

BeLive

9

「育てる」「売る」へ 高校生×ミノリーナへの挑戦

岡山県立新見高等学校
ミノリーナ班



「育てる」から「売る」へ 高校生×ミノリーナの挑戦

岡山県立新見高等学校 ミノリーナ班



新見市って

畜産業



林業



農業



石灰業



きっかけ

農業や石灰に関心持つて

鈴木工業 新見南小にキャベツ贈呈



鈴木社長らからキャベツを受け取る児童

切な状態に整えて根こぶ病などを抑制する石灰資材「処方箋肥料ミノリーナ」を開発。現在日本全国から相談があり、農作物の栽培を手助けしている。

キャベツのプレゼントは農業や環境について関心を持ち、石灰の重要性や可能性を知ってもらおうと初めて企画したもの

石灰製品を開発、販売している鈴木工業(鈴木香社長・井倉)は12日、新見南小学校(田邊真校長・142人)を訪れ、同社が地域貢献活動として取り組んでいる「ミノリーナプロジェクト」で育

同プロジェクトは持続可能な農業を推進するため環境に配慮した農業技術の普及を目指す取り組み。5年前に高品質で健康な農作物を栽培するために土壌改良の研究を始め、土壌中のpH(酸性、アルカリ性)を調整する

たキャベツ「初恋」を児童にプレゼント。鈴木社長や社員、持田社長が1玉ずつ児童に手渡した。

小藤琉愛さん(6年)は「化学肥料を使わず、石灰の力で立派なキャベツを栽培していることを聞いて驚いた。牛のまま食べるとおいしいと教えてもらったので、家族と千切りにして味わいたい」とのこと。鈴木社長は「子どもたちには農作物を栽培するのにたくさんの方が関わっていることを知ってほしい。また、自分たちが携わっている石灰の仕事について世代に引き継いでもうことを企業の責任として捉え、今後も活動していきたい」と話していた。

(村上)

整備士募集

要普免・資格保有者優遇
委細面談の上決定します

森六自動車(株)

文化町 TEL 72-0696



処方箋肥料 ミノリーナ

MINORIINA

分類

消石灰肥料

成分

アルカリ分75%
く 溶性苦土20%

特徴

- ・ 病害虫、連作障害の
解決、改善に役立つ
- ・ Ca、Mgを作物に対して
バランスよく配合

イタリア野菜を選んだきっかけ



=



気候が似ている



耕運作業(ミノリーナ散布)



播種作業



笑味ちゃん天気予報
取材時の様子

取り組み内容

(実習風景)

マルチの穴あけ



工場見学(土壌研究)



生育調査



工場見学

8月6日(水)

試験圃場のpHを測定





ミノリーナ散布

8月20日(水)

試験圃場にミノリーナを
散布後、耕耘

イタリア野菜の 播種

8月20日(水)

6種類の種を播種



8月28日(木)

マルチ張り・定植





トレビスと カリフラワーだけ 発芽

9月4日(木) 夏季の
高温により発芽
しなかった可能性

Belive参加

9月27日(土)

企業からたくさんの意見を
いただきました





笑味ちゃん天気 予報取材

10月8日(水)
笑味ちゃん天気予報
の取材を受けました



出典：RSK



10月8日(水)

