

# バイオ技術科

## 生物工学コース

植物バイオテクノロジーの知識と技術を習得し、それぞれの特性と特質を理解し、農業の先端技術に応用できる人材を育成します。

**重点目標** 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** 蘭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

**取得資格** 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 農学部  
金沢工業大学 バイオ化学科  
富山福祉短期大学 幼児教育学科  
北陸職業能力開発大学校  
**就職：**(株)トスネット富山営業所  
新和工業(株) 吉岡農園 など

**研究活動** 希少な遺伝資源の保護活動（ヤマザクラのキク咲き性  
新品種「浄教寺てまり桜」の培養）  
花卉の茎頂培養によるウイルスフリー化、優良苗生産  
（幻の花「センノウ」のウイルスフリー苗）  
ツバキの胚培養からの植物体再生  
ラン科植物の新品種作出 など



【培地調製】



【茎頂培養】



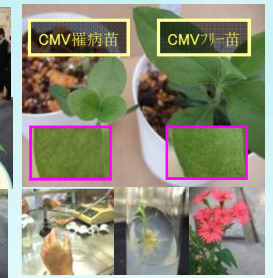
【共学農園】（3つ葉の桜の花の構造解説）



【デンドロビウム出荷調製】



【ヤマザクラの新品種「浄教寺てまり桜」の茎頂培養】  
通常の繁殖が困難だった桜を茎頂培養で増殖。遺伝資源の保護に成功した



【幻の花「センノウ」の病徴の違い】  
むかひぼ イカウイルス(CMV)フリー化に成功

## 食品加工コース

農産物の加工実習を通して食品に対する科学的な見方や考え方の基本を学習し、農畜産物の加工法や貯蔵方法を理解します。

**重点目標** 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** 味噌の製造  
食材の保存：桜の花・葉の塩漬け、漬け物、梅干し  
パン・焼き菓子の製造

**取得資格** 食品衛生責任者  
日本農業技術検定 2級・3級

**主な進路** **進学：**富山製菓専門学校 富山情報ビジネス専門学校  
富山医療福祉専門学校 富山デザイン・ビューティ専門学校 など  
**就職：**株式会社ジャーマンベーカリー 伊藤ハムデマリ(株)北陸工場  
(株)ジェイエフティ 細川機業(株) (有)テー・シー・富山  
(株)三協テック富山 (有)エスピー興産 など

**研究活動** 新しい大山地域の特産品の開発に関する研究（グミの栽培に  
関する研究ならびにアキグミを利用したお菓子の研究）  
米粉エンツァイビスコッティの研究  
米粉を使ったお菓子の研究 など



【農事法人味祭おおよまでの販売実習】



【共学農園にて受講者に指導】



【味噌の製造】  
（茹で上がった大豆水切放冷）



【味噌の製造】  
（大豆をペーストに）



【ホルモン処理にて肥大・色付きが促進されたアキグミ】



【アキグミのホルモン処理】