



東京都立農産高等学校

Tokyo Metropolitan Nosan High School

理数研究校
学力向上研究校

令和4年度入学生
(2022年度)

学校案内



Do you 農 辰 me?

園芸デザイン科で
育てたアルストロメリア

P.05

園芸デザイン科で
育てたウメ。地域の皆様へ販売!

P.05

園芸デザイン科で
育てた新鮮なトマト!

P.05

食品科で
加工したハムは揮発室でじっくり熟成。

P.07

食品科で
加工したパンはふんわり、もちり。

P.07

農産高校の学校生活を
のぞいてみよう。

P.09

家庭菜園をしたり、おしゃれな庭をDIYしたり、
ちょっとした「農」が今ブームです。
あなたが食べているその美味しそうなランチも
「農」の技術が生かされて作られています。
でも意外と農業のことって知らないかも?
私たちは「命の源」を、学んでいます。

目標

農業の見方・考え方を生かして社会に
貢献する態度を育む。

目標に向かって努力する姿勢を培う。

自他の生命と個性を尊重する心を
育てる。

特色

- **実習・実験を中心とした農業の専門教育**
(農場や実習等での野菜づくり、フラワーアレンジメント、造園、食品加工・製造など)
- **生徒一人一人の心を育てる教育**
(人権教育の推進、個に応じた教育相談活動と外部機関との連携など)
- **進路希望を実現するキャリア教育**
(計画的な進路指導、充実した就職指導・進学指導など)
- **基礎学力を丁寧に伸ばす教育**
(習熟度別授業や少人数制授業、朝学習、学び直し教室など)

生徒一人一人の心を育てる学校を目指して

東京都立農産高等学校長 伊達崎 広

都立農産高等学校は、農業の専門高校です。農場は四季折々の草花にあふれ、野菜や果物など
様々な作物を栽培しています。実習棟では、パンやジャム、豆腐、みそ、ハムやソーセージなど
皆さんの身近にある多種多様な食品の加工・製造をしています。生徒は、多くの実習や実験を
とおして、安全・安心な食物を作るための知識や技術を身に付けるとともに、社会に貢献する
心をはぐくんでいきます。農業には、人の心を育てる素晴らしい力があります。その力を最大
限に活用して、生徒一人一人の心を大切に育てていきたいと思えます。



個性を伸ばす

教育課程

農産高校では3年間で普通科目と専門科目を学びます。
科目全体の約2/3が普通科目で、約1/3が専門科目です。
普通科目で基礎学力の充実を図り、各科の専門科目を学びます。

科目については一部変更されることがあります。

		令和4年度入学生用教育課程																							
教科	科目	国語		地理・歴史		公民		数学			理科		保健体育		芸術			外国語		家庭		農業		合計	
		現代の国語	言語文化	文学国語	地理総合	歴史総合	公共	政治経済	数学Ⅰ	数学Ⅱ	数学A	科学と人間生活	化学基礎	生物基礎	体育	保健	音楽Ⅰ	美術Ⅰ	書道Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	英語コミュニケーションⅡ	家庭総合	人間と社会		選択科目
1年	3				2					3			2※1	3	1		2※2		3			1			
2年		3					2			1	2	3		3	1					3	2			32	92
3年			3		2		2			2		2※1	2						2	2			2	34	94
合計	3	3	3	2	2	2	2	3	3	2	3	2	2	8	1		2		3	5	4	1	2		

国語・数学・英語・家庭は少人数制のクラス編成となります。

※1 理科について、食品科は化学基礎(1年次)、生物基礎(3年次)を学習します。園芸デザイン科は生物基礎(1年次)、化学基礎(3年次)を学習します。
※2 芸術科目は音楽Ⅰ・美術Ⅰ・書道Ⅰの中から1科目選択します。
※3 専門科目については6ページ、8ページをご覧ください。

MESSAGE

在校生の声



私の将来の夢は、日本の農業を活性化させることです。農業がグローバル化している時代であり、私の好きな英語と農業の知識を生かして、日本の農業を海外の方々へ伝えていきたいと思っています。野菜や草花、果樹の栽培や庭造りなどを行っている園芸デザイン科の先生方は、とても個性豊かです。農業関係の質問には詳しく丁寧に教えてくださり、私の農業に対する視野は日々広がっています。このスクールライフを基調に、海外に通じる農業人になりたいと考えています。(園芸デザイン科:在校生)

