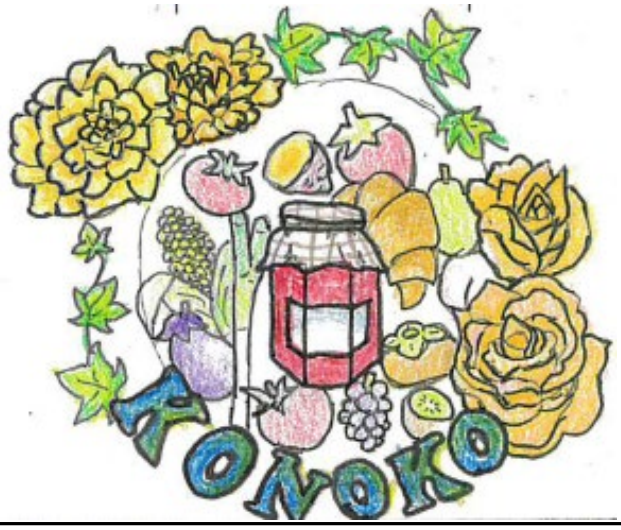
農業科　食品科　花緑科
専攻班　紹介

KO　NO　KO

湖南　農業　高校



令和７年度作成　本校オリジナルロゴ「KONOKO」

滋賀県立湖南農業高等学校

農　業　科

作物班

野菜班

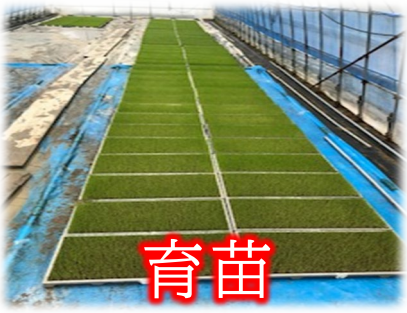
果樹班

草花班

グリーンライフ班

作　物　班

○作物班ではお米作りを学びます！！



作物班では種まきから
収穫・出荷までの作業を体験できます。

「お米の作り方を知りたい！」と
考えている方は湖南農業高校、作物班で一緒に
お米作りに挑戦してみませんか？？

秋に収穫を迎えた時には新米を食べて
喜びを分かち合いましょう！！

琵琶湖の固有種「ニゴロブナ」を放流し、育てています！
今後、滋賀県の郷土料理「ふな寿司」に加工することも
検討中です！！

野　菜　班

総合実習での活動

○施設栽培

６号温室　トマト（年２作）

７号温室　イチゴ９～３月

８号温室　軟弱野菜各種

○露地栽培

夏野菜

ナス、シシトウ、ピーマン、オクラ、キュウリ、カボチャ、
トウモロコシ等

秋冬野菜

キャベツ、ハクサイ、ダイコン、ニンジン、ネギ
カブ、ブロッコリー、レタス等

野菜の種まきから収穫、販売までを実習にて学びます。

課題研究での活動

・夏野菜及び秋冬野菜の栽培（施設及び露地）

・滋賀県育成のイチゴ新品種「みおしずく」の栽培試験並びに普及活動

・規格外野菜の有効活用について
立命館大学学生団体 BohNo との連携「子ども食堂での取り組み等」

各種イベントでの販売活動

実習で収穫した野菜は、校内販売所（木曜日放課後、月平均２回程度開店）や、校外のイベントなどで出張販売します。

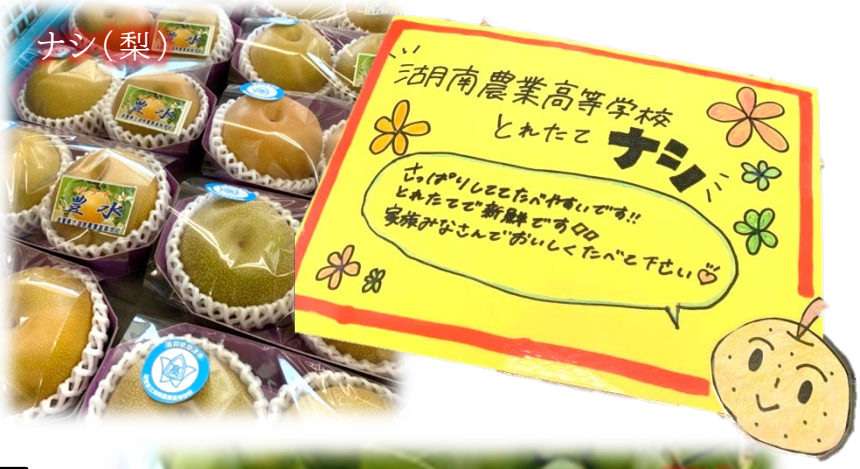
果　樹　班

　農業科果樹班ではみんながいつも食べている「果物（くだもの）」の栽培管理について学習していきます。

　実習では、果樹のいらない果実をとったり（摘果）、病害虫の被害を防ぐために1つ1つ果実に袋をかけたり（袋がけ）、様々な栽培管理を行っています。日頃の栽培管理を適切に行うことで、果実を収穫できます。収穫した果実は販売実習として校内や校外で販売もしています。

