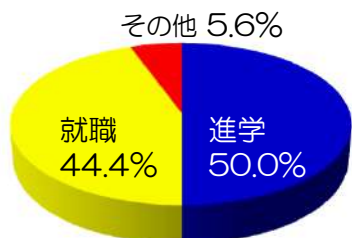
グリーンサイエンス科 ～ 農業・緑・生活のつながりについて学べる学科 ～

学科の特徴

グリーンサイエンス科では、**農業生物**の栽培に関する知識・技術だけでなく、**育成物**を活用（食品加工・園芸デザイン・デザインアップル等）する方法を学びます。また、それらの知識・技術をもとに、地域や学校との**実践活動**を通して、指導力やコミュニケーション能力など総合的な能力を身につけ、個々の進路実現を図ります。



卒業後の主な進路



《主な進学先》

松本大学（人間健康学部）、山梨学院大学（現代ビジネス学部）
長野県農業大学校、東京こども専門学校、名古屋辻学園調理専門学校
新潟農業・バイオ専門学校、松本調理師製菓師専門学校、岐阜県立国際園芸アカデミー

農業・食品系への
進学者が多いです！

《主な就職先》

J Aあづみ、あずみのふうず、かまくらや、スマト
カンロ、ゴールドパック、セントラルフーズ、フローリスト花こま

農業・食品系への
就職者が多いです！

卒業生の声

～南農の経験は将来への財産となる！～

私はフルーツコースの授業で、ブドウやリンゴの栽培について学び、さらに農産物を活用した**グリーンツーリズム活動**について学びました。フルーツコースでは、これらの実践としてリンゴ栽培体験交流を行っており、その中で私は企画・運営を務め、自分たちで育てたリンゴのおいしさや農業の楽しさを伝えること、そして地域の農業に興味をもってもらうことに尽力しました。また、学校の授業以外にも**販売実習**や**農家研修**などで、地域の方や農業自営者の方から直接学べる機会があり、これらの経験を通して、農業に関する知識や技術を得るだけでなく、コミュニケーション能力や企画力、積極的に学ぶ姿勢などを身につけることができると思います。

私は安曇野地域の農業をさらに発展させ、その素晴らしさを多くの人達に伝えたいと思い、J Aあづみへ就職を決めました。これからは南農で培った経験をもとに、**安曇野の発展に貢献したい**と思います。



平成29年度卒業生

小林幸さん フルーツコース 卒業後の進路【就職：J Aあづみ（安曇野市）】



フルーツコースの生徒が栽培しているリンゴ

コースの紹介

フード



醸造用小麦の生育管理



学校の農場で生産されたリンゴを
ジュースに加工するようす



ワインの瓶詰



トマトジュースの製造

フードコースでは素材の生産から農産物の加工までを通して学び、加工食品としての農産物の素材の良否を判断する知識と技術を養っていきます。

フラワー



温室での鉢花の管理



こども園との交流



鉢花の包装装飾



寄せ植え講座



豊科交番の飾花

フラワーコースでは、草花の生産を通して栽培の基礎知識や生産物の販売について学びます。また、園芸福祉活動の交流を通して、草花を用いた園芸装飾（コンテナガーデン・フラワーアレンジメント）について学びます。

フルーツ



リンゴの糖度測定



ブドウ園での様々な世代の方との交流



種なしブドウの生産

フルーツコースでは、果樹の生育と環境条件の関係について学び、生産・収穫・販売、および果実品質の良否を判断する知識を養います。さらに地域交流を通して企画力・指導力・コミュニケーション能力を身につけていきます。



卒業後の進路先（系統別）

進路	系統	コース名		
		フード	フラワー	フルーツ
就職・専門学校	園芸系	◎	◎	◎
	食品系	◎		○
	バイオテック系	○	○	○
	土木・造園系		○	
	デザイン系		○	
	医療・福祉系	◎	◎	○
大学・短大	幼児教育系		○	◎
	農学・環境系	◎	◎	◎
	理学系	○		
	家政・栄養系	◎		○
	教育系	○	○	○

グリーンサイエンス科の生徒が 取得できる主な資格

- 危険物取扱者(丙種・乙種全類・甲種)
- 日本農業技術検定(3級・2級)
- 各種情報処理検定
- ボイラ取扱技能講習
- 毒物劇物取扱責任者
- 土壌医検定(3級)

