

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
加工したハムは播製室でじっくり熟成。

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

- 充実した施設・設備 (農場・実習棟)
- 地域とともにある学校 (地域のイベントへの参加)
- 基礎学力の充実を図る普通科目
(習熟度別・少人数制の分割授業・朝学習)
- 自信・自己肯定感の向上
- 体系化された専門科目
(各自の希望進路に応じた類型学習)

生徒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、四季折々の草花があふれる学校です。安全・安心な農作物の栽培や食品の加工・製造、自分たちで育てた草花を利用したフラワーアレンジメント、環境の保全や新たな価値の創造に挑戦する課題研究など、実社会で必要とされる様々な場面を想定した学習に生徒は取り組んでいます。また、周辺の幼稚園・保育所、小学校での花壇づくり、地域フェアやお祭りでの花苗の提供、生製品の販売など、日ごろの学習成果を生かした地域貢献を積極的に進めています。これらの活動をとおして私たちは生徒の心を育てていきたいと考えています。農業に興味のある方も、興味のない方も、是非一度、農産高校にお越しください。農業には、人の心を育てる素晴らしい力があります。そして、農産高校には普通の学校にはない素晴らしい魅力がたくさんあります。農産高校にお越しただければ、学校の中に新しい発見があることをお約束します。



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。



令和3年度入学生用教育課程

教科	国語		地理・歴史		公民	数学		理科		保健体育		芸術			外国語		家庭	人間と社会	選択科目	農業 専門科目※3	合計	
	国語総合	現代文A	世界史A	日本史A	地理A	現代社会	数学Ⅰ	数学Ⅱ	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	コミュニケーション英語Ⅰ					コミュニケーション英語Ⅱ
1年	3				2		3		2 ※1		3	1		2 ※2			3		1			
2年	3					2		3	3		3	1					3	2				
3年		3	2	2				2	2 ※1		2						2	2		2		
合計	6	3	2	2	2	2	3	5	3	2	2	8	2		2	3	5	4	1	2	32 34	92 94

3年次選択科目

国語・数学・英語 少人数制のクラス編成となります。

※1 理科は食品科は1年次で化学基礎、3年次で生物基礎、園芸デザイン科は1年次で生物基礎、3年次で化学基礎を履修
※2 芸術科目は1科目選択 ※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 男子)

食品科では、ジャムやクッキー、味噌、マヨネーズの製造実習を行います。また、食品についての実験を行うなど、普通科高校では学ぶことのできない専門教育を受けることができます。難しいことや、理解しづらいことがあっても、先生方が粘り強く教えてくださいます。地域イベントへの参加や部活動など、年間を通して貴重な体験、学習を行うことができ、とても充実した日々を送っています。(食品科 女子)



MESSAGE

卒業生の声



自然について学びたくて農産高校に入学しました。園芸デザイン科に入学して造園について深く学び、3級造園技能士を取得できました。また、世界らん展に出展したり、学校農業クラブの全国大会で沖縄に行ったり、農業高校ならではの経験ができ、成長することができました。進路活動では、先生たちの熱心な指導があり、千葉大学園芸学部合格できました。進学先でも、農産高校で学んだ植物の知識が役に立っています。皆さんも農産高校に入って、普通科ではできない経験をしてください。(平成27年度 園芸デザイン科 卒業生)

私は食に携わる仕事に就きたいと思い農産高校に入学しました。専門教科の授業や農業クラブ活動など普通科では学べないことがたくさん学べます。私は2年生の時に醸造同好会を立ち上げ、発酵、醸造について研究しました。卒業後は、横井醸造工業株式会社に入社し、酢の製造に携わっています。高校で得た知識や経験は絶対役立つので、学校生活の様々なことに全力で取り組んでください。(平成29年度 食品科 卒業生)



