



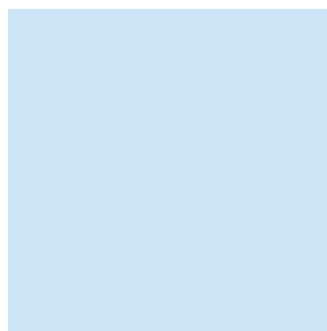
# 吉田島高等学校

都市農業科

食品加工科

環境緑地科

生活科学科



学校ホームページ

<https://www.pen-kanagawa.ed.jp/yoshidajima-h/>



Instagram

[https://www.instagram.com/yoshidajima\\_h/](https://www.instagram.com/yoshidajima_h/)





# 神奈川県立吉田島高等学校

## ～進路実現と地域との共生を目指して～



### 学校の概要

明治40年創立。昭和5年吉田島農林学校。昭和23年吉田島農林高等学校。平成22年吉田島総合高等学校を経て、平成29年吉田島高等学校として新しい学校をスタートさせました。

農業に関する学科が3学科、家庭に関する学科が1学科、全部で4つの学科があります。県内唯一の農業科と家庭科を併置した、全日制・単位制の専門学科高校です。本校では、農・食・環境・健康に関するのちの教育を展開しています。

### 農業に関する学科

### 家庭に関する学科

都市農業科

食品加工科

環境緑地科※1

生活科学科※2

※1 2年次より「農業土木コース」と「みどり環境コース」に分かれます。

※2 2年次より「ヒューマンサービスコース」と「食健康コース」に分かれます。

### 魅力のある専門学科の併置による幅広い教育の展開

#### 都市農業科

野菜、果樹、作物などの栽培や農作物を活用した食品製造の学び

神奈川の農業の特色である都市農業の分野で活躍できる人材を育成



- ▶「野菜」「果樹」「作物」の3つの部門において、季節ごとの栽培管理を中心に技術を身に付けます。
- 野菜部門：ブロッコリーやダイコンなどの露地野菜の他に、トマトやイチゴなどの施設野菜。
- 果樹部門：ナシやカキ、キウイフルーツ、温州ミカン、マスカット、ウメなど。
- 作物部門：稲作などの食用作物や神奈川ブランドに認定されている開成弥一芋（サトイモ）など。

#### 食品加工科

食品原材料の特性や食品製造・食品化学・食品微生物に関する知識と技術の学び

食品産業従事者や栄養管理者として活躍できる人材を育成



- ▶将来の食品産業従事者として活躍できる人材を育成することを目標に、1年次生より「食品製造」の授業を行っています。授業では、食品材料に関する知識や製造の技術を学びます。実習で製造した、クッキーやマドレーヌ、みそは校内で販売されています。

#### 環境緑地科

地域資源を活用した、農業土木、造園・草花の知識と技術の学び

地域に貢献できるエンジニアや関連産業の従事者として活躍できる人材を育成



- ▶農業土木コースでは、測量や施工の基礎を学び、将来の職業にいかせる技術を身に付けます。
- ▶みどり環境コースでは、造園における庭園造りや植木の管理、草花の栽培管理や利用としてのフラワーデザインなどの基礎知識・技術を学びます。

#### 生活科学科

衣・食・住の生活や保育等のヒューマンサービスに関する学び

保育士や幼稚園教諭、栄養士、調理師など人々が快適に安心して生活できる知識と技術を実際の場面でいかせる人材を育成



- ▶神奈川県立高校で初めての、家庭科に関する専門科目を中心に学ぶ学科です。3年間を通して農業と食、保育、福祉の分野のつながりを大切に授業を行います。
- ▶ヒューマンサービスコースでは、子どもを中心に様々な人との関わり方を学びます。
- ▶食健康コースでは、食品の特徴や栄養を考え、調理実習等を通じて食と健康の関わり方を学びます。



