



令和6年度かなブラ学生特派員 活動報告書

令和7年3月31日時点版

神奈川県環境農政局農水産部農政課
(かながわブランド振興協議会事務局)

1 広報

かなさんの畑インスタグラム 平塚農商高校（計17回）

(1) 投稿日時 令和6年6月17日、6月18日、6月24日、7月1日、7月3日、7月12日、7月31日、9月9日、9月19日、9月26日、10月25日、12月10日、令和7年1月21日、1月30日、2月5日、2月10日、3月3日

(2) 内 容 学校で取り組んでいること



かなさん no.hatake 県立平塚農商高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈3種のクッキー製造〉
今年度も農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
今回は「3種のクッキー製造」を行いました。
1年生の時は手ごねでクッキー製造の基礎を学び、2年生からは大型のミキサーやオープンを使用して大量生産を学ぶことができます。
ソフトシュガークッキー、チョコチップクッキー、スノーボールクッキーの3種類は、それぞれ原材料や工程も違い、覚えることも多く大変でしたが、クッキーはお菓子作りの基礎になるので、しっかり覚え、今後の実習に備えたいと思います。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #クッキー #ソフトシュガークッキー #チョコチップクッキー #スノーボールクッキー #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員



かなさん no.hatake 今回は農業総合科2年生「食品製造」の授業で「ハイビス」の製造を行いました。

「ハイビス」は平塚農業高校時代から生産される、歴史のある商品で、このInstagramを見て、懐かしく思われる卒業生もいることと思います。
ハイビスは、原液を5~6倍の水で薄めて飲む飲料です。ゼリーに加工したり、かき氷のシロップとしても活躍します。学校祭等でも販売すると思いますので、目に留まったら是非ご興味ください。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #ハイビス #ゼリー #かき氷のシロップ #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員



かなさん no.hatake 県立平塚農商高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈手ごねパンの製造〉
今年度も農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
今回ははじめての「手ごねパン実習」を行いました。
パンをつくるのは初めてでしたが、小麦粉の種類や性質を学んだ上で実習を行ったので、パンが膨らむ仕組みや良い香りがする理由を、実習とおして確認することができました。
次のパン実習では、生地の種類や成形が難しくなると聞いているので、今回の経験を生かして頑張りしたいと思います。
平塚農商高校食品系列では、お菓子やパン、清涼飲料や缶詰まで、幅広い食品製造を学ぶことができます。次回の実習が楽しみです。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #パン #手ごねパン #焼きたて #手ごねパン実習 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員



かなさん no.hatake 県立平塚農商高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈マリーゴールドの鉢上げ〉
今回は都市環境科2学年「華花」の授業でフレンチマリーゴールドの鉢上げをしました。
育苗箱から苗を取り出し、3.5号ポットに鉢上げをしました。おおよそ4,000鉢を授業の班員で手分けして行いました。
Point は根を傷つけないように丁寧に作業することで、活着率がよくなります。約2ヶ月後に綺麗な花を咲かせます。今から開花が楽しみです。

1, 2枚目の写真：鉢上げの様子
3枚目の写真：たくさん植えるとこんな感じです。
4枚目の写真：3.5号ポットに鉢上げた苗
5枚目の写真：苗は茎がピンク色をしています。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #華花 #マリーゴールド #フレンチマリーゴールド #鉢上げ #3.5号ポット #平塚農業高校 #平塚商業高校

1 広報

かなさんの畑インスタグラム 平塚農商高校（計17回） （続き）



 **kanasan.no.hatake** 県立平塚農商高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

〈多肉植物の出荷準備〉

今回は都市環境科2学年「草花」の授業で、多肉植物の出荷準備をしました。
1ヶ月前に挿し木をした苗が大きく成長したので、今日は市場に出荷する準備をしました。
一つ一つ丁寧に、化粧土をいれ準備をしました。
この後は市場へ出荷し、競りにかけられ消費者の方に届く予定です。
私達が栽培した多肉植物が皆さんの目を楽しませてくれたら嬉しいです。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #草花 #多肉植物 #出荷準備 #挿し木 #化粧箱 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなブラ学生特派員