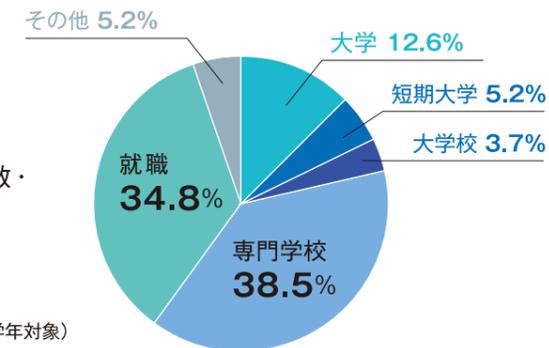
進路

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)

《令和元年度の進路実現》



■主な就職先 (過去3年間)

- | | |
|--------------|----------------|
| 理研ビタミン | 上野風月堂 |
| 宝酒造 | プリンスホテル |
| 山崎製パン | 日本郵便 |
| JR東海バスセブン | ライフコーポレーション |
| 鶴屋吉信 | 住友林業緑化 |
| 新宿高野 | 日本穀物検定協会 |
| 虎屋 | 桂新堂 |
| 東京青果 | 東亜造園 |
| レアールバスコペカリーズ | グレーストーン |
| 木村屋総本店 | メリーチョコレートカンパニー |
| 加賀麩不室屋 | 吉池 など |

■主な進学先 (過去3年間)

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

- | | | | |
|------------------|------------------------|-------------------|--------------|
| ●日本農業技術検定(3級、2級) | ●初級バイオ技術者認定試験 | ●パソコン検定(3級) | ●普通救命講習技能認定証 |
| ●アグリマイスター | ●リテールマーケティング(販売士)検定3級 | ●漢字検定(3級、準2級、2級) | ●危険物取扱者(乙4類) |
| ●FFJ検定 | ●食品衛生責任者 | ●英語検定(3級、準2級、2級) | |
| ●造園技能士(3級、2級) | ●食の6次産業化プロデューサー(食Pro.) | ●料理検定・菓子検定(3級、2級) | |
| ●フラワー装飾技能士(3級) | | | |

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。

主な進路

- **四年制大学**
東京農業大学、南九州大学、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、埼玉県立など)、テクノホルティ園芸専門学校、
神奈川県立かながわ農業アカデミーなど
- **就職**
民間(イトーヨーカドー、住友林業緑化、東京青果、日本穀物検定協会、
日本郵便、ハヤシフルーツ、理研ビタミンなど)、造園会社、就農など

自分たちで
育てたダイコン
大きい!



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

園芸デザイン科 専門科目一覧 (令和3年度入学生用)

こんな授業があります!

農業と環境 4単位

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。



農業情報処理 2単位

ワープロ、表計算、プレゼンテーション、データベースなど各種アプリケーションについて学習します。

野菜 2~4単位

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。

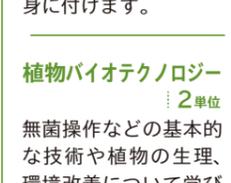


果樹 4単位

ブドウやカキ、キウイフルーツ、ブルーベリーの栽培を通して、果樹の基本を学びます。

草花 2~8単位

花壇苗、キク、シクラメン、ラン類などの栽培を通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。



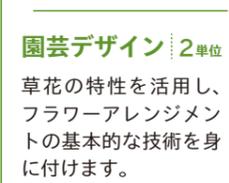
植物バイオテクノロジー 2単位

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。



造園技術 4単位

造園技術の習得に向けて、実践的な造園の施工・管理や造園樹木について学びます。



園芸デザイン 2単位

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。



バイオと緑化 2単位

植物バイオテクノロジーと造園の基礎について学びます。

課題研究 3単位

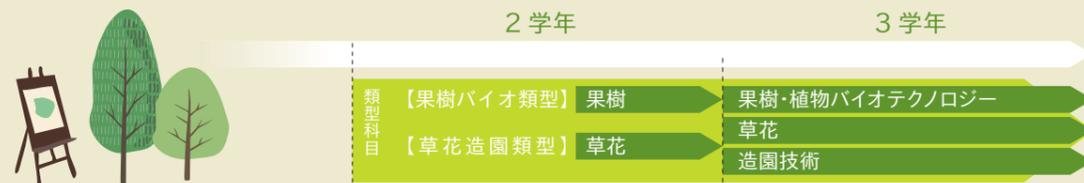
生徒自身が興味・関心のあるテーマを設定し、調査、研究を行い、最後に研究成果をまとめ、発表します。

総合実習 9単位

実習を通して、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。

類型について

2年次から各自の希望進路に応じた類型学習を少人数で行います。



果樹バイオ類型



果樹の栽培、植物バイオテクノロジーに関する知識・技術を習得し、園芸や流通分野のスペシャリストを目指します!

