

《食農プロデュース科》

農場から食卓まで 常潤ブランドで ひとつなぎ



＜食農プロデュース科＞
3年 宇都 愛来（鴨池中出身）

どんなことを勉強しているの？

授業や実習を通して「食」と「農」について学ぶことができます。
また、販売会を通してコミュニケーション力が身に付き卒業後の進路にも繋がります。

学校生活で頑張っていることは？

生徒会活動や販売会を通して、積極的にお客様とコミュニケーションを図っています。

また、安心・安全な生産物の販売とどのようにすればお客様に喜んでいただけるか工夫しています。

私たちと一緒に「新商品の開発」をしてみませんか？



授業内容と学科行事を紹介

自然にふれあう学びがいっぱい！

「食と農」をとおして命について学びます♪



交流活動

＞本校の農場を活用し、地域の方々と野菜の栽培・収穫を行っています☆



復興プロジェクト

＞地域の宝、「川畑みかん」の復興プロジェクト進行中！



加工品

＞本校オリジナルブランド「常潤の森」を立ち上げ、売れる商品・サービスを開発中♪

「DX」で切り拓く次世代農業



農場を牛のつらに
経営管理の効率化



メロンの糖度測定
切らずに甘さを測れるよ♪

データとテック/ロジックで持続可能な農業を学ぶ！

check

取得できる主な資格

- 危険物取扱者試験
- 日本農業技術検定
- 食品衛生責任者
- ボイラー取扱技能講習
- 料理・菓子検定
- ガス溶接技術講習
- アーク溶接特別教育
- 小型車両系建設機械特別講習
- 日本漢字能力検定
- ビジネス文書実務検定

南さつま市からの助成あり！



卒業生より

山崎 哲誠さん（川辺中出身）
スターゼンミートプロセッサー株式会社



野菜を専攻し自分たちでトマトやスイカ、メロン等を温室で育てました。収穫するまでの時間は想像以上に長く感じました。気候に合ったかん水や除草・追肥を行い、害虫防除も行い、それらを経てようやく収穫の日を迎えます。

普段スーパー等で何気なく目にしている生産物がたくさんの方の工程を経て流通経路をたどり店頭で販売されている事を深く学ぶことが出来ました。また、食品製造では豚みそや新商品開発に携わりパッケージデザインを構成したり販売会を通してコミュニケーション力が身に付いたのではないかと思います。常潤高校で学んだ経験を生かしこれからも頑張ります。