

レトルトカレー現在約1400食販売

11月も、カレーの販売をたくさん実施させていただきました。地域での販売やイベントへの出店、事業所の交流会への参加など、販売するだけでなく、多くの人と関わることで生徒にとって貴重な経験となっています。

ポスターやのぼりだけでなく、チラシや活動紹介を掲示するなど、すこしずつ改善を重ねて、多くの人の関心を集められるような販売を実施しています。その成果か、少しずつですが「黒豚とトマトのキーマカレー」を知っている人や、「食べたことあるよーおいしかったよー」と声をかけていただけることが増えてきました。まだ今後の販売予定は決まっていますが、あつこのマーケットでは今後販売を続けていきますので、ぜひお買い求めください。

試食によるアンケート調査では、アレンジメニューについて食べていただいた方に考えてもらう質問を設けています。オムライスやドリア、チーズ乗せなど、レトルトカレーだからこそ、そのアレンジの幅も広げられそうです。ぜひ様々な食べ方で、このカレーを楽しんでください。ちなみに動物科学部としてのおすすりは温玉乗せです。ぜひお試しください。



農高祭、焼き豚大盛況！

11月2日に農高祭が行われました。今年度も一般公開はありませんでしたが、動物科学専攻が焼き豚を販売し、大盛況となりました。販売開始と共に長蛇の列となり、焼き立ての焼き豚をおいしそうに食べてもらう姿が印象的でした。また、販売を担当した専攻生たちも、楽しそうに販売する様子が見られました。

パークシヤード種の豚肉は、脂の甘味や旨みが強く、シンプルに焼くだけでもとっても美味しく食べることが出来ます。また今回の農高祭で一般公開が実現した際には、自慢の黒豚をぜひお買い求めください。また、今後は豚串にしてみたり、いろんな部位を楽しめるような販売方法にするなど、より多くの人に黒豚を楽しんでもらえるような販売を行ってまいります。



JGAP認証審査に向けて

JGAPの認証審査に向けて、指導員の先生方からご指導をいただきました。動物科学部では、豚、肉用牛、自給飼料生産工程のJGAP認証を取得しています。今年度はGAPに取り組み始めてから3年目となり、更新審査の年になります。審査当日は、審査員の方からのインタビューに全て生徒が回答をするため、勉強会を実施したり、たくさん準備をする必要があります。また、数多くの項目についての質問があるため、GAPの考え方や、農場のことをよく知っている必要があります。GAPの中では、リスク評価の見直しなど、なかなか普段の授業の中では学ぶことのない内容が多いため、認証審査に参加する生徒たちがひとつのチームとして、協力することが重要です。みんなで見守りながら、認証審査をクリアできるように準備を進めていきます。