農産高校は食と緑と農の学園のスローガン通りの学校です。生徒も先生もそれを体現しています。入学するまでは農業(園芸や食品)に興味のない人もいます。しかし入学後は多くの人が専門科目に興味をもっています。それは農産高校でしかできない学びがあるからだだと思います。園芸デザイン科、食品科ではそれぞれ専門的な内容を学びます。その中で自分が好きなことや、やってみたくて研究できるのが農産高校のよさだと思います。私は、自分には苦手なことが多い、農業の学習は難しそうと思っていましたが、農産高校に入ってよかったと思います。チャレンジすることで、学んだことが自分の強みになることを実感しています。(食品科:在校生)



MESSAGE

卒業生の声



農産高校での学校生活を通して「学ぶ楽しさ」や「学ぶ意義」について知りました。私は食品に何となく興味があったので、農産高校に入学しました。専門教科の学習では、食品の製造や衛生、分析、微生物について学びました。特に、微生物について興味をもち、部活動は醸造部に入部しました。3年次の課題研究では、発酵食品に用いられる「カビ」をテーマにしました。研究活動は新しい発見の連続でした。実験やまとめ、発表会等を経験し、普通科目の重要性についても実感しました。微生物についてより専門的に学びたいと考え、東京農業大学応用生物科学部醸造科学科に入学しました。受験に向けて、面接・小論文の指導等、先生方に熱心な指導と手厚いサポートをしていただきました。卒業後も農産高校での学びがいていくことを日々実感します。私は食品に小さな興味をもったことがきっかけで、高校生活で学びたいことが大きく広がり、自分の見える世界が変わりました。小さな興味を育てていくことが大切であると感じました。(食品科:卒業生)

私は農産高校に入り、夢を見つけることができました。中学時代に、特にやりたいことが見つけれなかった私は、普通教科の授業だけでなく、専門系の授業が受けられる高校に入ろうと思い、農産高校を選びました。入学すると思っていたより実習は楽しく、草花についての興味を抱くようになり、花に関わる仕事に就きたいと思うようになりました。今は、フラワーデザイナーを養成する専門学校に通っています。夢を見つけることができた農産高校での時間は、私にとって濃いものになりました。(園芸デザイン科:卒業生)



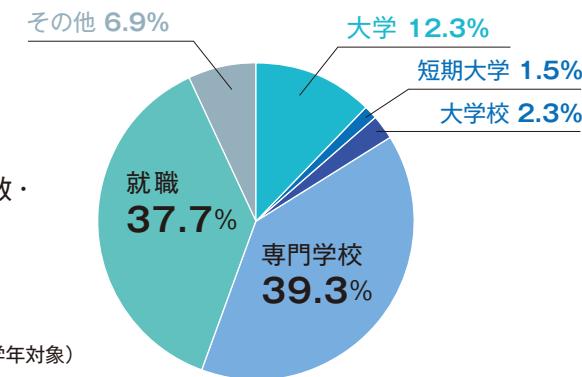
進路

目標
進路希望
100%
実現

就職試験に
合格
できる学力

- ◎ 1年次からの計画的な進路指導
- ◎ 面接練習や作文・小論文指導の充実
- ◎ 専門性を生かした進学や就職先の開拓
- ◎ 進路指導部、担任、専門教科教員との連携
- ◎ 第一希望決定率の重視(過去2年平均84.5%)
- ◎ 普通科目のほとんどが少人数・習熟度別学習を実施
- ◎ 毎朝10分間の朝学習の実施
- ◎ 集中講座の実施(夏季休業中・3学年対象)

《令和2年度の進路実現》



■主な就職先(過去3年間)

- | | |
|--|--|
| 理研ビタミン
宝酒造
伊藤製パン
山崎製パン
両口屋是清
崎陽軒
新宿高野
虎屋
東京青果
三越伊勢丹
木村屋総本店
加賀麩不室屋 | 源吉兆庵
上野風月堂
プリンスホテル
日本郵便
ライフコーポレーション
住友林業緑化
東武ストア
桂新堂
柿安本店
グレーブストーン
メリーチョコレートカンパニー
吉池 など |
|--|--|