管理作業



10月23日(木) カブ収穫

10月20日(月) トレビス収穫





形態調査

10月20日(木) トレビスとカブ
の形態調査を行いました





食味調査

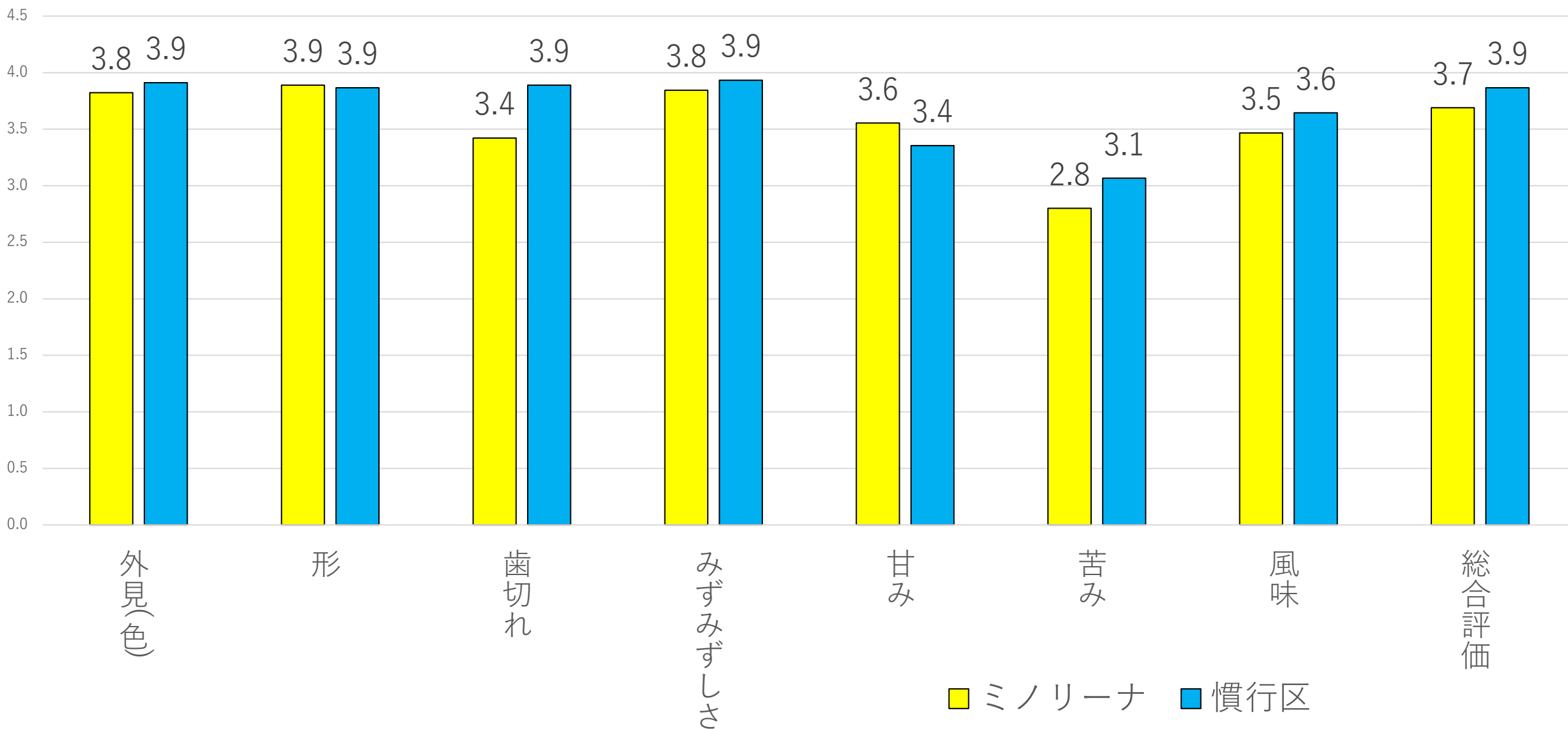


11月13日(木) カブ食味調査
11月27日(木) トレビス食味調査

カブ形態調査結果

	葉身長 (cm)	葉数 (枚)	直径 (cm)	重さ (g)	根身長 (cm)
ミノリーナ	33. 4	12. 7	8. 2	192. 3	19. 1
慣行区	35. 1	14. 0	8. 5	249. 8	18. 8

