



PICK UP! 先輩からのメッセージ

生物未来コースは植物バイオテクノロジーを専門的に学べるコースです。振り返れば、バイオ技術に興味のあった僕には、3年間好きなことに全力で取り組めて、とても充実した学校生活を送れたなあと思います。

1年生の頃から専門の授業を通して、ポトスや胡蝶蘭などの培養に取り組み技術を磨きました。専門学校設備を利用した体験学習があったり、大学の教授が来校して講義をしてくださるなど、(第19期生 白木原 巧) 貴重な機会にも恵まれました。また自分たちで研究の計画を立てて、卒業前に発表会を行う「課題研究」の時間では、大和シャクヤクの培養に適した培養方法について研究しました。農業クラブの活動では自分たちの研究発表などを通じて、全国の高校生とも交流でき、自分が中学生の時に想像していた以上に幅広く、多くの貴重な経験ができました。



PICK UP! 特色ある授業

生物未来コース

奈良県内で唯一の無菌室を使用して、茎頂培養等のバイオテクノロジー技術を学びます。無菌培養で農作物の苗作りや、絶滅危惧種の増殖を目指します。



食べたい気持ちを
をおさえてイチゴ
のヘタ取り



健康な細胞を
ねらって慎重
に…切る！

食品科学コース

みそやジャム、パンなどの小麦製品の製造を中心に、農作物を利用した食品加工について学びます。食品の特徴や栄養、微生物のはたらきや特徴を学び、食の安全や衛生管理の考え方を学びます。

PICK UP! 教育活動

1年生では専門コースの基礎学習とともに、農業全般に関する「農業と環境」で農作物の特徴や、栽培から収穫までを学びます。2年生からは専門コースの学習をさらに深め、3年生では専門科目の学習に加えて、それまでの学びから「課題研究」を行います。自主的なテーマ選択から、探究、実験、製造等を重ねていきます。それらをもとに卒業前の「課題研究発表会」では後輩に向け、1年間の研究の成果を発表します。



PICK UP! 社会人講師による専門指導

大学講師による出前授業

今年は京都大学化学研究所から講師をお招きして、生物の進化の仕組みやゲノムDNAの抽出実験を行いました。身近な植物の構造の不思議や、DNAが目に見えた！と目からウロコな授業にワクワクでした。



本職のパン職人による技術指導

田原本町で製パン業を営むhiivaさんを講師にお迎えして、本格的なパン作りを学びます。イーストの発酵待ち時間にも他のパンを製造し、品質はもちろん、時間も意識して、3種類のパンを焼き上げます。



PICK UP! 農業クラブ

トマトプロジェクト

磯城野産のトマトでSDGs！規格外品でケチャップを作り、加工残渣は豚の餌、栽培後の茎葉は堆肥化、そしてケチャップは磯城野を飛び出し、地元のお店の新メニューにも！



奈良の絶滅危惧種を救え！！

大和橘やササユリ等、万葉集にも詠まれた植物をバイオの力で絶滅の危機から救うプロジェクトで奮闘中！



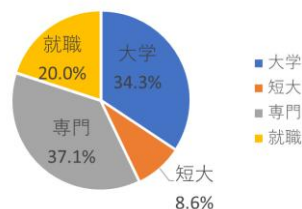
味間いもポタージュ製品化

大和野菜の味間いも。無病苗をバイオの技術で作成し地元での栽培を増やし美味しさを広く知って欲しい！とレシピ開発。地元企業から販売中です。

進路状況

【近年の本学科の進路概況】

近年の進路状況は、全体を通して概ね進学(専門学校・大学・短大)60%、就職40%となっています。



【バイオ技術科の進路の特徴】

就職：県内外の食品、製薬メーカーをはじめ、外食産業、サービス業など広い分野に渡ります。

進学：バイオ系や農学系、食品系を中心とした大学・専門学校に進学しています。