

7/18 (土)

Enjoy your school life!

8:30~11:20 (予定)

オープンスクール終了後には、
体育館後方で、
卵や加工品の販売があります！

島農での学校生活を体験！

学科紹介 / 体験授業 / 施設見学

島農では、自分の興味のあること
や、将来の夢のために、実習や実
験を通して、学習することができます！今日は実際に、島農の授業
を体験してみてね！



2026

長崎県立島原農業高校 OPEN SCHOOL

2026年度 オープンスクール



島農公式Instagramも
チェックしてみてね！



@SHIMANO.OFFICIAL



島農オープンスクールへようこそ！

目 次

1. オープンスクール実施要項 p.1

2. 各学科講座資料
 - 農業ビジネス科 p.2~5

 - 食品サイエンス科 p.6~7

 - 生活創造科 p.8~10

3. 会場図と日程 裏表紙

オープンスクール実施要項

1 日 時 令和8年7月18日(土) 8:15~11:45

【内容】 8:15~ 8:30 受付(体育館入口)
 8:30~ 8:50 全体会(1学年教室)
 9:05~ 9:45 体験講座1
 10:00~10:45 体験講座2※アンケート記入5分を含む
 10:45~11:30 学校見学、部活動体験
 11:30~ 即売会(体育館前)

体験講座は2回実施しますので、事前にお伝えしている順番に2つの講座を受講してください。

2 場 所 本校教室、実習室等 等

3 対 象 中学3年生(1・2年生も参加可能)

4 各講座の体験内容・場所

番号	講座名	担当学科	体験場所(=集合場所)
1	動物たちとふれあおう	農業ビジネス科	中小動物広場
2	果物の糖度測定を体験しよう		果樹教室
3	野菜とふれあおう		野菜調整室
4	おいしいパンを作って食べよう!	食品サイエンス科	製菓製パン室
5	たのしくぶどう炭酸ジュースを作って飲もう!		畜産加工室
6	ひんやり?しゅわしゅわ?体験教室	生活創造科	食品サイエンス科3年教室
7	★視覚障害者の介助をしよう★		資材室
8	多肉植物の寄せ植え		105号温室(ハイク温室)

(事前にお伝えしている講座通りに受講してください。当日の変更はできません。)

※1時限目は教室から誘導しますが、2時限目の会場にはそれぞれで移動していただきます。

体験講座が校舎内や専門実験棟で行われるため、初めての島農体験で迷うと思います。

島農スタッフが校内や専門実験棟周辺で待機していますので、体験場所がわからないときや体調が悪くなった場合には、遠慮なく声をかけてください。

※各自で適宜水分補給をしてください。

5 部活動見学・体験

番号	部活動名	場 所
1	野球部・陸上競技部	グラウンド
2	ソフトテニス部・硬式テニス部	テニスコート
3	ハンドボール部	体育館
4	弓道部・卓球部	弓道場・体育館
5	総合文化部・島農和太鼓部	美術室・武道場
6	社会動物部・畜産部	農場
7	食品加工部	食品科棟

6 送迎バス運行計画

復路バス出発11:50

1号車:加津佐海水浴場前方面

2号車:愛野中方面

*朝乗車してきたバスに乗ってください。帰りのバスを利用する予定だったが、急遽利用しなくなった場合は、バスの運転手さんにその旨を伝えてください。

「動物ふれあい」

○動物たちとふれあおう

イヌ



アゼル
(ミックス♂)



モカ
(チワワ♀)



ジョニー
(チワワ♂)



パピ
(ヨークシャーテリア♀)

ヤギ



ヒツジ



ウサギ



ハムスター



ウズラ 対馬地鶏 ジュリア種 ボリスブラウン種



デグー



マウス



モルモット



注意事項

動物は、おもちゃではありません。
人と同じように生命があります。
動物の気持ちを考えながら触れ合ってください。

牛舎

ホルスタイン種



黒毛和種



乳牛舎



和牛・育成舎内部



飼料室



搾乳ユニット自動運搬装置
(キャリロボ)



自動給餌機
(MAXフィーダー)



堆肥攪拌装置
(サークルコンボ)



