

東洋食品工業短期大学食品製造グループ



低利用部位スネ肉を使用した猪肉みそ煮缶詰



猪骨と赤身を使用した猪ラーメン、パウチ食品



お湯を注ぐボタン鍋、カップ容器

概要

- ◆ 獣害による農村の危機救済に食分野からの貢献を目指し、丹波篠山市役所と株式会社おゝみやに相談したことが本活動のきっかけ。
- ◆ 猪肉の需要は脂がのる冬季に集中し、夏季は捕獲しても買い手がない中、農作物被害抑制には通年捕獲が必要。
- ◆ 夏季に捕獲される脂が少なく硬い猪肉、また、人気のない部位(スネ肉)を活用し、加工技術を活かした美味しい容器詰食品を開発。

企業との連携

鳥獣被害防止

学生・若者の活躍



丹波篠山市さくら祭りで店頭販売

成果

- ◆ 2022年に、夏の猪肉でスネ肉を活用した常温保存可能な缶詰「猪肉みそ煮」を開発。東洋食品工業短期大学が製造し、株式会社おゝみやが販売。翌年3月には丹波篠山さくら祭で販売を実施。
- ◆ 2023年度に猪骨や赤身肉を用いた「猪ラーメン」、2024年度には「ボタン鍋カップ容器」の開発に着手。いずれも製品化に向けた取組を進めている。本年度も、低利用部位スネ肉を使用した缶詰を再度製造する予定。