■主な進学先(過去3年間)

- | | |
|---|--|
| 大学・短期大学
東京農業大学
日本獣生命科学大学
酪農学園大学
東京聖栄大学
東京家政大学
千葉工業大学
千葉商科大学
関東学院大学
神田外語大学
聖徳大学
南九州大学 など | 農業大学校・専門学校
埼玉県農業大学校
千葉県立農業大学校
茨城県立農業大学校
神奈川県立かながわ農業アカデミー
東京栄養食糧専門学校
日本菓子専門学校
香川調理師専門学校
武蔵野調理専門学校
東京テクノホルティ専門学校
華調理製菓専門学校 など |
|---|--|

■本校生徒の取得可能な検定・資格 毎年1人1資格以上の取得を目指します!

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●日本農業技術検定(3級、2級) ●アグリマイスター ●FFJ検定 ●造園技能士(3級、2級) ●フラワー装飾技能士(3級) | <ul style="list-style-type: none"> ●初級バイオ技術者認定試験 ●リテールマーケティング(販売士)検定3級 ●食品衛生責任者 ●食の6次産業化プロデューサー(食Pro.) | <ul style="list-style-type: none"> ●パソコン検定(3級) ●漢字検定(3級、準2級、2級) ●英語検定(3級、準2級、2級) ●料理検定・菓子検定(3級、2級) | <ul style="list-style-type: none"> ●普通救命講習技能認定証 ●危険物取扱者(乙4類) |
|--|--|--|--|

農産高校のあゆみ

- | | | | |
|-------|-------------------------------------|-------|--------------------------|
| 昭和23年 | 東京都立農芸新制高等学校下千葉分校として開校 昼夜定時制農業科各1学級 | 昭和31年 | 全日制園芸科を設置 |
| 昭和25年 | 東京都立農芸高等学校下千葉分校に改称 | 昭和32年 | 東京都立農産高等学校として独立 |
| 昭和28年 | 全日制農産製造科を設置 昼間定時制農業科を廃止 | 平成5年 | 学科改編による全日制園芸デザイン科、食品科と改称 |
| | | 平成30年 | 創立70年 |



horticulture design

園芸デザイン科

園芸のスペシャリストを目指そう

野菜・果樹・草花の栽培、植物バイオテクノロジーや
フラワーアレンジメント、造園技術など
園芸について広く学びます。
園芸に関する知識・技術の習得を目指し、地域社会との交流を
通じて社会に貢献できる園芸のスペシャリストを養成します。



大きく
育ってくれて
嬉しい!

園芸デザイン科 主な専門科目 学習内容 (令和4年度入学生用)

科目については一部変更されることがあります。

共通して学ぶ内容(1~2学年)

2学年まで、園芸に関する基礎的な科目を全員で学びます。

農業と環境



キュウリやダイコンの栽培を通じて、農業に必要な基本的な知識や技術を身に付けます。

植物バイオテクノロジー



無菌操作などの基本的な技術や植物の生理、環境改善について学びます。

農業と情報



農業と情報の関わりや農業に関する情報の収集分析、活用について学びます。

園芸デザイン



草花の特性を活用し、フラワーアレンジメントの基本的な技術を身に付けます。

草花



花壇苗、キク、シクラメン、ラン類などの栽培をとおして草花の生産と経営に必要な資質・能力を身に付けます。

総合実習

野菜、草花、果樹、造園の実習をとおして、栽培植物の管理や水耕栽培、測量などについて、幅広く学びます。
長期休業中の実習や校外学習(植物園の見学など)もこの授業で行います。

野菜



スイカやメロン、ハクサイなどを栽培し、種まきから収穫、販売までを学びます。



3学年で学ぶ主な内容

選択授業

3学年では、各自の希望進路に応じた選択授業を少人数で学びます。草花、植物バイオテクノロジー、造園、園芸デザインに関する科目を習得し、園芸、流通、造園分野のスペシャリストを目指します。