動物・植物実験室



牛舎外観 (西側)



畜産部OBより寄贈

S.A.H.S FARM
HOLSTEINS
長崎県立島原農業高等学校
SINCE 2011



クリーンルーム



教室棟



牛舎外観 (東側)



果実糖度測定を体験しよう

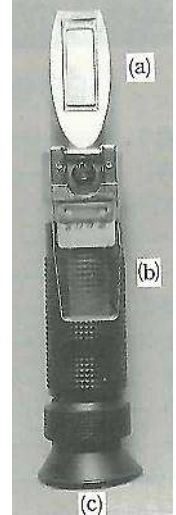
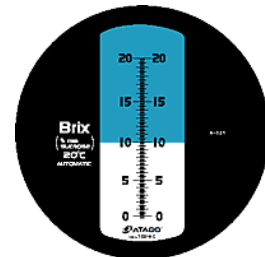


～果実の甘さを計ってみよう～

- 1 果実の品質とは
- ① 糖度 (甘さ)
 - ② 酸味
 - ② 外観 (色・形)
 - ③ 特別な栽培法 (無農薬・有機栽培など)

インジケータの様子(例)↓

- 2 甘さを測定してみよう。
- ① ()の糖度を測定してみよう。
 - ② ()の糖度を測定してみよう。
- ① () ② ()
糖度 () ()



屈折糖度計

- 3 糖度計で糖度を計ってみよう

屈折糖度計とは・・・

果実の果汁などに含まれている糖度を測定するための計測器のこと。溶液中を光が通過するときの屈折率の違いによって糖度を計測する器具。

メロンやスイカなどの野菜や、ミカン・リンゴなどの果樹生産農家は、その年に収穫される収穫物の質の良さを、甘さを通して判断するのに使われる。

屈折糖度計の使い方

- ① ふたを開けて (a) のガラス部分に試料を置く。(一滴でよい)
- ② (b) のふたを閉めて、明るい方向を (c) の部分から中を見る。
- ③ 中のインジケータが白と青に分かれるので、その境界線の数値を読み取る。
- ④ 数値(糖度)を記録し、試料を置いた部分をきれいに拭き取る。

注意

- ※ 試料を置く部分 (a) に水分が残っていると正しい数値が出てこないの、十分乾燥した状態であることを確認すること。

- 4 予想と結果をまとめてみよう。

野菜と触れ合おう！！

農業ビジネス科 野菜コース

1グループ 12名
2グループ 12名
合計 24名予定

1. 野菜の品質について

- ①糖度（甘さ）
- ②酸味
- ③外観
- ④栽培方法



2. 糖度測定してみよう！

- ①トマトの糖度について
- ②メロンの糖度について

3. 野菜を収穫してみよう！

何を収穫するかは

お楽しみ♡





おいしいパンを作って食べよう！

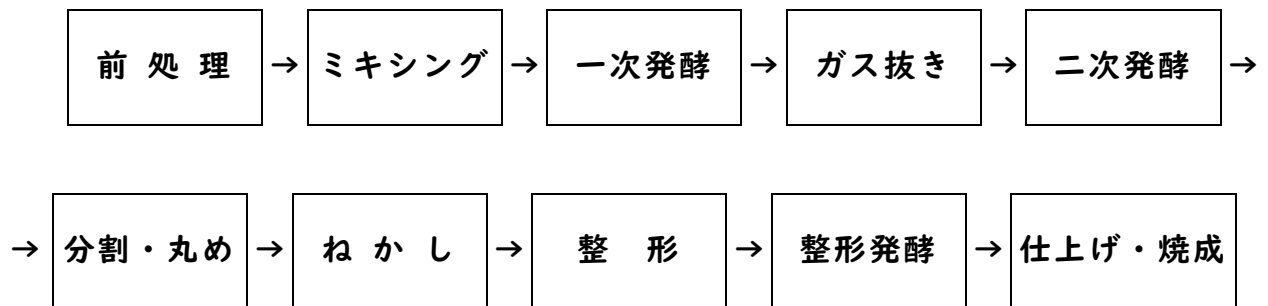


食品サイエンス科

<パン生地材料>

強力粉	1000g	生イースト	40g	砂糖	200g
脱脂粉乳	30g	マーガリン	150g	食塩	10g
鶏卵	150g	水	420g	【※菓子パン生地の配合です】	