# 都市農業科

実践的、体系的な学びを通して、野菜、果樹、作物や食品加工に関連する知識や技術を身に付け、神奈川県都市農業の発展を担う人材の育成を目指します。

## 野菜 種まきから出荷まで栽培の基礎を実践的に学ぶ



ハクサイやダイコンなどの露地栽培のほか、ビニールハウス、メロン用ガラス温室、トマト養液栽培の先端設備で栽培の基礎から応用まで深く学びます。

## 果樹 県西地域を代表する果物などの栽培管理技術を学ぶ



ナシやカキ、キウイフルーツなどの落葉果樹、温州ミカンやビワなどの常緑果樹、ガラス温室ではブドウの「マスカットオブアレキサンドリア」とカンキツの「せとか」を栽培。松田山ではウメを栽培し、多様な果樹栽培を学びます。

## 作物 ホタルが生息するきれいな水で水稻を学ぶ



田植えから出荷調整まで学校水田で実践的に学びます。かながわブランドの「開成 弥一芋」栽培やお茶農家で「足柄茶」の茶摘み実習も行います。

## おもな卒業後の進路（～令和7年度まで）

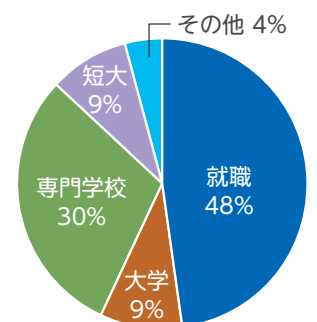
### 進学

日本大学、松蔭大学、東京農業大学、和光大学、神奈川工科大学、東海大学、小田原短期大学、湘北短期大学、東京工芸大学、玉川大学、静岡県立農林環境専門職大学短期大学部、おだわら看護専門学校、かながわ農業アカデミー、国際フード専門学校、国際動物専門学校、日本工学院専門学校 など

### 就職

陸上自衛隊、湯河原町消防、かながわ西湘農業協同組合、大東カカオ、共同印刷、関東建設マネジメント、YKK AP、守山乳業、足柄香粧、ENボード、日本製紙クレシア、天成園、東華軒、不二家、タカキベーカリー、三ヶ日グリーンファーム、YDKテクノロジーズ、箱根ロープウェイ、小田急百貨店、山安、プリンスホテル、鈴木水産、ヤオマサ、スタンレー電気 など

## 令和7年度 進路状況





## 最先端の学び

上空から果樹園の様子を見渡せる  
**ドローン**を導入！



**ロボット草刈り機**  
遠く離れていても  
通信技術を活用して  
無人で草を刈る。



**統合環境制御温室**  
温度・湿度・CO<sub>2</sub>・適切な  
肥料養分を植物に合った  
タイミングで散布できます。



土を使わない  
**養液栽培施設**  
+  
測定データを基に  
装置を連携させた  
環境制御システム  
↓  
トマトの周年栽培



## 郊外での学び

### 茶摘み実習

地域と連携した茶摘み  
実習を行うことで産業現  
場の最前線を体験します。



### 松田山実習

松田山果樹園で行う管理  
実習も他学科にはない  
都市農業科の魅力の一つ。



## おいしいだけじゃない！ 安心安全で 環境に優しい農業を学ぶ

本校が栽培するキウイフルーツで  
JGAP認証されました。サトイモ、  
ミカンも認証を目指しています。  
食の安全と地球環境を保全し持続  
的な農業経営を実践的に学びます。  
また、栽培装置や通信技術を活用し、  
効率化した**スマート農業**の知識と技  
術を学びます。



## 卒業生の声

都市農業科 吉田 開 さん  
進路：玉川大学・農学部・先端食農学科

私が吉田島高等学校を志望したのは、「農業やってみたいな」と言う理由からでした。私がここから大学に進学したのは高校生活の中で、あまりにも農業というものが楽しすぎたからです。そのなかでも私が熱心に取り組んでいたのが実習作業です、実習作業では野菜、作物、果樹などを管理していきます。クラスメイトと協力してお互いを支え合い収穫物を分け合う楽しさ、とれた野菜を家族に食べてもらい「おいしかった、また食べたい！」などといってもらえました。こんなこと言われたら進んで農業してしまいますよね。

