



報道提供資料
令和5年6月1日
学校名 広島県立西条農業高等学校
担当者 教頭 平崎 裕樹
電話 082-423-2921
課名 高校教育指導課
担当 主任指導主事 吉屋晋二
内線 4998
電話 082-513-4998

西条農業高等学校畜産科の「極上」ロースハムを 江田島オリーブファクトリーで販売します

西条農業高等学校では、昨年度から呉市音戸町の企業と連携してオリーブの搾り粕（ポマス）を豚に与える取組を行っています。この度、その豚肉が最高ランクである「極上」に格付けされました。

そこで、この豚肉を使った加工品を6月6日（火）に江田島オリーブファクトリーで販売していただくこととなりました。

また当日は、本校生徒がレストラン前で活動のパネル展示・発表を行う予定です。

- 1 日 時 令和5年6月6日（火）11:00～
- 2 場 所 江田島オリーブファクトリー
（江田島市大柿町大君 862-3）
- 3 参加生徒 畜産科3年生2名、2年生1名

活動について

SDGsに貢献することを目標に、これまで様々な地域資源を豚に与える研究を行ってきました。昨年度から、呉市音戸町の山本倶楽部株式会社と連携して、オリーブの搾り粕であるポマスを豚に与える取組を実施しています。生のポマスをどのように加工すれば飼料になるのか検討を重ね、米ぬかと混ぜて乾燥させ、ミキサーで粉末状にすることで保存性を高めることにも成功しました。昨年1月に出荷した豚が、最高ランクである「極上」に格付けされました。その豚肉を西条農業高校でロースハムに加工し、6月6日（火）に江田島オリーブファクトリーで販売します。



山本倶楽部株式会社の皆さん



ポマスを食べる豚