

琉球大学学術リポジトリ

＜写真ニュース＞生改普及員特別研修会開かれる

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-07-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: - メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/21409

生改普及員特別研修会開かれる

近年の著しい経済発展は、成長の緩慢な農家経済にも大きな影響を及ぼしている。

農家経済の中で農業外収入が総収入の約半分以上を占めているといわれているが、これは農家の生活形態、また農家の経済形態、所得源の変化を示しているといえよう。

経済の成長は所得の増加を伴い生活レベルを向上させる。しかし農業は所得の伸びが小さいことから農業従事者は他産業へ所得源を求めざるを得なくなる。即ち、農村からの労働力の流出、兼業化、離農という現象になって現われる。その結果、単一な農村の生活圏に都市の生活圏が重なり合うような形となって複雑化し、従来の部落全体的な共通性は崩壊していく。農村の各個の家庭が農業という基盤の上に生活様式までほぼ統一されていたのがこのように経済基盤、また生活様式が複雑化してくると各々農家家庭にも個性を与えるようになってきた。

このようなことから今まで農村全体を単一的に対象としてきた普及活動も高度な知識、またより幅広い技術が要求されるであろうし、同時に普及方法も類型化された高度な指導法と知識が必要となってくるであろう。

このように複雑化した農村社会のもとで、農業及び生活の実践的な知識や技術の指導および伝達に従事する普及員にとってはそれらの新しい情報や技術の入手と共に的確な処理と伝達の技術的能力が必要、かつ重要となってくる。

このような状況の下に本学部は普及事業の中でも最も力を入れてきたのが普及員研修である。それは農業や家庭生活の動向、およびそれらの技術の進歩に対応して普及員の普及指導活動に要する知識と技術の水準を常に向上させ、普及指導力の強化を図ることを必要としたからである。

普及員研修は月別に各農業改良普及所で行なわれる一般研修と春夏の休暇を利用してキャンパス

の施設で行なわれる特別研修(3~6日間)がある

今年も去った9月に家政学科の桂正子教官による食品貯蔵、農芸化学科の知念功教官による食品化学が各々3日間づつ、そして初めての家庭電気の研修が技術教育学科の上原盛文教官のご協力を得て6日間続けて行われた。

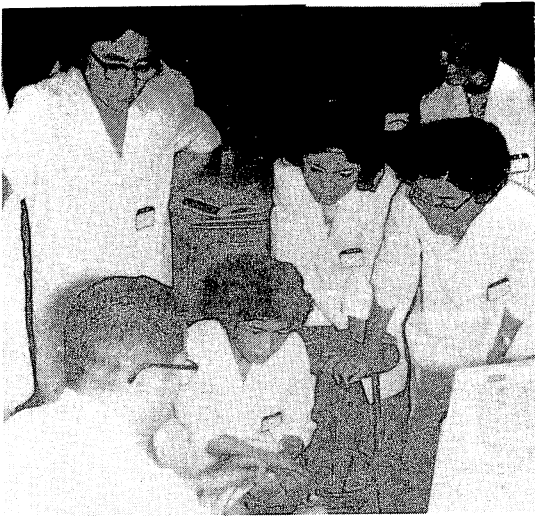
食品関係、家庭電気と各々受講メンバーは異なるが腰を据えて知識を吸収できるのは特別研修だという意識があり、皆意欲満々で積極的であった。

食品貯蔵、加工は普及員にとって最も身近でまた最も興味あるものである。それだけに漬物の理論、食品の貯蔵、加工の基礎理論からトマトケチャップ、ジャム、マーマレード、そしてパインのシロップ漬と農家の実生活にマッチした農作物の利用法を実習し、びんの洗滌から充填、脱気、密封、最後に殺菌、冷却と完全な方法に今後大いに農家の主婦に普及したいと張切っていた。

食品化学では、食品添加物、特に色素と甘味料を中心にその色素の検出方法などを行ない、実際に食品の溶解テストや甘味テストの理論と実験を合せて行った。

家庭電気は最近家庭電化が普及し、農家でも電気器具を扱う事が多くなってきている。そのため普及員でも簡単な修理法位はぜひ修得したいとの要望が多く、今回初めて行われたが、屋内配線のしくみから、身近な電化製品の中の電熱器、蛍光灯、アイロン、洗濯機、扇風機などのしくみ、そして正しい取り扱い方を、分解組立てから回路図に合せて効率試験を行うなど、 $V = IR$ 、 W とは……から始まりジュールの法則まで、理論と実習を通し6日間行なわれた。

