

うちの学校自慢

Vol. 10



生徒たちの活動にスポットをあて、
県内の学校をご紹介します。

大和の漢方を研究する、
未来のスペシャリストたち



公式マスコット
しきの いろどりん

磯城野高等学校

培養

種や苗を培養して、薬草栽培
の効率化を研究しています。



種で増えない、
大和シャクヤクの増殖を
主に研究しています。
何かに集中している時間が
好きで、研究がすごく
楽しいです。

ひろと
竹島 寛人さん
(生物工学コース3年生)

栽培

栽培技術を県内に普及させることを目
標に、5種類の薬草を育てています。



わたる
矢野 渉さん
(施設草花コース2年生)



よこえ まさき
横江 宜樹さん
(生物活用コース2年生)

みんなで水やりなど
協力して薬草を育てます。
栽培方法は、全て手探り
状態でしたが、良い結果
が出た時はとても嬉し
かったです。



いとく ゆうや
威徳 裕也さん
(施設野菜コース2年生)

としや
大倉 敏弥さん
(緑化デザインコース2年生)

商品開発

廃棄していた大和トウキの葉の
部分を使った商品開発をしてい
ます。



大和トウキのニョッキ(左)とガラ
ンティース(鶏ムネ肉でミンチ肉等を
巻き、蒸し焼きにしたもの)。



大和トウキの
葉は、セロリ
のような風味
なんです。

初めて使うトウキを
どう調理しようかと悩み
ましたが、先生のアドバイスも
あり、おいしいレシピが
完成しました!

いのうえ しのすけ
井上 真之助さん
(シェフコース2年生)

いなみ もえ
印南 萌恵さん
(シェフコース2年生)



現在

生産科学科

生物生産コース
生物活用コース
施設野菜コース
施設草花コース

バイオ技術科

生物工学コース
食品科学コース

環境デザイン科

造園緑化コース
緑化デザインコース

フードデザイン科

シェフコース
パティシエコース

ライフデザイン科

インテリアコース
ファッションコース

ヒューマンライフ科

平成27年度
入学生から改編

農業科学科

食料生産コース
動物活用コース

施設園芸科

施設野菜コース
施設草花コース

バイオ技術科

生物未来コース
食品科学コース

環境デザイン科

造園緑化コース
緑化デザインコース

フードデザイン科

シェフコース
パティシエコース

ライフデザイン科

ヒューマンライフ科



奈良県立磯城野高等学校

田原本町258

近鉄田原本駅または西田原本駅から西へ約400m

☎0744-32-2281(代) FAX 0744-32-7265

HP www.nps.ed.jp/shikino-hs

平成17年、北和女子高校と田原本農業高校が統合して誕生。
「生きる力」を培ってほしいという想いから、専門的な学科が
用意されています。



●今年3月卒業生の進路状況 大学・短大:約16% 専門学校:約25% 就職:約51% その他:約8%