

丹精込めた豚肉と野菜を使用

府立農芸高生が新たに「シチュー」開発

大阪府立農芸高(堺市美原区)の生徒らが、自分たちが育てた豚肉や野菜を使った新商品「農芸ポークシチュー」を開発した。甘味が特長の「のづけいポーク」をはじめ、野菜やイチジクを使い、こくのある味わいに仕上げたという。

開発に取り組んだのは、同校知財開発研究同好会の部長でハイテク農芸科3年の北野萌那さん▽副部長で同科3年の米田恭平さん▽食品加工科2年の岡下文基さん▽同科2年の八重橋竣也さん▽の4人。

きっかけは、2015年に大丸百貨店心齋橋店で同校の生徒が農産物を販売した際、レトルト食品などの製造・販売を手掛ける「キヤニオンスパイス」(泉南市)の関係者に、レトルトカレーを作ってみないかと声を掛けられたこと。

その際には中辛の「農芸ポーク



新たに商品化した「農芸ポークシチュー」(右端)とこれまでに開発した「農芸ポークカレー」

カレー」を開発し、甘口も開発することになった。中辛と甘口を販売する中で、生徒が消費者のニーズをつかむため、マーケティング調査を行い、クリームシチューの意見が最も多かったことなどから、今回の開発に乗り出した。

昨年8月から取り組み、野菜や豚の飼育も同年9月にスタート。試作を繰り返しながら今年2月に完成させた。

口当たりのいいまろやかなシチューにするため、同校の資源動物科養豚専攻の生徒が飼育した、肉のうまみ成分が多いアラウンド豚「のづけいポーク」を使用。ハイテク農芸科の生徒が栽培したジャガイモやニンジンを使い、ソースにはイチジクを使用。うま味調味料は使っていない。

生徒らが思い描く味のイメージを同社に伝え、試作品を送っても、何度も試食会を実施。改善点を伝え、その都度、試作品を送ってもらったキャッチボールを繰り返した。パッケージも工夫し、裏紙に開発の経緯のイラストを添え、箱の中を開けると開発した生徒らの似顔絵が隠れている。

商品は7月13日と12月14日に京北タカシマヤ(堺市南区)で販売するほか、7月21日にインテックス大阪(大阪市住之江区)で行われる教育関係のイベントで販売する予定だ。

北野さんは「丹精を込めて開発したからこそ愛着が湧いていて、みんなに届けたい」、米田さんは「高校の魅力発信にも尽力したい」と意気込んでいる。商品はいずれも500円(税込み)。

(山本圭介)

花びら転写のQRコードから 大阪の観光地や魅力発信

花びらに転写されたQRコードをスマートフォンで読



花びらに転写されたQRコードを読み取ると大阪の魅力を紹介する動画が流れる。大阪府中央区



家庭用からプロ仕様

伝統の堺刃物まつり

国指定の伝統的工芸品に指定されている「堺刃物」を広くアピールする「堺刃物まつり」が20日、堺市北区の同市産業振興センターで開幕した。名品の展示販売や職人の美演などがあ