〈湖南農業高校で栽培している「果樹」の紹介〉

ブルーベリー



他にも…。
モモ・カキ・クリ・レモン
キウイフルーツ・イチジク
ミカン・アーモンド　など
様々な果物を育てています！

ブドウ

〈学校外での実習の様子〉

　果樹班が連携協定を結んでいる甲賀市の「宮ベリー園」で、夏と冬の年に2回に分けて校外実習を実施しています。

全体説明

選果作業

収穫作業

草　花　班

シロバナ播種

鉢上げ

定植

開花

夏休みに２年生が朝８時から10時ごろまで、花びらの収穫を10日間ほどおこない、約２kgほど摘み取りました。全量をオッペン化粧品に買い取ってもらい紫外線予防の一助になっているそうです。

シクラメンの苗

鉢上げ

年末に販売

苗から開花・販売まで 10 ヶ月以上かけて育てます。エアコンで温度管理を行い、ハウスに入る際は長靴の消毒が必要です。

校内花壇作り
農場の花壇にビオラ、
パンジーを植えました

ナデシコの種

播種から鉢上げ前

草津小学校花壇に定植

草津小学校の 40m花壇にナデシコの種から湖南農業高校の生徒たちが育てた800 株を児童たちと一緒に植えました。

グ リ ー ン ラ イ フ 班

　グリーンライフ班では農業を通して、人との交流を行っていくことを中心に実習をしています！興味がある人はぜひ来てください。

☆主な活動

・交流学習

　生徒たちが先生役になり、近隣の幼稚園や保育園の園児たちとサツマイモ掘りを通して交流学習を行っています。
約５００人の園児たちとの交流学習を楽しみます。

・販売所の運営

　各学科から生産された野菜、加工品などを販売します。月に2回程の販売日（木曜日）には、在校生や地域の方がたくさん来られて、にぎわっています。

食　品　科

食品製造班

食品科学班

食品流通班

食　品　製　造　班

食品製造班の活動を
紹介するよ！

総合実習での活動

湖南農業高校ブランド「KONOKO」として販売しているジャムやビスケット、パンやケーキなどを、校内販売所や各種イベントで販売できるよう、衛生面に注意しながら、真心こめて製造しています。

New　ラッピング

課題研究での活動

地域のパン屋さんと新商品開発を行います。職人さんを学校に招き、製パン技術（包餡方法）や購買意欲の増す具材の盛り付け方なども学びます。

製パン講習会での様子

各種イベントでの販売活動

実習で製造した商品は、校内販売所（木曜日放課後、月平均2回程度開店）や、校外のイベントなどで出張販売します。

アルプラザ草津での
販売準備風景→

カニストレリ製造の様子

皆さんも、食品科に入学して、食品製造班で楽しく学びましょう！

校内販売所にも遊びに来てね！
販売日は、HPを確認してね！

食　品　科　学　班

食品分析などの実験と、発酵食品の製造実習をおこなっています。

梅干し作り

↑和歌山県産の梅を使って、一から製造します。きちんと土用干しもしています。

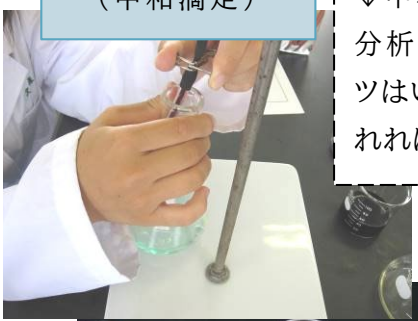
湖農味噌作り

↑→材料は大豆、米麹、塩のみで、毎年味噌を仕込みます。
滋賀県産の大豆、本校産のコメを使っています。

山田ねずみ大根のたくあん漬け

→地元草津の特産品「山田ねずみ大根」を栽培し、たくあんを漬けます。昔から伝わる材料と方法で発酵させています。

食品分析実験（中和滴定）



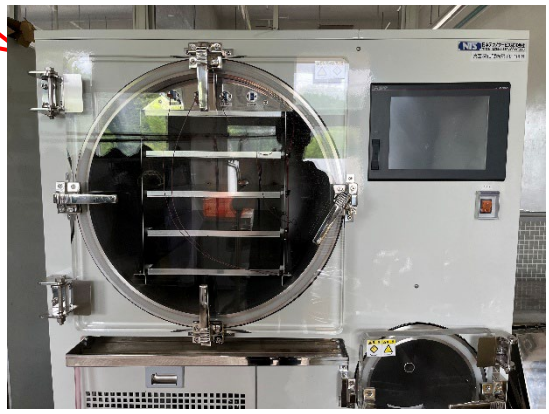
↓中和滴定は食品分析の基礎です。コツはいりますが、慣れれば簡単。

微生物実験

←目に見えない微生物も、育てたり、観察したりすることができます。
食品との関わりも深いものが多いです。

食　品　流　通　班

滋賀県産小麦100％のラーメン開発や真空凍結乾燥機でパウダーをつくり製菓開発などに取り組んでいます。また、地域と連携し、コラボ商品やコラボ企画なども行っています。