充実した高校生活で、もっとおいしい野菜を作りたいと強く思い、より専門知識を学びたいと思い農学部のある大学への進学を決めました。現在大学では講義や栽培実習を行い、より農学について学び、今の生活を楽しんでいます。農業と聞くと、収穫以外に楽しさを感じられなさそうですが、思いのほか楽しいものです。興味がすこしでもあれば、間違いなく楽しい三年間を過ごせますよ。ぜひとも都市農業科で学んでみてください。



# 食品加工科

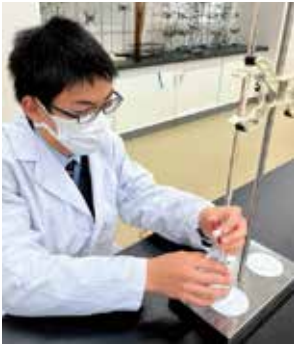
食品加工について食品原材料の特性を理解し、実習および実験を通して、食品製造・食品化学・食品流通・食品微生物に関する知識と技術を身に付け、将来、食品産業従事者として活躍できる人材の育成を目指します。

## 食品製造 農産物や畜産物を主原料に知識と技術を学ぶ

パンやお菓子だけでなく、缶詰や瓶入り飲料、スモークチキンなどの肉の加工も学びます。また、外部講師による和菓子講習会やデコレーションケーキ講習会など、実践的な技術も学びます。



## 食品化学 食品衛生の基礎知識と食品の成分と役割について学ぶ



食べ物にはどのような栄養があるのか、食品の成分分析と検査方法など、食の安全を守るために必要な知識と技術を身に付けます。



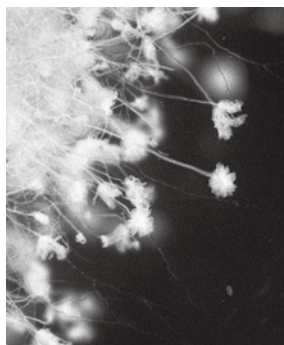
## 食品流通 食品が消費者に届くまでの過程や工夫を学ぶ



おいしいものでも、売れなければ意味がありません。生産・加工から流通・消費までの仕組みや法規などについて学びます。



## 食品微生物 食品を作っている微生物や発酵理論を学ぶ



肉眼では見えない小さな微生物が、私たちの食生活を支えています。どのような働きをして、どのような姿をしているのか、基礎から活用までを学びます。

### おもな卒業後の進路（～令和7年度まで）

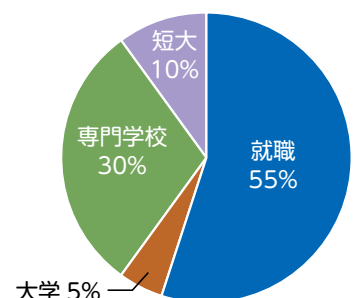
#### 進学

神奈川工科大学、相模女子大学、相模女子短期大学、湘北短期大学、小田原短期大学、町田製菓専門学校、町田調理師専門学校、横浜スイーツ&カフェ専門学校、エコール辻東京、崎村調理師専門学校、東京プライダル専門学校、横浜医療秘書専門学校、横浜デジタルアーツ専門学校、など

#### 就職

大東カカオ、足柄乳業、フジパン、不二家、足柄香粧、第一三共ケミカルファーマ、ヴィ・ド・フランス、ハマケイ、市光工業、神奈川県社会福祉事業団、国立印刷局、西武・プリンスホテルズワールドワイド、ホテルおかだ、吉池旅館、自衛隊など

