



食品コース(加工品販売)



栽培コース(野菜調整)



畜産コース(肥育豚舎)



本年度家畜審査競技会場にて



家畜審査競技会



■紹介  
曾於高等学校 畜産食農科教諭  
新川 秀彦

そんな彼らこそ、まさに校是の「笑顔輝き 夢かなう 曾於高校」の姿そのものです。

全世界的なコロナ禍の中、本校も活動を縮小せざるを得ない状況が続いています。そのような中でも、生徒達は日々命に向き合って、たくましく、明るく楽しく農業の実習に汗を流しています。

今年は、畜産同好会を立ち上げ、一年生から三年生の生徒計28名が毎日早朝から牛の管理に励み腕を磨いており、頼もしく感じているところです。

また、獨特なセンスと知識が必要な家畜審査競技に向け、地元のJA お鹿児島が全面的にバッ克アップした指導を受けながら、懸命に取り組んでいます。

曾於市という地域の利を生かし、優秀な畜産業の担い手を育成することが使命だと考えています。

## 最後に

肉用牛部門は、黒毛和牛約40頭規模で、ICTを活用し生産から肥育までの一貫経営を行っています。

また、令和3年度から県学校農業クラブの家畜審査和牛部門の実施校となりました。

現在、畜産業界では令和4年度本県で行われる第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会の成功に肥育までの一貫経営を行っています。

また、令和3年度から県学校農業クラブの家畜審査和牛部門の実施校となりました。

向けて業界をあげて取り組んでいます。

令和4年度の県学校農業クラブの家畜審査和牛部門最優秀校

が、この全国和牛能力共進会鹿児島大会への出場権を得る予定であることから、本校では、ホスト校を務めるリーダー、出場選手の育成が重要な課題となっています。

今年は、畜産同好会を立ち上げ、一年生から三年生の生徒計28名が毎日早朝から牛の管理に励み腕を磨いており、頼もしく感じているところです。

また、獨特なセンスと知識が必要な家畜審査競技に向け、地元のJA お鹿児島が全面的にバッ

クアップした指導を受けながら、懸命に取り組んでいます。

曾於市という地域の利を生かし、優秀な畜産業の担い手を育成することが使命だと考えています。

曾於市唯一の高等学校です。平成26年4月に開校しました。

大学科農業の畜産食農科をはじめ、文理科、普通科、機械電子

科、商業科の5学科5学級があり、バラエティに富むのが本校の特徴です。

畜産食農科の特色

本学科の目的は、新規就農や後継者など地域の農業へ貢献したり、農業関連産業界で活躍できる人材育成です。

農業に関する学科の畜産食農科は、一年次に農業の基礎について学習し、二年次より、畜産・食

の35校が出場し、50頭の和牛が出品されました。本校畜産食農科でや日ごろの和牛飼育の取組みを発表し、その優劣を競う「和牛甲子園」が開催されました。

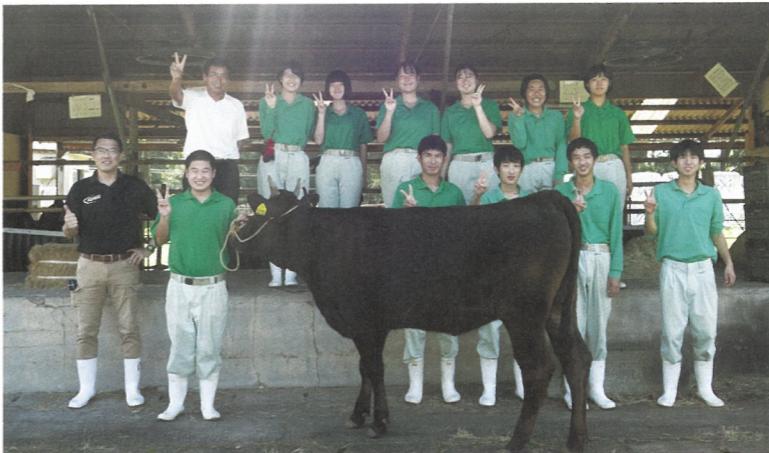
令和4年1月21日(金)、全国

の高校「牛兒」達が一堂に会し、自

分達の育てた和牛の枝肉の肉質

や日ごろの和牛飼育の取組みを

発表し、その優劣を競う「和牛甲



肉用牛班(昨年度)と前田校長先生



和牛甲子園で最優秀賞受賞



# 鹿児島県立曾於高等学校

「笑顔」で目指せ日本一！曾於高等学校畜産食農科

## 第5回和牛甲子園

「やったー！」。最優秀賞発表の次の瞬間、本校農場のオンライン会場に歓声とどよめきが湧き上がりました。

令和4年1月21日(金)、全国の高校「牛兒」達が一堂に会し、自分達の育てた和牛の枝肉の肉質や日ごろの和牛飼育の取組みを発表し、その優劣を競う「和牛甲子園」が開催されました。

分達の育てた和牛の枝肉の肉質や日ごろの和牛飼育の取組みを発表し、その優劣を競う「和牛甲子園」が開催されました。

第5回となる今回は、過去最多の35校が出場し、50頭の和牛が出品されました。本校畜産食農科でや日頃から「牛兒」達が、授業のみオンラインでの開催でしたが、頂点に立てた喜びはひとしおでした。

を出品し、枝肉評価部門で見事最優秀賞受賞を受賞しました。コロナ禍により今年も残念ながらオンラインでの開催でしたが、頂点に立てた喜びはひとしおでした。

曾於高等学校は、本県北東部、宮崎県都城市との境に位置する曾於市唯一の高等学校です。平成26年4月に開校しました。

大学科農業の畜産食農科をはじめ、文理科、普通科、機械電子科、商業科の5学科5学級があり、バラエティに富むのが本校の特徴です。

畜産コースでは黒毛和牛と黒豚の生産、栽培コースでは野菜と草花を系統的に学習しています。また、食品コースでは地産地消、校産校消に基づく多種多様な加工品を製造、販売しています。

畜産コースでは黒毛和牛と黒豚の生産、栽培コースでは野菜と草花を系統的に学習しています。また、食品コースでは地産地消、校産校消に基づく多種多様な加工品を製造、販売しています。

畜産コースでは黒毛和牛と黒豚の生産、栽培コースでは野菜と草花を系統的に学習しています。また、食品コースでは地産地消、校産校消に基づく多種多様な加工品を製造、販売しています。

畜産コースでは黒毛和牛と黒豚の生産、栽培コースでは野菜と草花を系統的に学習しています。また、食品コースでは地産地消、校産校消に基づく多種多様な加工品を製造、販売しています。