「製造効率アップ」「おいしいクッキーを作る」をテーマに新商品を開発中！！
いつも成功する商品開発でありませんが、おいしいものを届けるために、日々奮闘中。完成したら食べてください！

食品流通班では、販売だけではなく、アンケートを活用した新商品の開発や、イベントの企画など、様々なことにチャレンジしています。

花　緑　科

園芸装飾班

造園班

草花バイオ班

園　芸　装　飾　班

●資格取得＜フラワー装飾技能・園芸装飾技能＞
　地元生花店様と連携し、花に関する資格取得を目指します。

実習風景

出張講師

●校内花壇・行事の装飾
　校内の花壇を整備し日々の実習に使う花材の生産を行います。
　また文化祭や、卒業式には大規模な壺花を装飾します。

花壇用苗や切り花の生産

文化祭　学科展示

卒業式　壺花

●校外イベント・コンテスト参加
　イベントやコンテストに参加し、日々の学習の成果を発揮します。

第 72 回全国植樹祭 （滋賀県開催）

造　園　班

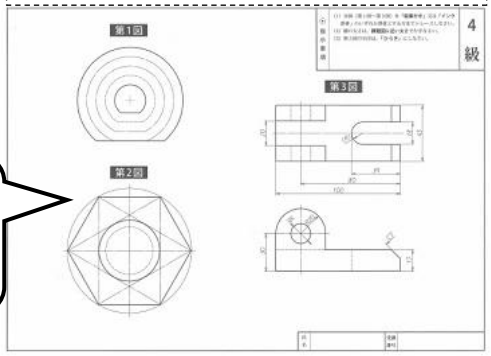
造園班の活動内容

●【造園技能検定】は庭に関するさまざまな知識と*技能*を証明する『国家資格』です。

造園技能検定３級実技課題完成図

２年と３年で受検できます！

トレース技能検定４級図面



1級～3級まで取得可能です！

●【トレース技能検定】は機械図面を正確に･はやく･美しく、描く検定で、実技試験では機械図面をトレースし、理論問題では製図の知識を問われます。

造園デザインコンクール出展作品

住宅庭園や街区公園等があります！
自分だけの庭がデザインできます！

●【全国造園デザインコンクール】は昭和 49 年にはじまり、造園のデザインと製図技術の向上を図るために行っています。本校では今までに多数入賞作品があります！

●【草津川跡地公園の花壇管理】自分たちで育てた草花を花壇に植えています。

公園に遊びに行った際はチェックしてね！

●【樹木の剪定や庭、竹垣造り】

校内施設管理として校内にある樹木の剪定や古くなった竹垣の改修や新規作製をしています。また、空いたスペースなどに庭を造ることもしています。

体育館横の和風庭園。金閣寺垣。

●他にも【聾話学校との交流】などもあります♪

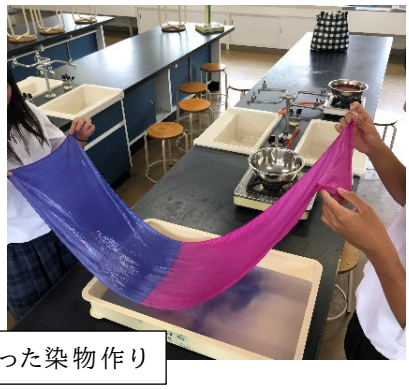
草　花　バ　イ　オ　班

草花バイオ班の活動内容

●草津市の花「アオバナ」の栽培と染物作り

　草津市の市花のアオバナの栽培を毎年行っています。アオバナは午前中にのみきれいな青い花を咲かせ、その花びらを使って染物を作っています！

草津市の花アオバナ



アオバナを使った染物作り

●アオバナや花苗を通じた販売会や商品開発

　各種イベントに呼んでいただき、授業で栽培している花苗の販売をしています。また、草津市と連携してアオバナ商品を製作し、販売もしています。

地域の方々に販売しています！

●アオバナや花の栽培の他、実験実習も行います。

湖南農業高校 マスコットキャラクター
くすのきの「くっすん」

滋賀県立湖南農業高等学校 農場部
〒525-0036 草津市草津町１８３９
TEL 077-564-5255　FAX 077-562-1186

その他の情報は、本校 HP で紹介しています。
ぜひご覧ください。

湖南農業高校　検索

【令和７年（2025 年）９月 発行】