課題研究

課題研究とは、生徒ひとりひとりの興味関心に応じて、農業に関する課題や進路に応じた課題を設定し、その課題解決に向けて取り組む科目です。技能検定(造園技能士、フラワー装飾技能士)の資格取得を目指す生徒もこの科目で取り組みます。



バラの管理



植物バイオテクノロジーの授業



カキの摘果



造園の授業

主な進路

- 四年制大学
東京農業大学、千葉商科大学、千葉工業大学など
- 短期大学・専門学校
農業大学校(千葉県立)、東京テクノホルティ園芸専門学校など
- 就職
民間企業(株)サミット、(株)新宿高野、東京花原青果、(株)エムアイフーズスタイル、三ツ和、(株)にんべん)、造園会社、就農など

取得を目指す資格

- 日本農業技術検定(3級、2級)
- フラワー装飾技能士(3級)
- 造園技能士(3級、2級)
- 初級バイオ技術者認定試験
- FFJ検定
- アグリマイスター



food department

食品科

一つ一つ
丁寧に
心を込めて



樽仕込みの
味噌を
つくるよ

食品をめぐる課題に挑戦しよう

私たちの生活に無くてはならない食品について、食品製造時における技術や知識・食品の流通や販売だけでなく、栄養・成分・機能、食のおいしさ、食が与える健康、食の安全についてさまざまな視点から学び、豊かな知識と技術をもつ食品の専門家を育成します。

主な進路

- 四年制大学
東京農業大学、日本獣医生命科学大学、東京聖栄大学、南九州大学、酪農学園大学など
- 短期大学・専門学校
目白大学短期大学部、日本菓子専門学校、武蔵野調理師専門学校、東京栄養食糧専門学校など
- 就職
民間企業(グレープストーン、新宿高野、理研ビタミン、山崎製パン、木村屋総本店、宝酒造、虎屋、レアールバスコベーカリー など)

取得を目指す資格

- 日本農業技術検定
- リテールマーケティング(販売士)検定3級
- 食品衛生責任者
- FFJ検定、アグリマイスター
- 食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)

食品科 主な専門科目 学習内容 (令和4年度入学生用)

科目については一部変更されることがあります。

共通して学ぶ内容(1~2学年)

2学年まで、食品に関する基礎的な科目を全員で学びます。

農業と環境



トマトやダイコンの栽培をとおして、食と農業、環境との関わりについて学習します。

食品化学



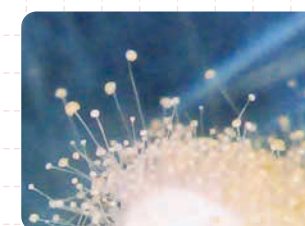
食品の成分、栄養、体の中での働きについて学習します。

農業と情報



農業と情報の関わりや農業に関する情報の収集分析、活用について学びます。

食品微生物



食品に関係する微生物の分類、性質、その利用について学習します。

食品製造



食品製造の意義、必要性、製造原理について学習します。

総合実習



穀類加工、園芸加工、畜産加工、醸造、食品分析、微生物について実習によって学びます。

3学年で学ぶ主な内容

選択授業

3学年では、各自の希望進路に応じた選択授業を少人数で学びます。食品製造・分析に関する実験・実習、食品化学、食品微生物、食品流通、食品衛生に関する科目を習得し、食品の製造、分析、販売、微生物等の分野のスペシャリストを目指します。

課題研究

課題研究とは、生徒一人一人の興味・関心に応じて、テーマを設定し、調査、研究を行います。自分で課題を設定し、その解決方法を探り、実践する科目です。



食品成分の分析



麺づくり



シュークリームの焼き上がり

農産高校の SCHOOL LIFE

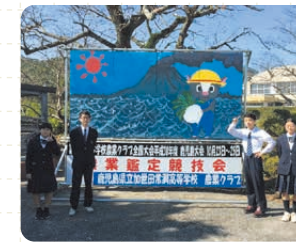
農産高校の学校生活

年間の行事や部活動・クラブ活動など農産高校の学校生活を紹介します。



学校農業クラブ活動 (FFJ) Future Farmers of Japan

農業クラブは、約8万人の全国の農業を学ぶ高校生が参加する組織です。研究活動、環境調査、農業に関する競技に取り組み、国際交流を行っています。



年間スケジュール



体育祭!

