

アグリビジネス創出フェア in 東海 Web展示

愛知県立渥美農業高等学校 動物科学部

- ① 取組概要
 - ② 1年目 飼料化
 - ③ 2年目 商品開発
 - ④ 3年目 肉質評価
 - ⑤ 今後の展望
-

広がる！規格外トマトの可能性！

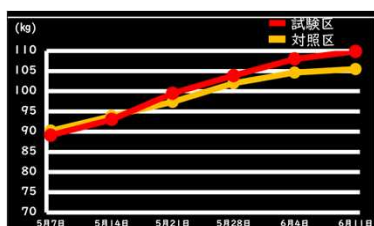
愛知県立渥美農業高等学校 動物科学部

取組概要

動物科学部では、**田原市で生じる規格外トマト廃棄削減**に向けて3年前から活動しています。
JA愛知みなみトマト部会より規格外トマトをいただき、本校で飼育する黒豚に給与することで
飼料としての活用、また、**地域事業所と連携した新商品開発**に挑戦し、3年目となった今年度は
豚肉の肉質評価に取組むことで、新たな地域ブランドの確立を目指しています！

1年目 飼料化

バークシャー種に
1日1頭あたり500gの規格外トマトを給与
(規格外トマトはジュース状に加工)



発育に
悪影響なし

飼料として活用可能！

2年目 商品開発

規格外トマトを食べた豚
&
田原市産規格外トマト

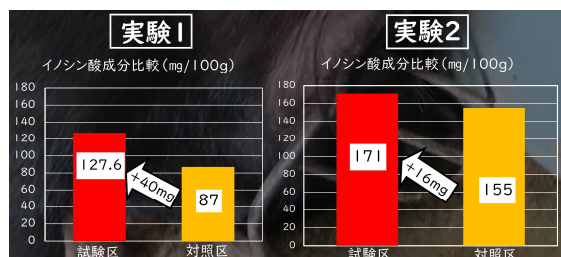
“レトルトキーマカレー”商品化・販売開始



“エシカルな商品”として多くの場所で販売！

3年目 肉質評価

規格外トマト給与で
うまみ成分のひとつ“イノシン酸”増加！？



“規格外トマトでおいしい豚肉生産”を
目指して今後も研究を継続！

今後の展望

- ☐ “規格外トマトを給与した黒豚”の
生産体系確立と技術普及
- ☐ トマト生産が盛んな田原市の
新たな地域ブランドを目指す
- ☐ 出前授業や報告会の開催で
地域消費者の意識向上
取組・SDGs・エシカル消費普及
- ☐ 地域の規格外野菜を
地域で活用するモデルケースに！

今後も広がる！規格外トマトの可能性！