

岩の原葡萄園実習に行ってきました！

食品科学科では、学習の一環として岩の原葡萄園様のご協力のもと同社圃場のブドウ園を教材とし栽培管理から収穫までの校外実習および校内でのワイン試験製造を行っています。

今回、その第2弾として7月19日（金）に食品科学科3年生栄養科学コースの16名が管理作業（摘房）をお手伝いさせていただきました。

摘房とは、ブドウの房に栄養をより集中させるために行い、複数の房がついている場合や房が大きすぎるものを調整し、良い物を残すための作業です。どの房を除いたら良いのか、除去する肩と呼ばれるところはどこかをスタッフの方に確認をしながら実習をさせていただきました。蒸し暑いなかでの実習でしたが、楽しく実習をさせていただきました。

次回は、ブドウの収穫作業の予定になっています。生徒も収穫作業を楽しみにしています。今後も、一生懸命お手伝いさせていただきます。

岩の原葡萄園の皆様ありがとうございました。

