

# 黒豚トマトカレープロジェクト 第1回目の試作会をしました

11月19日、三共食品株式会社において、黒豚キーマカレーの試食会を実施しました。これまで会議で味の方向性などを話し合ってきましたが、実際に試作品として形にしていたのはこれが初めてのことです。今回の試食カレーには、実際に本校産の黒豚ミンチと、田原市産の規格外トマトが使用されており、今回の試作品をベースに、今後さらに味の検討を進めていきます。

商品開発における「試食」は初めてのことで、一口食べるごとに、飲み物で口をリセットしたり、何度も食べて比較してみたりと、味を見極めるための手法を学ぶことができました。今回、4つ用意していた試作品から、生徒の意見により2つのカレーに絞ることができました。今後、さらに選ばれた2つのカレーをベースに改良策を作っていたいただき、試食会を重ねることで、自信を持って販売できるキーマカレーを開発していきます。

さらに、12月頃から、また規格外トマトを豚に給与する試験を始めしていきます。生産性の確認

および、規格外トマトが豚の肉質に及ぼす影響も調査していきたいと考えています。カレー作りと、飼料としての可能性調査、どちらもうまくいくように進めていきます。



## 和牛甲子園まで あと1か月と少し……

1月に開催される和牛甲子園まで、あと残り1か月と少しになりました。先日、出品牛の写真の提出が終了し、いよいよ大会が近づいてきた様子です。

今年度の出品牛は、「まる」（写真上）と「はる」（写真下）です。どちらも雌で、大きなけがや病気もなく、ここまですくすく大きくなってくれました。12月3日には、出荷前最後の、エコーを使った肉質診断を実施することになっています。まる、はるどちらも5等級の肉質になることを期待しています。

また、昨年度の大会で本校は、取組み評価部門優秀賞を獲得しているため、2年連続入賞を目指し、発表準備も佳境に差し掛かっています。牛も、生徒たちも、どちらも最後まで頑張つて、当日、満足のいく結果を残せるようにしましょう。

←まる号



←はる号



## 認証状届きました！

10月18日に審査を受けた、JGAP認証維持審査（豚）の品目追加として、肉用牛の飼養工程と、自給飼料生産工程についても加えられた認証状が届きました。11月9日付けでの認証となり、肉用牛でのJGAP認証は、愛知県で初めてのことです。GAPメンバーのみなさん、お疲れ様でした。

来年度は更新の審査になります。また今年度末には、来年度に向けた取り組みが開始されます。がんばっていきましょう。