 **kanasan.no.hatake** 県立平塚農商高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

〈フラワーアレンジメント〉

今回は都市環境科2学年「草花」の授業で、フラワーアレンジメント作成を行いました。
神奈川県農業高校を卒業した花農家さんのカーネーションを使って、フラワーアレンジメントのラウンドという形に挑戦しました。そのほかの花材はミリオグラタス、ヒペリカム、タマシダ、レザーファンです。カーネーション以外は学校の授業で栽培をした花たちです。
先生の作成した見本を参考にしながら、一輪一輪丁寧にラウンドの形の丸みをイメージしながら挿しました。
私のイメージしたデザインがうまく表現できたと思います。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #草花 #フラワーアレンジメント #カーネーション #ミリオグラタス #ヒペリカム #タマシダ #レザーファン #ラウンド #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなブラ学生特派員

 **kanasan.no.hatake** 県立平塚農商高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

〈シクラメンの移植〉

今回は都市環境科2学年「草花」の授業で、シクラメンの第2回目移植を行いました。
昨年の11月に播種をしたシクラメンも暑さに耐えながら、2回目の移植の時期になりました。
近年の異常な暑さで、シクラメンの栽培も難しいとされていますが、なんとか、枯れることなく成長し、移植の時期を迎えることができました。
大切に育てたシクラメンを一回り大きな鉢に移植し、成長を促します。
どんどん大きく成長し、綺麗なシクラメンの花が咲くのが楽しみです。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #草花 #シクラメン #移植 #シクラメン移植 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなブラ学生特派員

1 広報

かなさんの畑インスタグラム 平塚農商高校（計17回）

(続き)




 kanasan.no.hatake コメント
 県立平塚農商高等学校食品系のかなブラ学生特派員からのレポートです。

(バターロールの製造)
 今回は農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
 1学期に行った「手ごねパン実習」の知識と技術を踏まえ、今回は風味の高い「バターロール製造実習」を行いました。
 前回に比べ、バターなどの油脂類が多く含まれる生地は、手でこねるのが難しく、苦労しましたが、香りが良いバターロールを焼き上げることができました。
 また、仕上げに行う塗り卵を、全卵だけではなく、卵白のみ、牛乳などに変えると仕上がりによってどのような変化が出るかの実験も行いました。ただパンをつくるだけではなく、使用する材料の違いが、見た目や味にどのような影響を及ぼすかなどについても学んでいます。
 お菓子づくりやパンづくりに興味がある中学生にはおすすめる学校です。
 次回は「カステラの製造実習」の予定なので、今から楽しみです。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #パン #手作り #てづくり #




 kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

〈キンギョソウの播種(はしゅ)〉
 今回は都市環境科2学年「草花」の授業で、切花用キンギョソウの播種(はしゅ)を行いました。
 秋から冬にかけて栽培する切花です。非常に小さな種子をピンセットで一粒一粒播種をしました。播種後約1ヶ月で定植し、切花として花が収穫できるまでは約3ヶ月かかります。
 まだまだ暑さ残る中での播種だったので、ちゃんとした苗が育つか心配ではありますが、綺麗な花を咲かせてくれることを楽しみにしています。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #草花 #キンギョソウ #播種 #はしゅ #切花 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなブラ学生特派員




 kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなブラ学生特派員からのレポートです。

(カステラの製造)
 今日は農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
 今回は、平塚農業高校時代から続く、伝統の「カステラ製造実習」を行いました。単純なお菓子のように思われますが、生地の温度や焼成時間に注意しながら作業を進めないと、うまく焼き上げることができません。
 今回製造した、「プレーン」「抹茶」とともに写真の通り上手く焼き上げることができました。できあがったカステラは校内で販売されますが、あっという間に売り切れてしまう人気商品です。
 平塚農業高校の卒業生の方々は懐かしく思っていただけのではないのでしょうか。数は限られますが、学校祭でも販売予定です。ぜひ、お買い求めください。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #カステラ #手作り #

1 広報

かなさんの畑インスタグラム 平塚農商高校（計17回） （続き）



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

（パンジーとピオラの出荷準備）
今回は都市環境科2学年「総合実習」の授業で、パンジーとピオラの出荷準備を行いました。
真夏に種子を蒔き秋から冬にかけて栽培する花壇用草花です。日本で一番多く栽培されている花壇用草花で、この時期になると多くの花壇で植栽され、みなさんの目を楽しませてくれます。
10月26日（土）～27日（日）に行われる、本校文化祭徳翔祭でも販売する予定です。皆様に綺麗なパンジーとピオラをお届けできることを楽しみにしています。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #都市環境科 #総合実習 #パンジー #ピオラ #徳翔祭 #平塚農商高校文化祭 #花壇用草花 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなブラ学生特派員