令和7年度 進路状況





## 食品加工科のおすすめ加工品



### 吉高みそ

米麴と麦麴でつくる「調合みそ」  
麴からすべて学校で作っています。



### ジャム

糖度高めの元祖保存食！  
学校の農産物で作っています。



### パン・菓子類

実際に作ってみると、  
なかなか市販品のよう  
には出来ません。



### ヨシピス

カルロスによく似た  
酸乳飲料。  
さわやかな風味で  
大人気！



## 外部講師による講習



### 洋菓子講習会

プロの技術に圧倒されます。



### 和菓子講習会

他では学べないプロの  
技を体験します。



## 他にも色々な実習があります

### カステラ



### デコレーションケーキ



### ソーセージ



### みかん缶詰



### ベーコン



## 卒業生の声 | 食品加工科

山口 心音 さん

進路：株式会社西武・プリンス  
ホテルズワールドワイド箱根地区

私はお菓子作りが好きで、食品について深く学びたいと考え吉田島高校を志望しました。食品加工科では製造や実験を通して多くの知識を身につけ、班での活動を通じて協力することやコミュニケーションの大切さも学びました。現在はホテルでサービス業に従事していますが、高校で培った対人力を活かし、今後も成長していきたいと考えています。



相馬 美咲 さん

進路：株式会社西武・プリンス  
ホテルズワールドワイド箱根地区

私は幼い頃からパティシエに憧れ、吉田島高校で食品について学びました。在学中は製菓だけでなく微生物や流通、食品加工、衛生管理まで幅広く学び、実習では協力する大切さも身につけました。現在はホテルの製菓部門で働き、ケーキやデザートを提供に加え、接客にも力を入れています。高校での学びを活かし、今後も技術と接客力の向上を目指して成長していきたいです。



# 環境緑地科

地域資源を活用し、農業土木、造園・草花の知識と技術を身に付け、地域に貢献できるエンジニアや関連産業の従事者として活躍できる人材の育成を目指します。

## 農業土木コース

### 水循環 農業土木設計・施工

自然と共生する土木工事の設計や施工について学ぶ



自然環境における水の循環と特性を理解し、水を管理する技術を学びます。土木工事について構造力学を用いた設計から施工まで学びます。

### 測 量

測量士補の資格取得を目指し、基礎から応用まで学ぶ



土木工事は測量から始まります。学んだ技術を使い、演習林ではコンパス測量や路線測量に取り組みます。また、進路に直結する、測量士補の取得に挑戦します。



### 草 花

栽培の基礎からフラワーアレンジメントまでを学ぶ



栽培管理の技術を身に付けます。また、栽培した花を利用して、フラワーアレンジメントやブーケなどの作製を行います。フラワー装飾技能士の資格取得に挑戦可能です。



## みどり環境コース

### 造園計画 造園施工管理・植栽

造園に係る設計から施工・管理の基礎を学ぶ

設計から竹垣や飛石、敷石、花壇などの庭園施工、樹木の剪定、刈込み等の管理技術を実践的に学びます。造園技能士の資格取得も挑戦可能です。



## おもな卒業後の進路（～令和7年度まで）

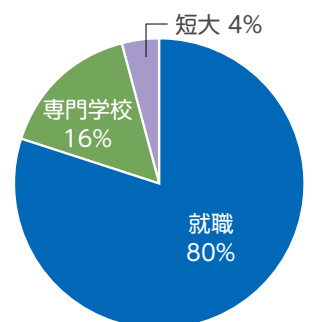
### 進学

東海大学、日本ガーデンデザイン専門学校、かながわ農業アカデミー、日本フラワーカレッジ など

### 就職

公務員（神奈川県、秦野市、小田原市、南足柄市、箱根町、真鶴町、山北町、大井町、神奈川県内広域水道企業団、横浜市水道局）、JR東日本、日本機械保線、NEXCO中日本、神奈川県森林組合連合会、かながわ西湘農業協同組合、株式会社笹山植木、株式会社レイクウッドコーポレーション、深澤造園株式会社、穴倉造園、地方卸売市場小田原園芸、株式会社ライフデコ など