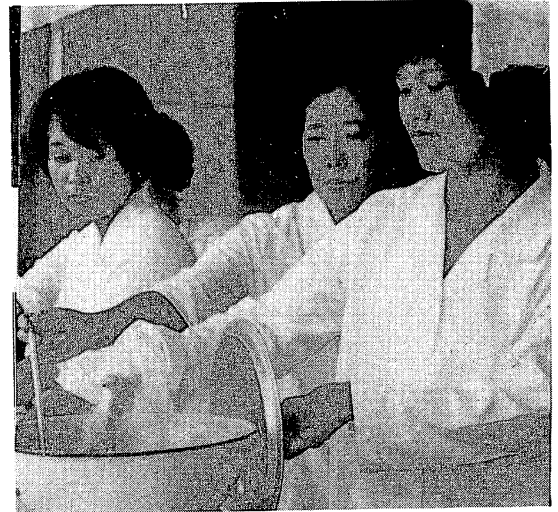
なお特別研修の受講者には農学部長から研修証書が授与されており、今回までに116人を記録するに及んでいる。



左上 電気の直流、交流の原理からアースがいかに大切な役目を果たしているかとの説明に身を乗り出して熱心に聞き入る普及員



左中 さて、この $Q=0.24pt$ $P=IR$ $t=?$ 発熱量の計算にチョットやゝこしいわネ



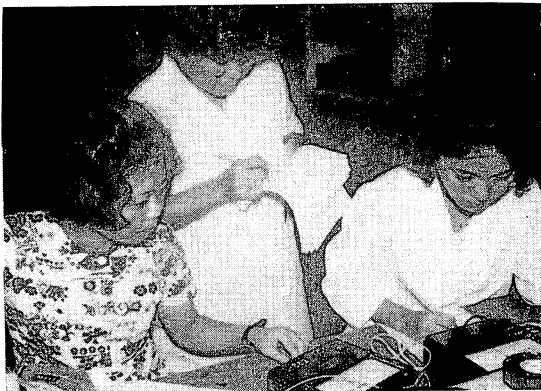
左下 出来上りの温度は？ 強火のためプチプチはね上るリンゴジャムに、まずは安全第一のかまえ！



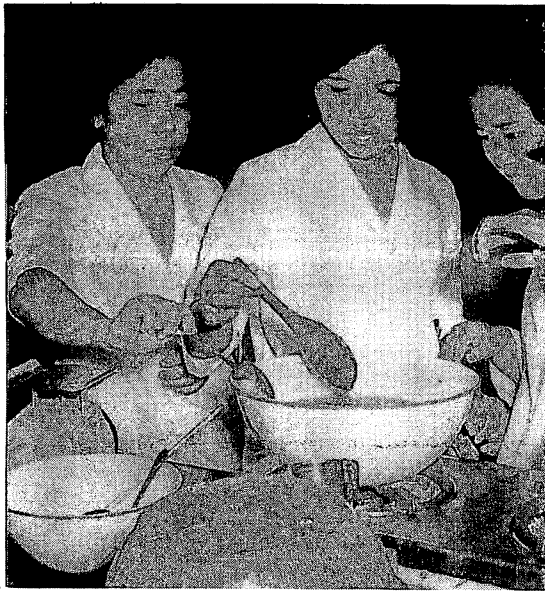
右上 さて、回路図どおりうまく組み立てられましたかな？ 質問する上原講師



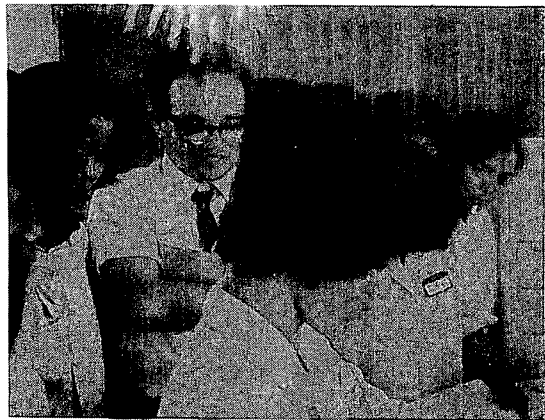
右下 私は二刀流！ この忙しい現代では攪拌も能率的に？ ジャム作りのコツは焦がさぬ様にたえずかきまぜなければならぬ。



左中 自動温度調節器付電気アイロンの特性試験、スライダックで電圧を調整しながら点滅時間を調べる。1分毎にハイ！ 3.6Aで2分間、記録係も大張切り



左上 煮つまりはやわらかくトロリと……ちょうどいゝ
加減ですネ、と桂講師



左中 食品化学の実験で色素の抽出検査結果を説明する
知念講師



左下 食品貯蔵、および食品化学の研修終了式
於 農学ビル



右中 家庭電気研修の受講メンバー 於 風樹館

月刊
農家便り
十一月号通巻一八〇号
七〇年十月二十五日
一九七〇年十一月一日発行
発行所 農学ビル
発行部 農学ビル