



報道提供資料  
令和5年6月5日  
学校名 広島県立西条農業高等学校  
担当者 教頭 谷藤 孝宏  
電話 082-423-2921

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

西条農業高等学校は、令和4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。

そのうち2頭が枝肉規格\*で最高となる、「極上」に格付けされました。

この豚肉を使ったロースハムを6月6日（木）から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。当日はレストラン前で活動のパネル展示・発表を行う予定です。

※ 枝肉規格とは、日本食肉格付協会による、肉付き、脂肪の付着、仕上げなどの外観と、肉のきめ・しまり・色沢、脂肪の質と光沢、脂肪の沈着などの程度を総合的に判定し、定める規格です。

### イベントについて

日時： 令和6年6月6日（木）11：00～

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）

参加生徒： 畜産科 第3学年生徒5名、第2学年生徒10名

### 活動について

1. 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。令和4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。
2. 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、赤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成功しました。
3. 昨年1月に続き、4月に出荷した豚が、枝肉規格で最高となる「極上」と格付けされました。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（木）から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と畜産科生徒



ポマスを食べる豚