令和7年度 進路状況





2年次からは農業土木コースとみどり環境コースに分かれ、より専門的な学習に取り組みます。



## 農業土木コース

### 演習林実習

広大な30haの演習林を活用した測量実習に取り組みます。



### 校外見学

橋梁の設計など授業で取り組んだ内容について現場見学で学びを深めます。



### 設計・製図

測量で得た情報から面積の計算や設計に取り組み、製図まで行います。



### 土質検査実験

土木の基本である「土」を知るための実験も行います。



### 河川調査

自然との共生に大切な水の循環について学びます。



### トラバース測量

1/10000の精度を目指して実習に取り組みます。



## みどり環境コース

### 造園技能士・フラワー装飾技能士

授業で学んだ知識・技術の集大成として希望者は資格試験に挑戦できます。



### 地域の学校との連携事業

町内の幼稚園や小中学校と連携して、苗の植え付けや卒業式の飾花などを通じた交流を行っています。



### 外部講師による授業

フラワー教室の先生を招いて授業を実施しています。



### 充実した実習場

草花の温室はもちろん、造園では校内全てが実習場として、庭園制作から樹木の管理まで実施します。



### 装飾

入学式や卒業式などの飾花も生徒が行います。



## 卒業生の声 | 環境緑地科

みどり環境コース 藤野 加奈 さん  
進学先：東京ウェディングホテル専門学校  
総合ウェディング

私は小さい頃から花が好きで、花について学びたいと思い、吉田島高校を選びました。みどり環境コースでウェディングブーケについて学んだことをきっかけにブライダル業界に興味を持ち、ブライダル 플로리스트になりたいと思うようになりました。夢の実現に向けて、フラワー装飾技能士検定3級を取得しました。現在の進学先でも、高校で学んだ知識や経験を活かしながら学ぶことができている。



農業土木コース 高橋 那音 さん  
進路：大井町役場

私は高校卒業後、就職したいと考えていました。そこで、高校のうちから専門的な知識を学ぶことができ、今後さらに土木従事者の需要が高まると知ったことから、農業土木コースを選択しました。授業では、設計や施工に関する基礎知識を学びました。また、就職活動では、農業高校ならではの経験や特色が多く、面接でも話題に困ることはありませんでした。面接練習では、先生方が生徒一人ひとりの強みを最大限に引き出せるよう、丁寧にサポートしてくださいました。



# 生活科学科

生活を「科学的」「総合的」な視点でとらえ、多様な教育活動を通じて食やヒューマンサービスに関する専門的な知識と技術を身に付け、専門性を生かして地域の生活産業分野で活躍できる人材の育成を目指します。

## 子どもを中心に、ヒューマンサービスに関する専門的な知識と技術を学ぶ

### ヒューマンサービスコース



保育や福祉の現場で活用できる造形や音楽、言語表現技術を総合的に学びます。

また、保育園等での実習を通じて、子どもとのかかわり方を実践的に学び「保健技術検定」の取得を目指します。



## 調理や栄養に関する専門的な知識と技術を学ぶ

### 食健康コース

日常食から行事食、大量調理まで、食を通じて生活を健康で豊かにするための知識や技術を実践的に学びます。そして、『食物調理技術検定』の取得を目指します。



## 神奈川県で唯一！

家庭科に関する専門科目を中心に学ぶ学科

充実した設備で、大学・短大をはじめ、専門学校等への進学や関連企業への就職など進路実現に取組みます。



## おもな卒業後の進路（～令和7年度まで）

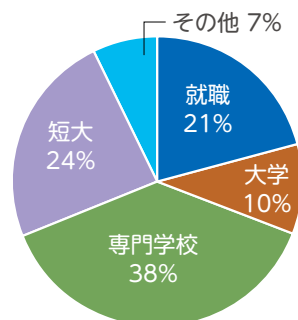
### 進学

東海大学、相模女子大学、松陰大学、東京家政学院大学、神奈川工科大学、玉川大学、白梅学園大学、田園調布学園大学、小田原短期大学、湘北短期大学、和泉短期大学、洗足こども短期大学、横浜女子短期大学、大原医療福祉保育専門学校、おだわら看護専門学校、横浜こども専門学校、辻調理専門学校、崎村調理師専門学校、国際フード製菓専門学校 など

