

能勢高校PTA研修会を実施しました！

昨年と同様、能勢高校だけでなく、能勢町内の小中学校のPTAにも参加を呼び掛けた「平成23年度 能勢高校PTA研修会」を10月15日（土）に実施しました。当日は前夜からの雨も止み、農場の緑が鮮やかに映えていました。

さて今年の内容は、以下のふたつです。

- ① 『補助菊の仕立て方』（講師；真鍋校長）
- ② 『ブドウジャムづくり』（講師；間教諭）

西中、岐尼小、天王小、久佐々小及び本校PTAの皆さん、子どもさん4名を含めて総勢32人をふたつの班に分け、途中入れ替えを行って、①②を両方体験しました。



スライドで菊の魅力や特性、これまで行ってきた作業等を説明しました。



仕立ての核心部分である輪台の取り付けを解説しています。

まず、①『補助菊の仕立て方』についてですが、講師の真鍋校長は農業科の教員でしたので、今回の研修に際しては大いに張り切り、準備も入念に行ってきました。スライドにより菊の魅力や特性などについて基礎的な解説を行い、続けて、この夏以来行ってきた準備について説明をしました。生活厚生委員の方々には、猛暑の中の土作りからお手伝いいただき、ほんとうにありがとうございました。

今回は、公平になるよう、くじ引きにより、1人につき2鉢の菊を決めました。皆さん自分の番号の鉢を温室から運び、作業に取り掛かりました。葉を落とさないように脇芽をていねいに除去し、アブラムシ予防のオルトラン（殺虫剤）を土表面に散布します。培養土を入れたあと、仮支柱を外してアルミ製の支柱を立てます。その際、茎の曲がり方を考慮しながら正面を決め、品種名を書いたラベルを正面から見えるようにさします。ビニタイで茎と支柱を固定し、花首まで支柱を伸ばしたら、いよいよ輪台を取り付けます。輪台の位置を菊との相対的位置関係に気をつけながら決めたあと、輪台を徐々に下げて作業終了です。

さすがに能勢の皆さんは、手際良く作業をしていました。どんなふうに花が咲くのか、

今からとても楽しみです。

次に②『ブドウジャムづくり』ですが、昨年に引き続き本校農業科の間教諭が講師を務めました。ジャム作りで一番難しいのは、砂糖・ペクチン・酸を加え、ゼリー化する際、



鍋にブドウジュースを入れ煮沸します。沸騰してきたら砂糖を入れます。



世界で1つだけの
マイ ジャム

濃縮の途中で火を止めるタイミングを見極めることです。昨年もそうでしたが、今回も、間教諭は研修実施前に試作を重ねました。

今回使ったゼリーポイントの見分け方は、
A シャモジ法（シャモジで掬ってみたときすぐに流れず、ドロっとしている状態にする）
B コップ法（冷水を満たしたコップに1滴ジャムを落としたとき、拡散しないで、球状のまま沈降する状態にする）

の二つの方法でした。

最後に、出来上がったジャムを瓶につめ、自分の名前を書いたラベルを貼ったら完成です。できたてのジャムは温かで、早速パンに付けて試食したら、とてつもなく美味でした。

二つの研修を終えた後は、一同集合し、パンとジュース・お茶でお昼にしました。今回参加したみなさんに、自校のPTA活動についてアピールして頂き、能勢高校PTA役員の皆さんも、能勢高校の魅力について熱く語って下さいました。また、農場を散策して、ヒツジやキジ、クジャクを見つけ、子どもたちは大喜びでした。今回も本当に楽しく、美味しく、有意義な研修でした。来年のPTA研修の際には、是非多くの皆さまにご参加頂き、能勢高校農場の魅力に触れて頂きたいと思います。



育てた福助菊を能勢高校の玄関や校長室に置いています。



能勢町文化フェスティバルで「秀作」をいただきました。

