

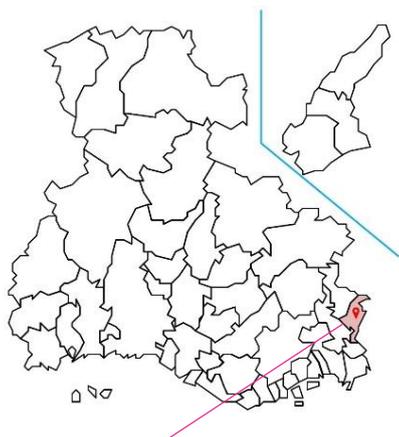
ーレトルトマジック！冬も夏もおいしい猪肉ー

02

## 東洋食品工業短期大学 食品製造グループ

ジビエ

学生・若者の活躍



川西市



低利用部位スネ肉を使用した猪みそ煮缶詰



共同研究先と学生・教員、打合せの様子



丹波篠山市さくら祭りで店頭販売

### 概要

- ・「獣害による農村の危機救済に食分野から貢献したい！」と丹波篠山市役所と猪肉専門店（株）おゝみやに相談したことが本活動のきっかけ。
- ・猪肉は冬に脂が乗り好まれるため、捕獲頭数は冬場が多く夏場は少ないことから、農村被害の抑制には年間を通じた捕獲が必要。
- ・夏の猪の捕獲需要を促進させるため、猪肉にレトルト手法を適用し、美味しい容器詰食品の開発。

### 成果

- ・2022年4月から、夏の猪肉でかつ低利用部位であるスネ肉（通常調理では硬くて食べられない）に着目し常温保存可能な猪肉缶詰の開発に老舗の猪肉加工業者の（株）おゝみやと連携し着手。
- ・2023年1月に学生がスネ肉を用いて考案した「猪肉みそ煮缶詰(商品名：猪の力)」を開発。
- ・商品は、東洋食品工業短期大学が製造者、(株)おゝみやが販売者となり500缶製造。
- ・製造した缶詰は、2023年3月の丹波篠山さくら祭りで販売。