

バイオ技術科

バイオテクノロジーを利用した生物資源の生産・加工及び流通に関する基礎的な知識と技術を学び、高付加価値農業やバイオ関連産業、アグリビジネスの各分野で広く活躍できる人材を育てます。

生物工学コース

バイオテクノロジーを活用し、ラン類の栽培や希少植物の遺伝資源の保護活動を通して、農業の進展や地域創生に貢献できる知識と技術を学びます。

目標

植物の構造、生殖と遺伝、形質発現などの仕組みを理解し、植物バイオテクノロジーの知識と技術を身につけ、利用・応用できる。

学習内容

ラン科植物の花の構造と無菌培養
(オープンスペースでの無菌操作方法)
培地の種類と調製方法 組織培養
(茎頂培養、胚珠培養、葯培養など)
花苗生産と販売 希少な遺伝資源の保護活動 など

資格取得

初級バイオ技術者 (日本バイオ技術教育学会主催)
農業技術検定 (富山県学校農業クラブ連盟主催)

主な進路

進学：東京農業大学 高岡法科大学
長浜バイオ大学 富山国際大学 など
就職：グリーンパワーなのはな 富山港湾運送(株)
高尾建設(株) 富山漁業協同組合 日本郵便(株)など

研究活動

- ・希少な遺伝資源の保護活動
(浄教寺てまり桜の挿し木による増殖)
- ・人工授粉による中農オリジナル花生産
(ラン科植物の新品種作出)
- ・黄色蝶咲きシランの交配・育種
- ・LEDがラン科植物に与える影響 など



【無菌播種】



【人工授粉】



【セロジネ鉢替え】



【培地調整】



【茎頂摘出練習】



【研究活動】

食品加工コース

微生物バイオテクノロジーを利用し、農場で生産された農産物の加工や食品流通に関する知識と技術を習得し、本校オリジナル食品づくりを学習します。

目標

微生物バイオテクノロジーを利用した食品加工及び食品流通に関する知識・技術を習得させ、品質の向上と流通の改善ができる能力と態度を身につける。

学習内容

伝統的な発酵食品・無添加味噌の製造
地域資源を活用したオリジナル食品の製造と販売
パン・焼き菓子、各種ジャム等の製造
食品の貯蔵・食品衛生・6次産業化 など

資格取得

食品衛生責任者、食物調理技術検定3級
日本農業技術検定2級・3級 など

主な進路

進学：高岡法科大学、富山短期大学
富山県立雄峰高等学校専攻科
金沢製菓調理専門学校
富山大原簿記公務員医療専門学校 など
就職：伊藤ハムデリー(株)北陸工場
グリーンパワーあおば、浜田食品工業株式会社
(株)大阪屋ショップ など

研究活動

- ・本校及び地域資源を活用した高付加価値製品の開発
- ・本校の桜を活用した菓子製造の研究
- ・本校特別栽培米の米粉を活用した新製品の研究
- ・規格外野菜や果樹を使用したジャムの研究 など



【そば打ち】



【和菓子作り】



【味噌の製造】



【イチゴの収穫】



【ジャムの製造】



【インターンシップ】



【農産物即売会】



【米粉パンの製造】

【中農オリジナル製品(例)】