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなブラ学生特派員からのレポートです。

（クリスマスリースづくり）
今回は農業総合科2年生「地域資源活用」の授業の様子をお届けします。
クリスマスを前に「クリスマスリースづくり」を行いました。
材料には、授業で栽培したサツマイモのツルを、収穫後に乾燥させて水分を抜き、編み込むことでリースに仕上げました。それ以外の飾りは各自で考えたモチーフに沿って準備をし、今日の授業で完成させました。
完成したリースは家で飾り、クリスマスまでの期間、楽しみたいと思います。

このように平塚農商高校 農業総合科では、作物の栽培ばかりではなく、廃棄してしまうような資源を有効活用する方法も学び、農業を幅広い視点から考えることができます。
中学生のみならず、平塚農商高校で農業を身近に、楽しく学んでみませんか。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #クリスマス #クリスマスリース #クリスマスリースづくり #サツマイモ #サツマイモのツル #平塚農業



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなブラ学生特派員からのレポートです。

（手打ちうどんの製造）
今年度も農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
今回は「手打ちうどん実習」を行いました。
うどんは小麦粉、水、塩のみのシンプルな材料から製造されますが、その日の天気や湿度により、水分量を調節したりする奥の深い食品だということを学びました。
小麦粉に水回しをし、こね上げ、足踏みして生地を寝かせた後、伸ばして切り出すところまでを行いました。最初のコね上げで一つの生地にまとめることが一番大変でした。
出来立てのうどんは、茹でると薄い黄色で透き通っており、コシがあって、噛みしめるほどに小麦粉の香りが口に広がる初めての食感でした。
今回の実習を経験し、本場四国の讃岐うどんを食べに行きたくなりました！

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平

1 広報

かなさんの畑インスタグラム 平塚農商高校（計17回）（続き）



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈みかん缶詰〉
今回は農業総合科2年生「食品製造」の授業で「みかん缶詰」の製造実習を行いました。
この実習は一日をかけて、クラス全員で行います。平塚農業高校時代からの伝統の実習です。
みかんの皮をむき、一粒一粒、確認しながら選別して缶に詰め、シロップを充てし、機械で空気を抜きながらフタをします。シロップに漬けられたみかんは約1か月後、甘くておいしい「みかん缶詰」になります。
寒い中での実習でしたが、思い出に残る1日になりました。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #みかん #缶詰 #みかん缶詰 #みかんのシロップ漬け #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員
12週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系からのレポートです。

〈外部講師による和菓子教室〉
県立平塚農商高等学校食品系からのレポートです。
今年も科目「食品製造」の集大成として、3年生希望者を対象とした和菓子教室を実施しました。講師は、平塚市田村で和菓子店「井筒屋」を営まれている小林盛一郎さんです。小林さん自身も平塚農業高校食品科学科の卒業生です。
今回は「井筒屋」の看板商品である「いちご大福」と季節の花を模った「練り切り」3種類の製造に挑戦しました。
全てが初めての経験で、戸惑う様子も見られましたが、それぞれ個性のある和菓子をつくりあげることができ、大満足の1日になりました。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #和菓子 #井筒屋 #いちご大福 #練り切り #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員
12週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝



kanasan.no.hatake

kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈ウィンナーソーセージの製造〉
農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
今回初めての肉加工で「ウィンナーソーセージ実習」を行いました。
肉の塩漬、肉挽きした後、練り合わせた肉をケーシング（羊の小腸）に詰めていきます。その後、長さを揃えて組み込み、加熱処理を経て、完成です。
肉を詰める作業も組み込む作業も、テレビでしか見たことがありませんでしたが、実際にやってみると思い通りにいかず、苦労しました。
この授業で、普段食べている肉製品がどのように造られているかを知ることができ、良い勉強になりました。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #ウィンナーソーセージ #ソーセージ #ソーセージ製造 #肉加工 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員
11週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝



kanasan.no.hatake 県立平塚農商高等学校食品系のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈ロールケーキの製造〉
農業総合科2年生「食品製造」の授業の様子をお届けします。
今年度最後の実習として「ロールケーキの製造」を行いました。
スポンジ生地を焼き上げ、泡立てた生クリームを塗り、自分たちで好みの具材をのせて巻き込みました。私たちの班は、先日製造したミカン缶詰を巻いて仕上げってみました。
きれいな仕上げには、生地に乗せるクリームの量や、塗り方、巻き方にも工夫が必要だということ学びました。
今年度最後の実習となりましたが、この1年で学んだ知識と技術を生かし、来年も取り組んでいきたいと思っています。
一年間、ありがとうございました。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #平塚市 #平塚農商高等学校 #平塚農商高校 #農業総合科 #食品製造 #ロールケーキ #ケーキ #ロールケーキ製造 #みかん缶詰 #ミカン缶詰 #平塚農業高校 #平塚商業高校 #かなプラ学生特派員
8週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝