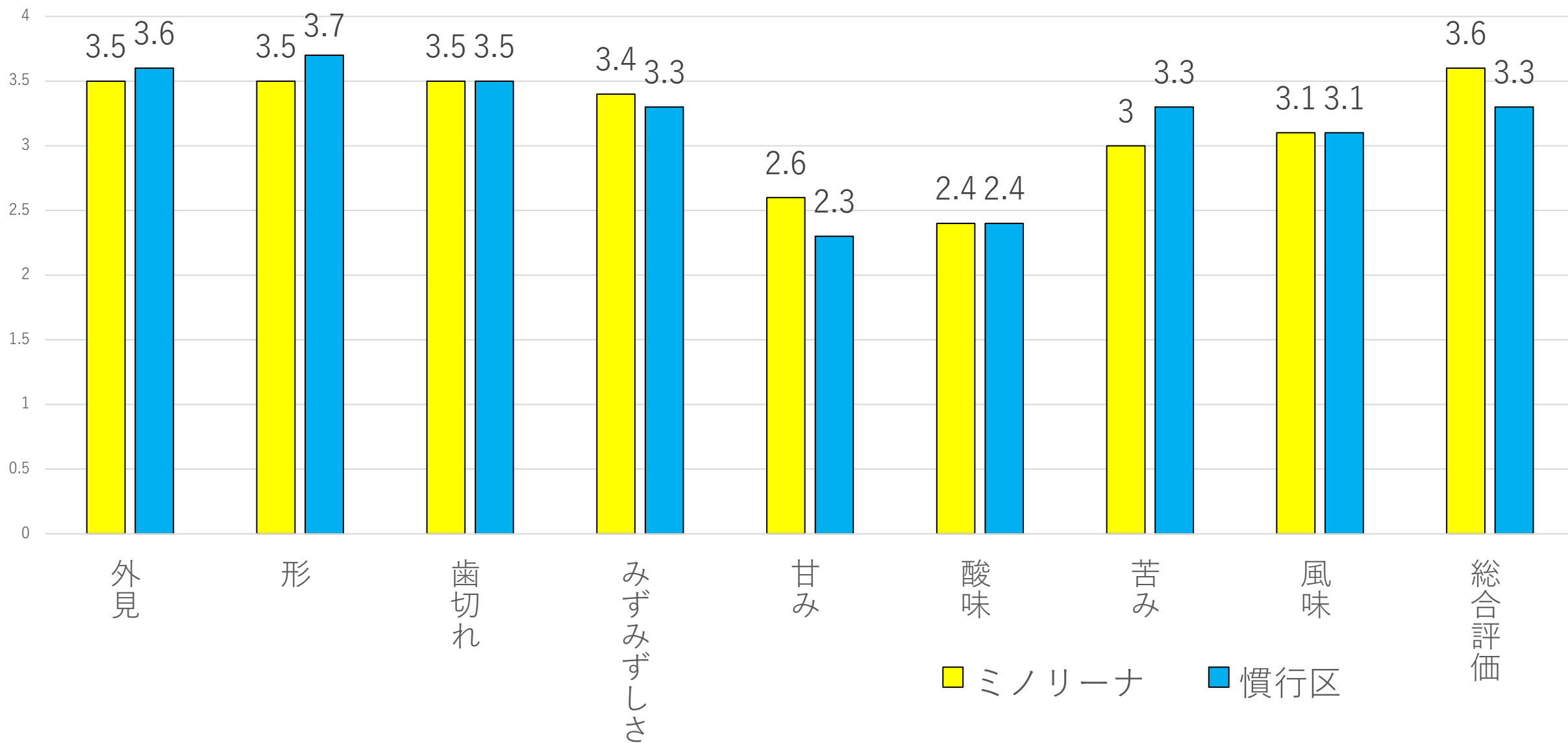
カブ食味調査アンケート結果



トレビス形態調査結果

	球高 (cm)	球径 (cm)	根身長 (cm)	重さ (g)	直径 (cm)	葉数 (枚)
ミノリーナ	15.3	15.1	18.8	690.0	44.2	45.8
慣行区	16.7	15.3	16.8	603.0	43.5	36.0

トレビス食味調査アンケート結果



結 果



甘味が強い！！

11月29日(土) レストランに提供

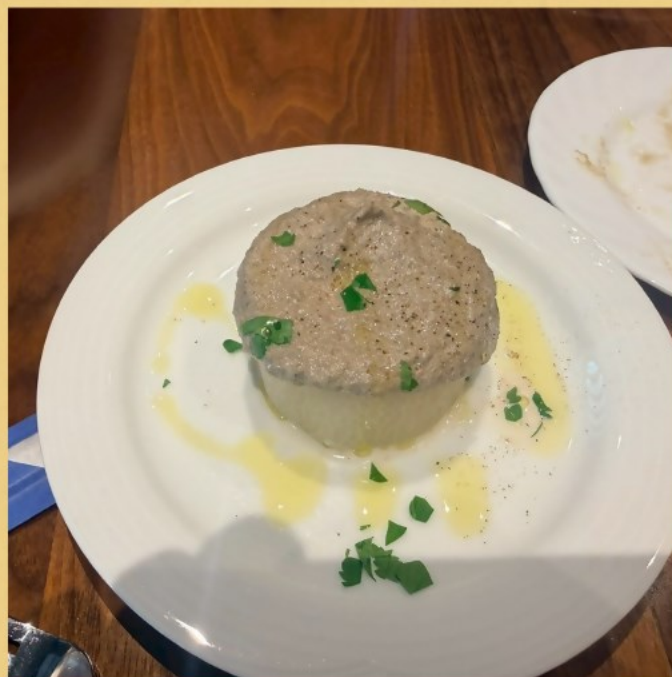


提供：GATTO LIBERO

GATTO LIBERO



水牛のモッツァレラ
チーズとトレビスの
サラダ



大根のホワイト
マッシュルーム
ソース乗せ



シラスと
ルッコラのピザ

GATTO LIBERO



真鯛のフリットと
白菜のクリーム
ソース



サルシッチャと白
菜のトマトソース
パスタ



トレビスの
リゾット

高粱のレストランで自分たちが作った
イタリア野菜を提供し、料理してくだ
さいました。(情報交換etc...)

とてもおいし
かったです！
ご馳走様でし
た！



今後の展望



ご清聴
ありがとうございました