- 科目 果樹 植物バイオテクノロジー
- 学習内容 果樹(ブドウ、キウイフルーツ、カキ、ブルーベリー)の栽培管理、収穫物の販売
キク、ユリ、ラン類、観葉植物などの組織培養
- 育てようとする実践力
 - 安全でおいしい果物を生産する技術と知識を身に付ける。
 - 実験を通して、植物バイオテクノロジーの基礎的な技術を習得する。



草花造園類型



草花、造園に関する知識・技術を習得し、園芸、流通、造園分野のスペシャリストを目指します!

- 科目 草花 造園技術
- 学習内容 草花(花壇苗、キク、シクラメンなど)の栽培管理
庭造り、ガーデニングなどの造園技術
- 育てようとする実践力
 - 草花や樹木の生産・管理・造園的活用に関する知識を身に付ける。
 - 校外活動やイベントに参加することにより、社会貢献に主体的かつ協力的に取り組む態度を養う。
- 主な校外活動
都庁花壇、曳舟川親水公園花壇、日比谷公園ガーデニングショー





food department

食品科

一つ一つ
丁寧に
心を込めて



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。



樽仕込みの味噌をつくるよ

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
- FFIJ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 専門科目一覧 (令和3年度入学生用)

こんな授業があります!

農業と環境 4単位

食と農業、環境との関わりについて学習します。



農業情報処理 2単位

ワープロ、表計算、プレゼンテーション、データベースなど各種アプリケーションについて学習します。

食品製造 3単位

食品製造の意義と必要性、食品を製造する原理について学習します。

課題研究 3単位

生徒一人一人が興味・関心のあるテーマを設定し、1年間かけて調査、研究を行います。最後に研究成果をまとめ、発表します。

総合実習 12単位

粉加工、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習します。

食品化学 4単位

食品の機能・成分、栄養素について学習します。



微生物利用 2単位

微生物の分類や、種類、培養、分離、その利用について学習します。

食品環境 2単位

食品と環境の関係や水・土について学習します。

食品デザイン 2単位

食品の開発、効果的な販売、接客方法について学習します。



食品衛生 2単位

食品製造に必要な衛生概念について学習します。食品衛生責任者の資格取得を目指します。

食品流通 4単位

身近な食品の流通について学習します。リテールマーケティング(販売士)3級の資格取得を目指します。

類型について

類型とは農業の科目の中でより深くじっくりと学ぶために用意した専門科目のグループです。

2 学年

3 学年



類型科目

【食品栄養類型】食品化学・微生物利用

食品化学・食品環境

【食品流通類型】食品流通・食品衛生

食品流通・食品デザイン

畜産加工、発酵食品、栄養、衛生に関する知識・技術を習得し、安全で良質な食品を製造するために必要な能力と態度を養う類型です。

主な科目 食品化学 微生物利用 食品環境 総合実習

学習内容 食品の成分や栄養素、食品の機能、細菌やカビの利用、衛生や環境、醸造(味噌、ワイン)、畜産加工(ソーセージ、ハム)、食品成分の分析

育てようとする実践力

- 食品成分分析や微生物の取り扱い法を応用し、食品製造の改善に結び付けることができる。
- 主要な栄養成分に関する知識を持ち、健康な食生活の設計ができる。
- 畜産や醸造に関する食品の基本的な加工や利用方法を学び一連の製造作業ができる。



