

生徒が育てた野菜、豚活用



大阪府立農芸高校が作った「農芸ポークカレー」(東京都港区で)

「農高カレー」自信作

大阪府立農芸高校の生徒らが、校内で育てた農作物を使ったレトルトカレー「農芸ポークカレー」を商品化した。ジャガイモ、ニンジン、豚肉を具材に使い、ソースにはイチジクを加えて甘味を出し

大阪府立 農芸高校

た。毎月の校内販売の他、百貨店でも出張販売し、いつも売り切れる人気商品という。食品加工会社のキャニオンスパイスと共同開発した。同社の関係者が、デパートで野菜や果実を販売していた同校

の生徒を見て「農作物でコラボレーションしたい」と声を掛けたのがきっかけ。野菜はハイテク農芸科の生徒が作ったもの。豚肉は資源動物科で育てたブランド豚「のうげいポーク」を使った。

2016年に中辛、17年に甘口を発売。大量生産はできないが、販売するといつも人気で、市民にリピーターもいるという。同校は17年で創立100周年。その記念品として、卒業生も買いに来る。

第3弾としてクリームシチューを開発中だ。商品化に携わるハイテク農芸科2年の北野萌那さんは「カレーとして販売することで、野菜を作る生徒にも気合が入っている。おいしさをみんなに届けた」と話す。