

食品加工のスペシャリストを育成

～山形県立農林大学校農産加工経営学科～

農林業従事者の育成

農林水産業において担い手の確保は急務となっている。農業分野では、担い手の営農意欲を高めるため、ほ場整備で営農条件を改善したり、6次産業化を推進して、農業の付加価値を向上させる取り組みを進めている。

山形県では次世代の担い手の育成にも力を入れている。新庄市にある山形県立農林大学校では、稲作、果樹、野菜、花き、畜産、農産加工、林業の7つの学科を設け、2年をかけて農林業を支えていくスペシャリストを育成している。今回は生産から加工、販売までを一体的に学ぶ、農産加工経営学科の学生たちに注目したい。

乳製品の加工にも挑戦

農産加工経営学科では、食品加工に必要な知識と技術を学んでいる。実習授業では「食の基本となる加工品（味噌・麴・漬物・梅干し）」「果樹王国ならではの加工品（ジューズ・ジャム）」「地域伝統食品（くじらもち等）」という3つの柱を軸に、今年度からは「乳製品の加工」にも力を入れ始めた。

平成30年度末に乳製品加工施設が敷地内に完成し令和元年5月に営業許可を取得した。加工施設内ではチーズ等の乳製品の試作と、生産をしている。

生産したチーズは「農大市場」で販売しており、一般の方も購入することができる。今年の「農大市場」は11月が最後となったが、ぜひ来年（5月開催予定）足を運んでみてはいかがだろうか。



【農大生イチオシ】
ストリングチーズ
(さけるタイプのチーズ)
筆者も農大市場にて購入
ミルクのコクを感じる
美味しいチーズであった

農産加工経営学科での学び ～栽培から販売まで～

生産実習



ケチャップ用のトマトや漬物用の青菜などは、農産加工経営学科の1年生が栽培し、チーズの原料となる生乳は、乳牛を飼育している畜産経営学科からの提供を受けている。



加工実習



左の写真は、ストリングチーズの加工風景。練ったナチュラルチーズを引き伸ばしてたたむ作業を繰り返す。

販売に必要な知識は、加工方法だけではない。食品衛生や食品表示などについて座学と実習を通して学ぶ。

農大市場



農大市場では、学生が実習で製造した商品を販売する。ジャムやジュースの他に、焼肉のタレなど趣向を凝らした商品が並ぶ。

今年度からはチーズの販売も開始。



インタビュー



取材に協力してくれた農産加工経営学科の1年生

佐藤汰樹さん

遊佐町出身。実家は兼業農家。6次産業化に挑戦したいと農産加工経営学科を選択。好きな授業は外での作業全般！

櫻場芹奈さん

宮城県出身。就職したい企業が決まっており、自分が学びたいことに1番近い農産加工経営学科を選択。

【お問い合わせ】 山形県立農林大学校

住所：山形県新庄市大字角沢1366 TEL：0233-22-1527