### 就職

東海大学医学部付属病院、神奈川県社会福祉事業団、大内病院、日清医療食品、一燈会、ホテルおかだ、不二家、ハマケイ、小田急箱根、諸星梱包、葉山国際カンツリー倶楽部、国立印刷局、LDHkitchen、かながわ西湘農業協同組合、八重樫本舗 など

## 令和7年度 進路状況





2年次からはヒューマンサービスコースと食健康コースに分かれ、より専門的な学習に取り組みます。

1 貧困をなくそう 	2 飢餓をゼロに 	3 すべての人に健康と福祉を 	12 つくる責任 つかう責任 
---------------	--------------	--------------------	-----------------------

## ヒューマンサービスコース



**保育実習**  
おむつ替えや沐浴など、赤ちゃんのお世話も練習します。

**保育園実習**  
近隣の保育園の協力で、5日間の保育実習を実施しています。



**造形表現**  
保育の現場で実践されている技法を学びます。

**音楽・リズム表現**  
ピアノ練習の様子。基礎から学びます。



**外部講師による絵本の講義**  
絵本の魅力を表現するための技術を学びます。



## 食健康コース

**調理実習**  
調理方法から盛り付けまで、プロの技術を学びます。



**食物調理技術検定**  
包丁の扱い方の基礎からコース料理のメニューの考案、調理まで食物調理に関する知識と技術が身につきます。



**カレー弁当**



**お弁当販売**  
大量調理で作ったお弁当を校内外で販売します。

## 卒業生の声 | 生活科学科

ヒューマンサービスコース 佐藤 かのん さん  
進路：小田原短期大学 保育学科

私は幼い頃から姉弟や従姉妹の世話をしてきた経験から保育士を目指し、本コースを志望しました。在学中はピアノ練習や専門授業に力を入れ、先生の丁寧な指導のもと保育技術検定1級に合格しました。実習では学びを活かして実践力も養い、現在は短期大学で資格取得に向けて努力しています。



食健康コース 高橋 真花 さん  
進路：国際フード製菓専門学校シェフパティシエ科2年制

コロナ禍の自粛期間を機に料理や製菓に興味を持ち、高校生から技術とともに専門的技術を身につけられる吉田島高校の食健康コースに進学しました。食材の生産から調理、販売までを一貫して学び、野菜作りの苦学や、手作りお弁当への感想を直接聞く喜びなど、他ではできない経験が出来ました。現在は調理師と製菓衛生師の免許取得に向け、座学と実習に励んでいます。



