



7月10日、田原物産センターにおいて、焼酎製造や焼酎粕の効果について教えていただきました。焼酎粕には肉質向上効果があると言われていて、「酒粕黒豚プロジェクト」は、肉質が良くと言われるバークシャー種（黒豚）に芋焼酎粕を給与することで、より美味しい豚肉を作ることとを目的としたプロジェクトです。現在は2年生4名を中心に、活動をしています。

酒粕黒豚プロジェクト



田原市で生産されたサツマイモを使って製造される「亀若」という焼酎から出る焼酎粕を使用し、本来廃棄するはずの焼酎粕の活用も行っていきます。学校での黒豚生産に加えて、地域で生じる食品廃棄物の活用、さらにはバークシャー種の振興など、幅広い活動を進めていきます。

プロジェクト 県大会へ向けて！

動物科学部では、夏休みに実施されるプロジェクト発表会（分野2類）に出場することになっていきます。現在、出場生は発表準備の真っ最中です。始まったばかりの黒豚飼育に関する内容を発表する予定です。黒豚の購入元である、信州ロバファームの方にもご協力いただき、黒豚に関するお話をたくさん聞いて、勉強させていただきながら、発表に向けて頑張っています。



今月の動物情報

7月15日、子牛が誕生しました。生時体重は33kgで、母牛の母乳を飲んで元気に走っています。7月から8月にかけて生まれた子牛の中から、第6回和牛甲子園の出品予定牛を決めるためこの子牛も出品候補牛となります。今後の成長が楽しみですね。

専攻生のつぶやき

担当：岡田 隼澄

実習では、除糞中に子牛が近づいて来てかわいいです。動物科学専攻では日々の動物管理をしていて、コツをつかめば効率よくできるので、成長していく達成感があります。専攻に入ってから、スーパーで肉や卵が目につくようになりました。できる仕事が増えていくだけでなく、物の見方や考え方も変わってきています。