<パン製造工程>

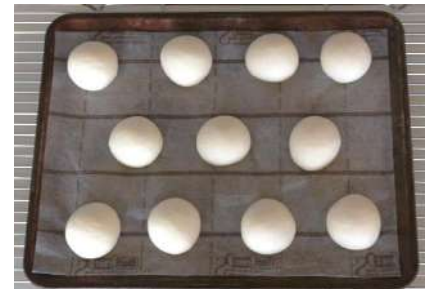


※本日の内容は、作り方の「分割・丸め」から行います

【1】分割・丸め

(i) 生地を50gずつ、スケッパーを用いて分割(切り分ける)

(ii) 分割された生地を切った面を内側にくるように丸め、ねかし箱に並べる



【2】ねかし(ベンチタイム)

○ 15分程度、生地を休ませて分割の際の傷口を癒やす

【3】成型

(具材を中に包み、へそを一カ所になるようにしてへそを下にして置く)

【4】発酵整形・・・パン生地を40～45分程度、休ませ膨らませる



炭酸ぶどうジュースを作ろう！



食品サイエンス科

ぶどうジュースを使って、「マジックジュース」の不思議な体験をしてみましょう！「マジックジュース」とは、色が変わったり、泡が出てきたり、液体が混ざらずに重なったりする、まるで魔法がかけられたように変化していくジュースのことです！

【原料配合】

ぶどうジュース	30 ml
重曹	0.5 g
クエン酸	0.3 g



【方法】

①ぶどうジュースに重曹を加える。(色が黒く変わる！)

ぶどうジュースには「アントシアニン」という物質が入っています。アントシアニンにアルカリ性のものを加えると青くなり（今回は黒く見えます）、酸性のものを混ぜると赤くなります。重曹はアルカリ性のため、黒っぽく変化したのですね。

② ①にクエン酸を加える。(色が赤く変化し、泡が出てくる！)

クエン酸は酸性です。アントシアニンにクエン酸を入れることで酸性になり、色が赤く変化します。発生した泡は二酸化炭素です。これは重曹とクエン酸が化学反応を起こしたからです。



START UP

©2012-11042111

発展！やってみよう！

②にガムシロップを加えて、よく混ぜ、オレンジジュースを入れる。(観察)そこに、さらに豆乳を加えてみよう！どうなるでしょうか？

びんやり?

しゅわしゅわ?

体験教室

科学のチカラで「冷たい!」「シュワッ!」を体験しよう!



びんやり体験

瞬間冷却アイス作り

氷より冷たい!?



つかうもの

- 牛乳 200ml
- 砂糖 大さじ2
- ジップロック (M, L) 各1枚
- 氷 300g
- 塩 50g
- ガムテープ
- タオル
- 好きなトッピング

作り方

- 1 ジップロック (M) に牛乳と砂糖を入れてよくまぜる。
- 2 空気をぬいてしっかりと閉じる。
- 3 ジップロック (L) に氷と塩を入れる。
- 4 ③に②を入れ、空気をぬいて閉じる。
- 5 タオルでつつみ、5分間ふりふりする!
- 6 とり出して、好きなトッピングをして完成♪

びんやりのヒミツ

塩を入れると氷の温度が下がり、アイス材料を一気に冷やすことで、氷より冷たいアイスができるよ!



しゅわしゅわ体験

手作りラムネ作り

おうちでラムネが作れる!?



つかうもの

- 粉糖(またはグラニュー糖) 50g
- クエン酸 小さじ4分の1
- 重曹(ベーキングパウダー) 小さじ1~小さじ1と2分の1
- 水(スプレー容器) 数回分
- 製氷皿や型
- ラップ

作り方

- 1 粉糖・クエン酸・重曹をボウルに入れてよくまぜる。
- 2 水をスプレーで2~3回ふきかけ、手でにぎって形ができるくらいにしめらせる。
- 3 型に入れてギュッとおさえる。
- 4 ラップをして5分おいて、そっと取り出す。
- 5 しっかり乾かして完成!