1 広報

かなさんの畑インスタグラム 三浦初声高校（計2回）

(1) 投稿日時 令和6年9月18日、12月23日

(2) 内 容 学校で取り組んでいること



kanasan.no.hatake 県立三浦初声高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈ダイコンの播種〉

9月12日(水)
三浦初声高校 都市農業科3年生の選択実習「野菜」の授業で、ダイコンの播種を行いました。
全国でも有効の生産地である三浦市で栽培されるダイコンは、かながわブランドにも登録されています。
定番の青首ダイコンや幻の三浦ダイコンをはじめ、今年度は7品種のダイコンを栽培します。
これからの実習で、栽培方法やそれぞれの特徴を学んでいきたいと思えます。

#神奈川 #kanagawa #かながわ #三浦市 #三浦初声高等学校 #三浦初声高校 #都市農業科 #野菜 #ダイコン #ダイコンの播種 #播種 #青首ダイコン #三浦ダイコン #三浦のだいこん #かながわブランド #かなプラ学生特派員 #野菜好きと繋がりたい #野菜好きとつながりたい



kanasan.no.hatake 県立三浦初声高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈三浦ダイコンの収量調査〉

12月9日(月)
三浦初声高校 都市農業科1年生の「農業と環境」の授業で、三浦ダイコンの収量調査を行いました。
全国でも有効の生産地である三浦市で栽培されるダイコンは、かながわブランドにも登録されています。特に三浦ダイコンは、収穫の手間や難しさから三浦市全体のダイコン生産量のわずか1%であり「幻のダイコン」と言われています。
収量調査をすると、根の長さは約40cm、重さは約2kgと立派なダイコンが収穫できました。
青首ダイコンはすでに収穫していますが、三浦ダイコンの収穫は比喩物にならないくらい難しく、大変でした。
このように「農業と環境」では、栽培知識や技術だけではなく、地域の農業の現状や課題、改善点など体験を通して学んでいきます。

1 広報

かなさんの畑Instagram 海洋科学高等学校（計5回）

(1) 投稿日時 令和7年2月28日、3月4日、3月5日、3月6日、3月31日

(2) 内容 学校で取り組んでいること



kanasan.no.hatake

kanasan.no.hatake 県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈サバ串カツづくり〉
今回は、水産海洋基礎のわかしお釣実習で釣ったサバを使ってサバ串カツを作りました。
捌く際に歩留まりが悪いと生産数に影響が出てきてしまうので、丁寧な作業を心掛けました。
このサバ串は、海洋科学高校の文化祭の海洋祭で、400本販売しました。
買っていただいたお客様からは、美味しいという言葉を数多く頂きました。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #横須賀市 #海洋科学高等学校 #実習船わかしお #釣り実習 #サバ #マサバ #ゴマサバ #サバ串カツ #海洋祭 #サバ串づくり #文化祭 #かなプラ学生特派員

8週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝

♡ 🔍 🗒

🔖



kanasan.no.hatake 県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈アンチョビづくり〉
今回は、7月に水産海洋基礎のわかしお釣実習の授業で釣ったカタクチイワシを使ってアンチョビの袋詰めをしました。
このアンチョビは、夏休み前に捌いて、塩漬けにして、1月に袋詰めしました。
アンチョビなどの塩蔵品が、こんなに長い期間、塩漬けすることに驚きました。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #横須賀市 #海洋科学高等学校 #実習船わかしお #釣り実習 #カタクチイワシ #アンチョビ #塩漬け #長い期間塩漬け #塩蔵品 #アンチョビの袋詰め #かなプラ学生特派員

8週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝

♡ 🔍 🗒

👤👤👤 kanachiku_official、他40人が「いいね！」しました

3月4日



kanasan.no.hatake 県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員からのレポートです。