農業クラブ都連大会



文化祭!



修学旅行!



課題研究発表会!



部活動・同好会

農産高校ならではの個性的な部活動でたくさんの生徒が活動しています。



- | 専門部門 | 教養部門 | 体育部門 |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 園芸加工 パン加工 2019 全国パンコンテスト 準優勝 畜産加工 応用微生物 園芸 ●造園 醸造 | <ul style="list-style-type: none"> 生物 茶華道 和太鼓 軽音楽 料理 演劇 フリー ライティング | <ul style="list-style-type: none"> 女子バレーボール バスケットボール(男子、女子)
男子/Tokyo Thanks Match(都大会) 1回戦突破
女子/Tokyo Thanks Match(都大会) 4回戦進出 硬式野球
都内農業系高校では17年ぶりに単独チームで
夏季大会初戦突破(2020年度) バドミントン サッカー (男子、女子) 硬式テニス 卓球 ●水泳 ダンス 陸上 |
| 同好会 | ●ソフトテニス | |

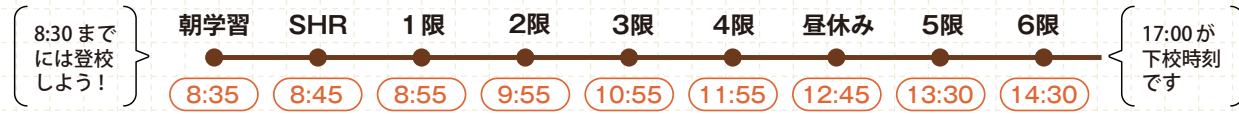
生徒の一日

農産高校ABC

A=あいさつ B=勉強 C=挑戦(チャレンジ)
あたりまえのことを、ばかにせず、ちゃんとやる

昼休みは農場でお昼を食べたりするよ

●部活動
●自主的な観察
●実習



制服

農産高校では、学科の活動に合わせて、適した制服を着用します。

3 TYPE



地域との連携

実践的経営学習として、地域イベントを活用し、販売などの実習を行っています。



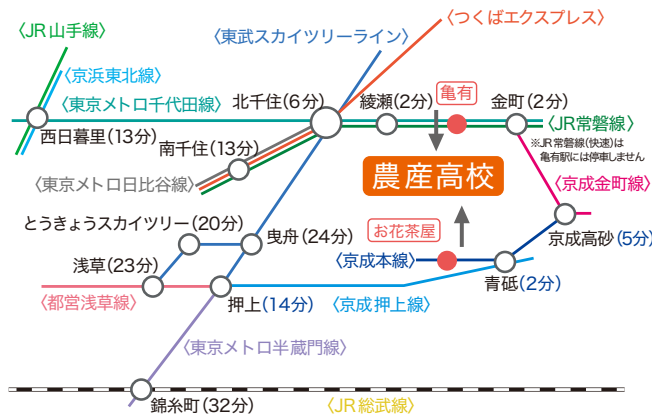
にっぽりマルシェ

毎年11月に行われるにっぽりマルシェでは、園芸デザイン科の栽培した江戸東京野菜「三河島菜」と、食品科が製造した「三河島菜パウンドケーキ」を販売しています。その他、かめさん祭り、葛飾区産業フェア等の地域のイベントをとおり、商品の販売・接客・PR方法を学びます。

〈アクセス〉

- JR「亀有駅」南口下車 徒歩15分 ※地下鉄「千代田線」直通運転をご利用ください
 - 京成電鉄お花茶屋線「お花茶屋駅」下車 徒歩20分
 - 京成タウンバス「上千葉砂原公園」バス停 下車 徒歩2分
1. 亀有駅から乗車→「葛飾区役所」行
 2. お花茶屋駅から乗車→「亀有駅」行

都立農産高校周辺鉄道略図



全日制

東京都立農産高等学校

〒124-0002 東京都葛飾区西亀有1-28-1
TEL:03-(3602)-2865 FAX:03-(3602)-8330
HP: <https://www.metro.ed.jp/nosan-h/>