しゅわしゅわのヒミツ

クエン酸と重曹が水にふれると、二酸化炭素が出て「しゅわっ!」となるよ!これがラムネのひみつ!

上手に作るポイント!

- ✓ ジップロックの空気はしっかりぬく! もれを防ぎ、冷えやすくなるよ。
- ✓ ふるときはタオルでしっかりまく! 冷たくなるから、手を守ろう。
- ✓ 5分しっかりふるのがコツ! 時間を守るとおいしくできるよ♪

- ✓ 水の量は少しずつ! ふやけすぎると形がくずれやすくなるよ。
- ✓ ギュッとつめるのがポイント! しっかり固まって、きれいに仕上がるよ。
- ✓ しっかり乾かそう! 乾かすことで、保存もできてしゅわしゅわ感が長持ちするよ♪

安全に楽しむために

- 材料は食べても安全なものを使いますが、アレルギーに注意しましょう。
- 手や道具を清潔にして、衛生面に気をつけましょう。
- 作ったものは、自己責任でおいしく食べてね!



科学っておもしろい!
やってみよう!
楽しもう!



《生活創造科》

福祉実習「★視覚障害者の介助をしよう★」

視覚障害者の移動支援

①盲導犬



②ガイドヘルプ



③白杖



このポーズは
何を伝えたいのでしょうか？



介助の基本

- ①利用者の白杖を持ってない方の一歩前に立ちます。
利用者に介助者の二の腕をつかんでもらいます。
- ②歩く時は声をかけながら…周りに何があるのか説明します。
曲がる時や段差がある時は一旦止まります。



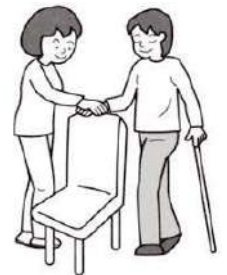
視覚に障害のある人は…周囲の状況がわかると、安心できるためこまめに声かけをしましょう！



細い道は…介助者が前になって
一列で歩きます。



イスに座るときは…
イスの座るところと背もたれを
さわってもらい、
イスの形を伝えます。



視覚に障害のある人は、どうやって物の区別をしているの？

触っただけでは区別が付きにくいものがたくさんあります。
その為に…身近な物にもちょっとした工夫がされています。

- ・シャンプーとリンスを区別するために…
⇒シャンプーの容器の横や上にギザギザ
- ・ジュースとお酒を区別するために…
⇒お酒の缶に点字表記



物の位置は、時計の位置に見立てて説明しましょう。



クロック
ポジション
と言います。



ちょっとした工夫やサポートで、目が見えなくても、
障害があっても、自分の力で行動できるようになります。
他にも工夫されているものがないか身近なところを探してみましょう！

多肉植物は、1株だけでも十分楽しむことができますが、複数の株をひとまとめに植えて「寄せ植え」として楽しむこともできます。

〔 多肉植物の寄せ植えのコツ 〕

★カラーバリエーション

- ・濃い緑
- ・黄緑
- ・斑入り
- ・赤や黄色
- ...など

★段差を意識



今日の材料

虹の玉

エケベリア

雪童(せつどう)