# 年間行事

卒業式、定期テスト、スポーツ大会、修了式… **3月**

入学者選抜… **2月**

卒業テスト… **1月**

スポーツ大会… **12月**

定期テスト… **11月**

文化祭、修学旅行、演習林実習… **10月**

**9月**…定期テスト、前期終業式

**8月**…夏季休業

**7月**…農業鑑定競技会

**6月**…体育祭、定期テスト、農業クラブプロジェクト・意見発表会

**5月**…生徒総会・農業クラブ総会・家庭クラブ総会、演習林宿泊研修

**4月**…入学式、始業式、遠足



## 遠足



## 体育祭



## 修学旅行



## 文化祭 (吉高祭)



## 農業クラブ各種大会



農業鑑定競技会

意見発表会

平板測量競技会

プロジェクト発表会

## 農業クラブ専門部

農業に対する理解を深め、生徒の社会性・科学的思考力・リーダーシップの育成を目標として活動している農業関係高校ならではの部活動です。

【農業クラブ本部／果樹／野菜／草花／環境工学／食品加工／造園／測量／作物／森林環境】

農業クラブ本部



果樹



野菜



草花



環境工学



食品加工



造園



測量



作物



森林環境

## 家庭クラブ活動

生活科学科の生徒を中心に、家庭科の学習を生かして学校や地域の充実・向上をめざす実践活動です。



あじさい祭り  
弥一芋コロッケ販売



学習成果の発表展示



文化祭 タコライスの販売



ボランティア活動



吉田島高校のキャラクターの「よっしー」です。

家庭クラブのキャラクターの「かてくん」です。



## 森林の学び

神奈川県内の高校で唯一の演習林には、宿泊研修施設を所有しています。1年次は宿泊研修、2・3年次は管理実習を通して森林環境教育を全生徒に実施します。

森林環境教育



宿泊研修

森林・林業科目

(全生徒選択履修可能、森林について多様な視点を持つ技術者を育成します。)



「森林科学」 森のつくり方・役割



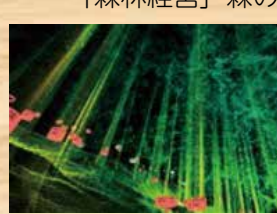
「森林経営」 森の測定・計画・評価



管理実習



「林産物利用」 木材と森の恵みの利用



先端企業と次代の技術者育成



# 校内マップ

(開成町吉田島)

広大な敷地に、6つの実習棟や農場、田畑等があり、豊かな環境の中で、専門科目の勉強をすることができます。

令和3年に完成した実習棟です。加工室や実験室、大量調理実習室やピアノ室などの充実した設備を授業で使用しています。最新の機器が整った実習棟で日々勉強や実験等に励んでいます。



第6実習棟 外観



農産加工室



製菓・製パン室



微生物実験室



天秤室



生活科学科総合実習室



大量調理実習室



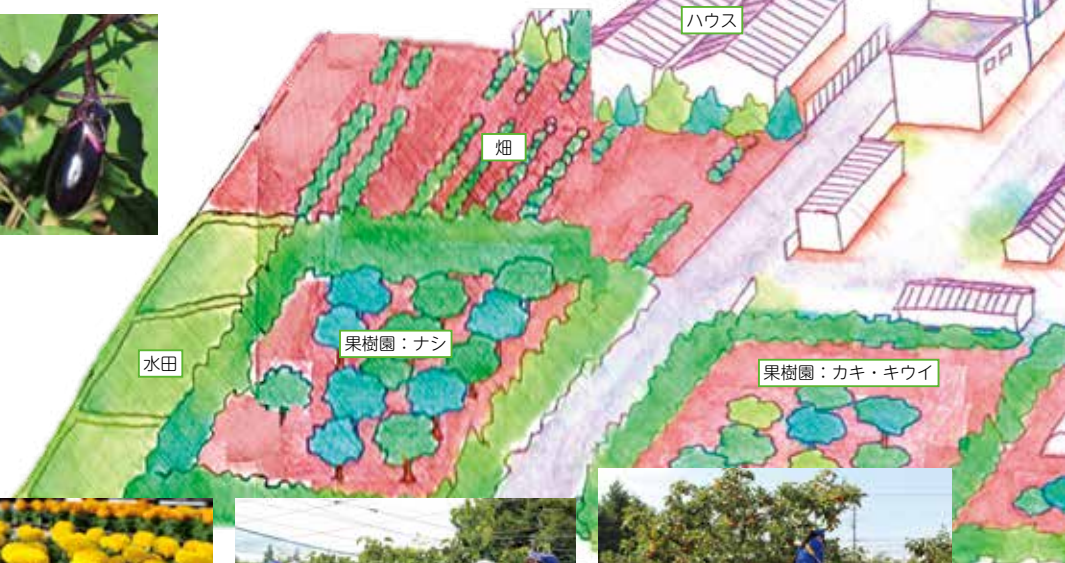
コンベクションオープン



三連炊飯器



回転窯



校内の敷地以外にも、実習のための演習林や果樹園があります。



矢倉沢演習林 (南足柄市矢倉沢)



全国がんばる林業高校生表彰  
地域活動・研究部門 優良賞  
森林経営・林産物利用選択生



松田山果樹園 (松田町松田惣領)

