



Sweet Ice Cream at Izumo Norin High School

Lee Jung-Hyun

With "sweets" being the theme for this issue of the Shimanean, we visited Izumo Norin High School to check out their special sweet treat. Izumo Norin High School is the only high school in Shimane Prefecture that specializes in agriculture, and seeks to nurture future specialists who will support the local agriculture. The school currently has 421 students (as of May 2021), in Plant Science, Environmental Science, Food Science, and Animal Science departments. Within their first year, students learn the basics in their department and decide on their major by their second year. In the department of Plant Science, students can choose the following majors: Flower Science, Biotechnology, Crop Science, and Vegetable Science. In the department of Environmental Science they can choose the following courses: Civil Engineering & Planning or Landscape Architecture & Forestry. In the Department of Food Science they can choose from the following courses: Processing & Analyzing, Fruit Trees & Distribution. And in the department of Animal Science they can choose from the following courses: Large Animals, Livestock Processing, Pet Science, and Animal Biotechnology. The campus is as large as a university because the students not only go over theories and lectures, but also receive firsthand training. In addition, students raise and take care of the animals in their small zoo, called the Fureai Zoo, that is open to the public on holidays.

Near the Fureai Zoo is a cute log cabin that houses the ice cream parlor called "Aisu-ya". There, Noriko Kanatsu, the teacher in charge of the Animal Science department's Livestock Processing course and two second-year students, Mio Endo and Nanami Kanetsuki, showed us the ice cream they made during their ice cream making exercise. Today's ice cream came in three flavors: milk, strawberry, and matcha. Their ice cream is made from raw milk from dairy cows raised at Izumo Norin High School and uses strawberry jam made by the Food Science Department, and green tea leaves from Momosuien, a matcha specialty store established in 1907 in the town of Hikawa in Izumo City, to create the different flavors. Granulated sugar, skimmed milk powder, and fresh cream is added to squeezed raw milk, then sterilized and left to sit overnight. After 15 minutes in the mixer, the milk ice cream was ready, but ice



cream is added to squeezed raw milk, then sterilized and left to sit overnight. After 15 minutes in the mixer, the milk ice cream was ready, but ice

イ・ジョンヒョン

出雲農林高校の甘いアイスクリーム

今回の情報誌は「甘いもの」がテーマで、島根県立出雲農林高等学校に特別な甘いものがあるということで取材に行った。出雲農林高校は島根県内唯一の農業専科の高等学校で、地域農業を支える人材等スペシャリストの育成を目標としている。全校生徒は421名(2021年5月)で、「植物科学科」、「環境科学科」、「食品科学科」、「動物科学科」があり、1年生の時は学科の基礎を学習し、2年生になる前に専攻を決める。「植物科学科」専攻には草花専攻、生物工学専攻、作物専攻、野菜専攻、「環境科学科」には土木・設計コース、造園・森林コース、「食品科学科」には加工・分析コース、果樹・流通コース、「動物科学科」には大動物専攻、畜産加工専攻、愛玩物専攻、動物バイオテクノロジー専攻がある。学校で理論・座学だけではなく実習も共に行っているため、学校の敷地はまるで大学のように広い。さらに生徒たちが直接お世話・飼育している動物がいる、休日には一般にも公開されている小さい動物園の「ふれあい動物園」があるほどだ。

「ふれあい動物園」の近くには「あいす屋」という可愛いログハウスのアイスクリーム工房がある。こちらで動物科学科の畜産加工専攻を担当している

金津典子先生と2年生の遠藤美緒さん、金築七海さんからアイスクリーム作り実習の時間に作っているアイスクリームを紹介してもらった。今日の味はミルク・イチゴ・抹茶の3種類で、アイスクリームの原材料には出雲農林高校で育てられている乳牛の生乳と食品科学科で製造したイチゴジャム、出雲市斐川町にある明治4年(1907年)に創業した抹茶専門店の「桃翠園」の茶葉を使用しているという。絞った生乳にグラニュー糖と脱脂粉乳、生クリームを入れて殺菌し、一晩寝かせておいたものをフリーザーに入れた。15分待つとミルクアイスクリームになった。フリーザーから出した出来立てのアイスクリームは硬くないためすぐ溶けてしまうので、マイナス19℃の急速冷凍機で約1時間凍らせれば完成だ!ミルクアイスを食べてみたが、とても新鮮で、乳化剤とか他の添加物を一切使用していなかったのでヘルシーな美味しさを味わうことができた。ジェラートの本場のイタリアで味わったジェラートより美味しかった。

「あいす屋」のアイスは通常、学園祭の時、一般参加者たちも食べられるという。学園祭に先立ち、今年の7月13日~15日の3日間、新型コロナウイルス感