麺づくり



食品成分の分析

食品栄養 類型



食品流通 類型



穀物加工や園芸加工、食品の流通や販売に関する知識・技術を習得し、食品の価値を向上させるために必要な能力と態度を養う類型です。

主な科目 食品流通 食品衛生 食品デザイン 総合実習

学習内容 食品の流通、食品衛生、食品の開発や効果的な販売方法、パンやジャムの製造、食品の衛生実験

育てようとする実践力

- 体験的な食品の開発や販売を通し、食品の流通に必要な知識とマナーを身に付けることができる。
- 食品が果たす社会的責任の重要性を学び、食と健康に関する問題を解決できる。
- 穀物や園芸に関する食品の基本的な加工や利用方法を学び、一連の製造作業ができる。



シュークリームの焼き上がり



マーマレードの大量生産

農産高校の SCHOOL LIFE

農産高校の学校生活

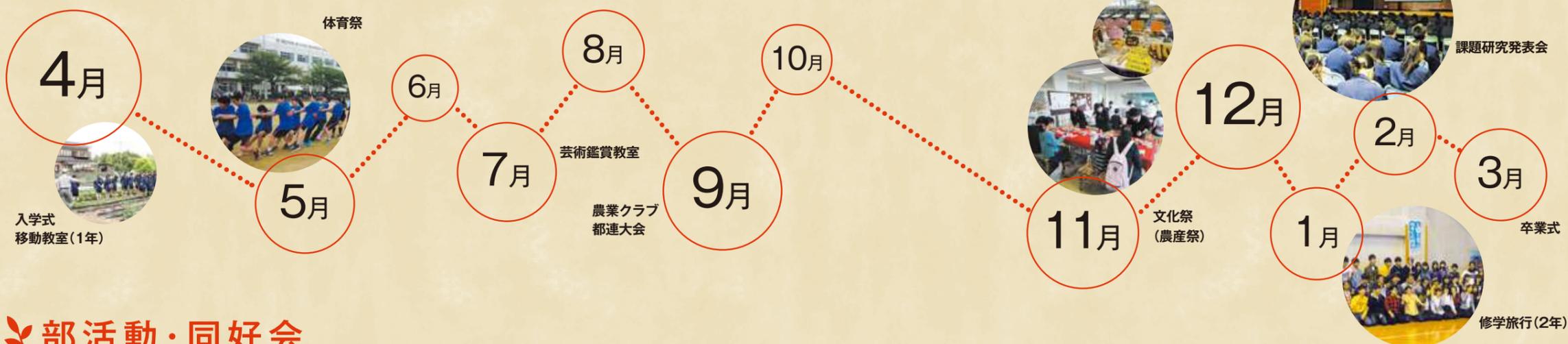
学校農業クラブ活動 (FFJ) Future Farmers of Japan

農業を学ぶ高校生で組織されている全国的な団体です。関東・全国レベルで大会があり、本校生徒も全員が加入しており、意見発表、農業鑑定競技、環境調査、国際交流、プロジェクト発表などを行っています。



2019 学校農業クラブ全国大会農業鑑定競技 優秀賞受賞

年間スケジュール



生徒の一日

8:30	朝学習
8:40	SHR
8:50	1限
9:50	2限
10:50	3限
11:50	4限
12:40	昼休み
13:25	5限
14:25	6限
17:00	部活動・自主的な観察・実習

8:25までには登校しましょう

昼休みは農場でお昼を食べたりするよ

17:00が下校時刻です

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
●園芸加工 ●パン加工 ●畜産加工 ●応用微生物 ●園芸 ●造園 ●醸造	●生物 ●茶華道 ●和太鼓 ●軽音楽 ●料理 ●演劇 ●フリー ライティング	●女子バレーボール ●バスケットボール(男子、女子) ●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 ●硬式野球
同好会	●ソフトテニス	

パン加工部 2019 全国パンコンテスト 準優勝

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



11月に行われているにっぽりマルシェでは、江戸東京野菜「三河島菜」を販売しています。その他、亀参まつり、しょうぶ祭り等様々なイベントを通して商品の販売・接客・PR方法を学びます。

しょうぶまつり



毎年6月初旬に、水元公園しょうぶ祭りで実習生商品の販売を行っています。自分たちが生産した商品を販売することで生産者としての責任、販売員としての接客マナーを身に付けます。

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。

