

# 渥農産和牛を販売しました

2月8日(土)セントファアーレ内のフードオアシスあつみ田原店において、和牛の販売実習を行いました。店内には売り場を盛り上げる工夫が施されており、「第3回和牛甲子園」のラベルが貼られた牛肉が並んでいました。本校からは6名の生徒が参加し、手作りの販売ポスターやお揃いの帽子、法被を身に付けて販売実習を盛り上げました。A5ランクということもあり、気軽に買えるような安値ではありませんでしたが、渥美農業高校で初めて肥育した牛の肉という



こともあり、多くの方に来店し、ご購入していただきました。たくさんの方にも取材していただき、渥美農業高校や、本校での活動を広める良いきっかけとなりました。



販売実習の後日、学校が終わった後に実際に肉の試食を行いました。きれいに脂肪交雑の入った肉はとても口どけが良く、「牛たちがこんなにおいしくなったのか」とついついうれしい気持ちになりました。同時に、まだこれからがある1、2年生は「自分たちの牛はもっとおいしくしたい」と改めて気合が入ったようです。

## ついに黒豚が

### やつてきます…

今月20日、ついに渥美農業高校に黒豚が導入されます。全頭出荷完了から約3か月、また豚舎に豚が戻る日がやってきます。今回は繁殖用の雄2頭、雌6頭が導入されます。その繁殖豚を元に、子豚を生産し、肉豚として出荷していきます。本校で作った黒豚が消費者の方々へ届くまで早くても今から約1年かかります。少しでも生産性が向上するよう、多くの方々へ早く食べてもらえるよう、導入したその日から精いっぱい飼育していきます。同時に新プロジェクトもいよいよスタート。興味がある人はぜひ動物科学部と一緒に活動してみませんか？  
(防疫の関係上、農施、農業科の生徒に限ります)



## 販売実習中にこんな質問をいただきました

### 「牛が可哀そうじゃないの？」

#### ～牛を育てる2名の回答～

私たちの最終目標は「おいしい肉を作る」こと。私たちが担当している牛は可愛くて仕方がないけど、出荷の日は必ず訪れるので、はじめをつけて毎日接しています。

人が食べるために屠畜される牛は、やはり可哀そうと思ってしまう。だからこそ、短い一生は幸せなものであってほしいと強く思います。牛がくれるたくさんのものに、愛情でお返ししながら育てたいです。

1A 藤井琴未

家畜はペットではありません。ただ、育てる動物はすべて大切。おいしいと思ってもらせる畜産物を作ることが目標です。

畜産を学ぶ生徒は、様々な経験の中で自分なりの答えをみつけていきます。