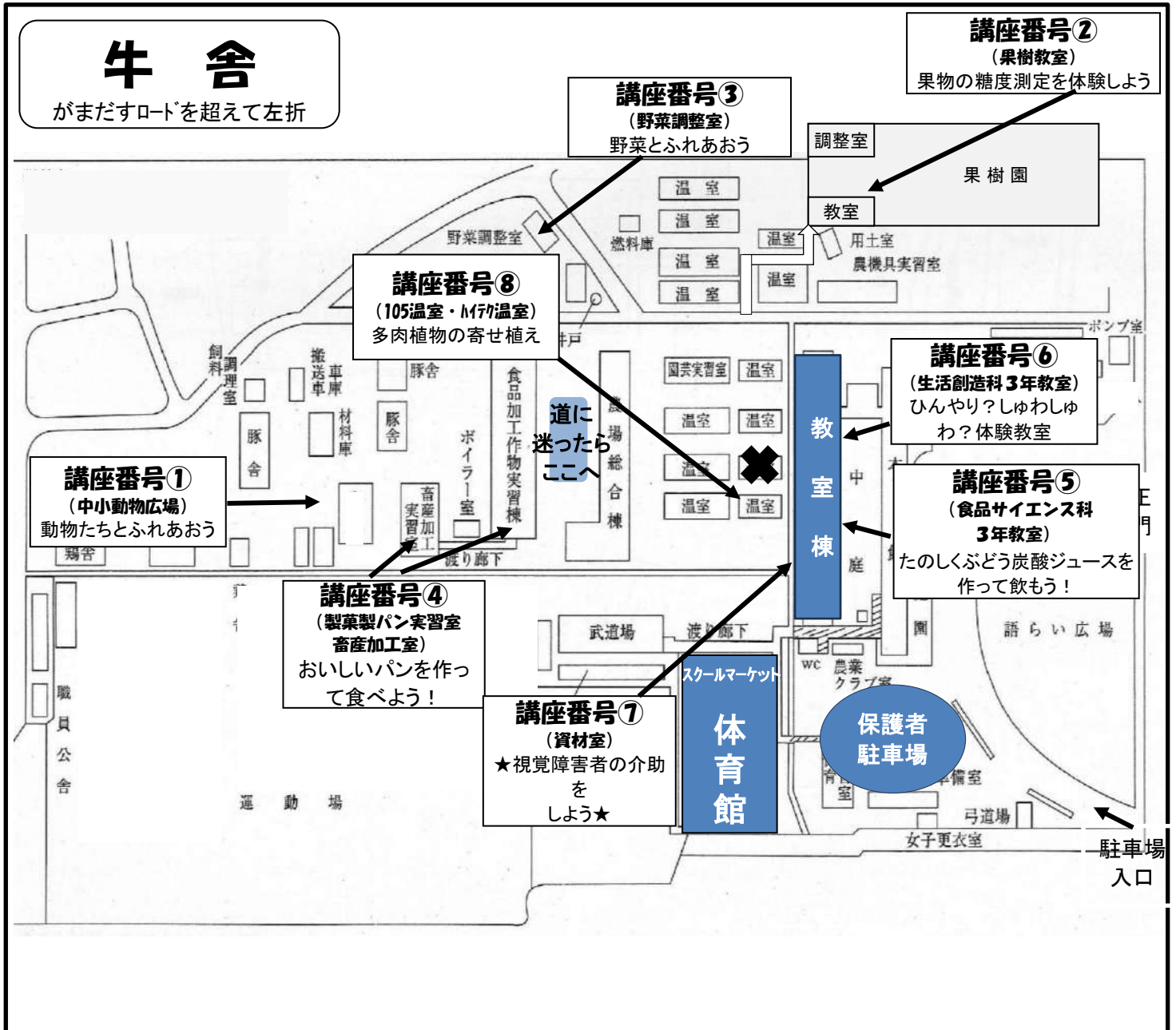
- 1 鉢の中に用土を少し入れます。
- 2 苗を鉢に置きながら配置を考えます。植物の大きさや色などを考えて好みのデザインにします。
- 3 用土の高さが鉢の8分目になるように、苗の周りに用土を追加します。
- 4 水をやると用土が沈むので、鉢の周辺部を軽く押さえて用土を足します。
- 5 鉢底から水が出るくらいたっぷり水やりをします。



家に帰ったら、次のことに注意して管理をしましょう。

- 1 鉢は、明るい日陰で直射日光が当たらない場所へ置きます。
- 2 水やりは、夏は半月から1ヶ月に1回、冬は1ヶ月に1回、朝たっぷり（受け皿に水をためておくのは厳禁）。
やり過ぎに注意。

会場図と日程



日程表

内 容	時 間	場 所
受 付	8:15~ 8:30	体育館入口
全 体 会	8:30~ 8:50	1 学年教室
体験講座 (1 回目)	9:05~ 9:45	
体験講座 (2 回目)	10:00~10:45	
学校見学、部活動体験	10:45~11:30	
島農生産物即売会	11:30~	体育館後方
送迎バス発車	11:50	正面玄関前