

平成29年度農業後継者特別支援事業

事業主体名 鹿児島県立鶴翔高等学校

1 目的

これまで、地域で捕獲される「シカ」の肉を活用した缶詰を中心に開発してきた。今年は、「シカ肉」の更なる有効活用法を見つけることと、環境に配慮した取組の一環として、阿久根近海の廃棄ウニを活用した発酵液肥の有効性を実証することで、廃棄ウニの有効利用促進を目的とした取組を行った。

2 実施状況

(1) シカ肉から醤油。『肉醤』づくり

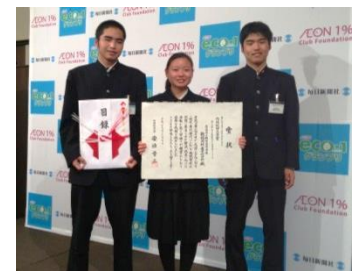
市販の醤油は大豆を原料に大豆に含まれるタンパク質をアミノ酸に分解して作られる。この原理を活用して、シカ肉のタンパク質を分解してアミノ酸にすると同じような醤油が出来ると仮定し、取り組んだ。原料肉の処理方法をいくつか設定すると、塩分濃度を変えて大豆から製造する醤油と同じ要領で仕込んだ。じっくり時間をかけて毎日攪拌を行い2ヶ月、3ヶ月と熟成期間を延ばしていった。約6ヶ月ほど熟成させたシカ肉の醤油は、少し癖のある醤油として仕上がり、全国ジビエサミットで多くの方に試食していただいた。試食した方から、高い評価を受け「商品化を待ち望んでいる」との声もあり、商品化に向けて現在、取り組んでいる。



鹿児島ジビエサミット

(2) 廃棄物の有効活用

阿久根近海で駆除されるウニの有効利用をするために、廃棄ウニを液体肥料にして作物への有効性を検証した。嫌気性発酵することで廃棄ウニの液肥化が可能になったことで、米、ハクサイ、パパイヤメロン栽培での検証を行ったところ、収量の増加や果実の糖度上昇が確認された。さらに、液肥の成分分析により、一部のアミノ酸が多く含まれることがわかった。これまでの取組をとりまとめて発表したエコワングランプリでは、最高賞の内閣総理大臣賞を頂いた。



エコワングランプリ

(3) ロゴマーク作成

これまで、3年A組の名前の商標登録はあるが、3年A組のロゴマークは無く、商品にインパクト与えるため、作ることにした。デザイナーと何度も打合せを行い、阿久根の地域と本校をイメージしたデザインに仕上がった。さらに学科、コースごとに全部で7種類のマークを作った。



ロゴマーク発表

3 今後の課題、取組

地域連携、企業連携をこれまで以上に積極的に取り組み、地域から必要とされる学校を目指して、地域の特産品開発や環境問題などの課題への研究を進める。