

# 南安曇農業高校

## 「信州安曇野SOBA豚」 とん 新発売！

期 日 令和3年9月

対象生徒 生物工学科 動物バイオテクノロジーコース 3年生

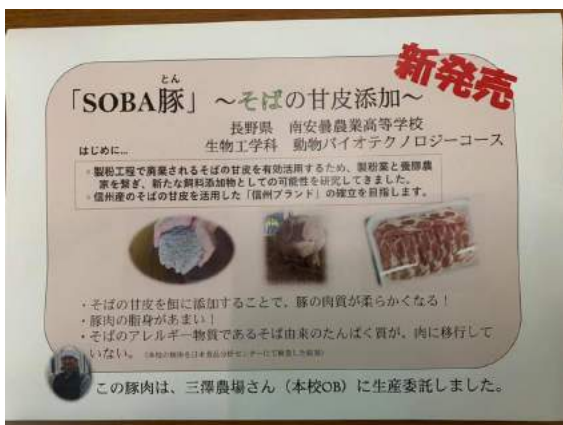
実施場所 アイシティ21(山形村)

### 概 要

本校では、五年前から信州の未利用資源の活用をテーマに、そばの甘皮を与えた新たな豚肉の開発を目指して研究を重ねてきました。卒業生の三澤伸幸さんのお陰であり、全面的なバックアップにより、当時は実に16年ぶりに豚の肥育を始めることができました。

今回かまくら屋さんから譲り受けたそばの甘皮を三澤農場で与えて、10頭肥育していただきました。ウデとモモは、南農創立100周年記念カレーとして、10月に販売する予定です。

今回は、「SOBA豚」を一般販売することになりました。井上百貨店の井上常務様のご厚意とご協力により、アイシティ21の一階で販売しました。豚肉の付加価値を見出し、生産者の収入に還元でき、飼料の地域循環ができるように、南安曇農業高校動物バイオテク研究部は活動しています。コロナ禍で感染警戒レベルが高かったため、生徒自身での販売ができなかったことが残念でありました。



SOBA豚(とん)の紹介



アイシティ21における販売の様子