# 制服



標準



略衣  
(Yシャツ・ポロシャツ)

# 部活動



## 運動部

野球／バドミントン／卓球／陸上競技／  
バレーボール／サッカー／剣道／弓道／  
ソフトテニス／バスケットボール／ダンス

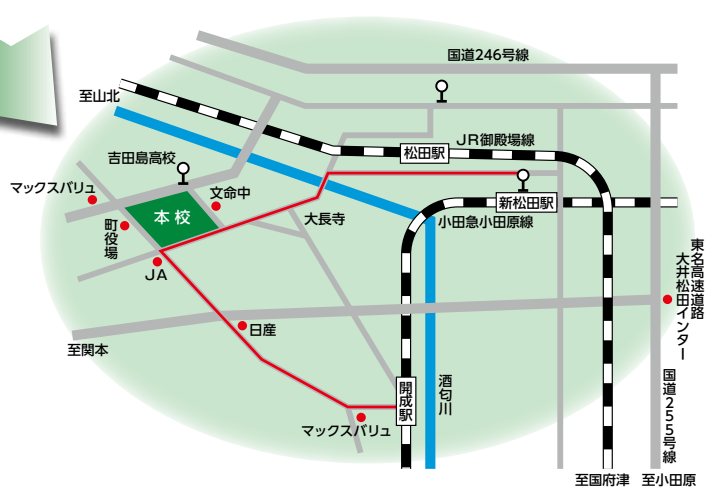
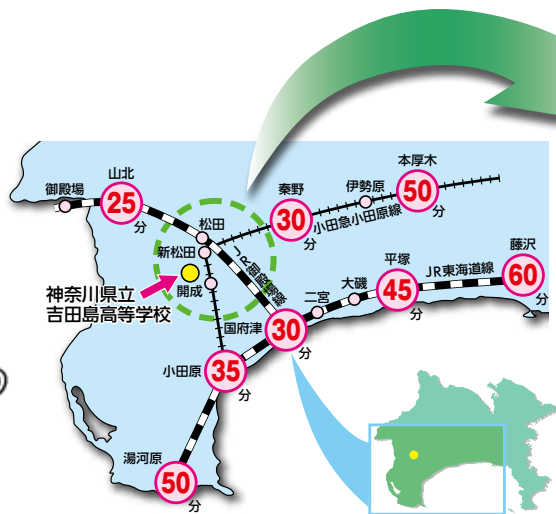
## 文化部

軽音楽／華道／放送／科学／吹奏楽／茶道／  
漫画研究／囲碁将棋／美術部／調理同好会／  
かるた同好会

※水泳部・写真部は現在休部中



目指せる資格	都市農業	食品加工	環境緑地		生活科学		共通
			農業土木	みどり環境	ヒューマンサービス	食健康	
日本農業技術検定(2・3級)	●	●	●	●			
危険物取扱者(乙種4類・丙種)	●	●	●	●			
2級土木施工管理技術検定			●				
測量士			●				
測量士補			●				
造園技能士(2・3級)				●			
フラワー装飾技能士(2・3級)				●			
食品衛生責任者	●	●	●	●	●	●	
食物調理技術検定(1級・準1級・2級・3級)					●	●	
保育技術検定(1級・準1級・2級・3級)					●	●	
							小型車両系建設機械 チェーンソーによる伐木等の業務 アーク溶接等業務 フォークリフト(1t未満) 刈払機安全衛生教育 小型移動式クレーン 玉掛け等 (労働安全衛生法における特別教育)



小田急線新松田駅、JR御殿場線松田駅より徒歩25分  
バス10分(新松田駅より箱根登山バス「関本」行き「吉田島高校下車」)  
小田急線開成駅より徒歩20分



## 神奈川県立吉田島高等学校

■ 課程 単位制による全日制的課程

■ 所在地 〒258-0021

神奈川県足柄上郡開成町吉田島281

■ TEL 0465-82-0151

■ FAX 0465-82-7684