〈ニジマスバスタ缶詰製作〉
今回、三浦市でニジマス養殖をしている企業の方から提供して頂いたニジマスを使ってクリームバスタのソース缶を作りました。
この写真は、ソースを缶詰に入れて、蓋をして巻締めているところです。
その後、窯に入れて所定の時間加熱殺菌を行い、ラベルを貼り完成です。
このバスタソース缶は、神奈川県産業教育フェアで販売しました。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #横須賀市 #海洋科学高等学校 #三浦市養殖ニジマス #ニジマスバスタ缶詰製作 #ニジマスのクリームバスタソース #缶詰製作 #加熱殺菌 #ラベル貼り #神奈川県産業教育フェア #三浦サーモン #かなプラ学生特派員

元のメッセージを表示

8週間前

インサイトを見る

投稿を宣伝

♡ 🔍 🗒

👤👤👤 kanachiku_official、他44人が「いいね！」しました

3月5日

1 広報

かなさんの畑Instagram 海洋科学高等学校（計5回）（続き）

(1) 投稿日時 令和7年2月28日、3月4日、3月5日、3月6日、3月31日

(2) 内 容 学校で取り組んでいること



kanasan.no.hatake

kanasan.no.hatake 県立海洋科学高等学校のかなブラ学生特派員からのレポートです。

〈鈴廣練り製品製作体験〉
今回、校外学習で、小田原にある鈴廣のかまぼこ博物館で蒲鉾と竹輪作り体験を行いました。
練り製品の作り方を学びました。
また、蒲鉾も竹輪も魚肉を練って、それから成形するのですが、その作業が難しく大変でした。

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #横須賀市 #海洋科学高等学校 #小田原市 #H鈴廣蒲鉾 #かまぼこ博物館 #鈴廣かまぼこ #蒲鉾作り体験 #竹輪作り体験 #練り製品 #魚肉 #校外学習 #かなブラ学生特派員

7週間前

インサイトを見る 投稿を宣伝

👍🗨️📌

👤 kanagawa_ya、他48人が「いいね！」しました
3月6日

🗨️ コメントを追加... 投稿する



kanasan.no.hatake

kanasan.no.hatake こんにちは。県立海洋科学高校 水産資源研究会からの報告です。

私たちはクラブ活動でヒラメに湘南ゴールドを混ぜた餌を与えたフルーツ魚「湘南ゴールドヒラメ」の生産をしています。湘南ゴールドをヒラメに与えていくとその身は柑橘のさわやかな香りがするようになります。
昨年度は、実際に生産した湘南ゴールドヒラメを地元のレストラン「マゼラン湘南佐島」にて料理していただき、お客様に食べていただきました。今年度も秋の出荷に合わせて湘南ゴールドヒラメの生産を目指していきます！

そんな湘南ゴールドは今が旬です！県内でも店先に並ぶようになってきました。上品な味わいでとっても美味しいので是非召し上がってください！

#神奈川県 #kanagawa #かながわ #横須賀市 #海洋科学高等学校 #湘南ゴールドヒラメ #湘南ゴールド #水産資源研究会 #マゼラン湘南佐島 #フルーツ魚 #かながわブランド #かなブラ学生特派員

4週間前

インサイトを見る 投稿を宣伝

👍🗨️📌

👤 kanagawa_ya、他67人が「いいね！」しました
3月31日

🗨️ コメントを追加... 投稿する

2 生産物等の販売

都筑阪急 「神奈川美味競演」

- (1) 日時 令和6年11月9日(土) 10:00~20:00
令和7年3月8日(土) 10:00~20:00
- (2) 会場 都筑阪急 地階食料品売場 (横浜市都筑区中川中央1-31-1-1)
- (3) 内容 自校で生産した生産物の出品
- [中央農業高校](#)
中農卵、中農アヒル米、キウイ、中農味噌等
- [三浦初声高校](#)
温州みかん、大根

3 かなブラ学生特派員交流会

令和6年8月20日（水）第1回（中央農業高校、相原高校、海洋科学高校）

令和6年8月23日（水）第2回（三浦初声高校、平塚農商高校）

○場所

神奈川県庁本庁舎5階 環境農政局共用会議室

○内容

- ・各高校の活動内容や今後の取組の発表
- ・かなブラ学生特派員の意見交換
- ・今年度の主な活動内容の説明など

