

香大実りポーク

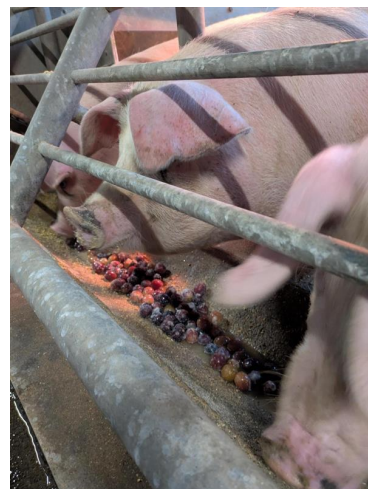


香大実りポーク（かだいみのりポーク）

香川大学農学部附属農場の畜産部門では肉豚の繁殖と肥育の一貫経営を行っており、毎年 70 頭程度を肉用として出荷しています。果樹部門ではウメ、モモ、ブドウ、カキ、ミカンなどを生産し、一般消費者向けに販売を行っています。果樹部門ではこれらの果物販売時に出荷調製を行い、出荷基準に満たない果物は廃棄処分となり、大きな課題でした。そこで、2017 年頃より出荷基準に満たない果物を冷凍保存しておき、それらの果物を豚の出荷前に 30 日程度給餌する取り組みを学生と一緒に開始しました。モモを与えた豚肉、ブドウを与えた豚肉のように 5 頭程度ずつ果物の種類を変えて給餌した豚肉を食べ比べてみると、与えた果物の種類によって食味が異なることがわかってきました。食べ比べを行った人からは「モモを与えた豚肉は脂肪がさっぱりしている」、「ブドウを与えた豚肉は甘味がしっかりしている」という感想も得られました。食味が異なる理由については豚肉の成分など科学的な調査を今後進めて行く予定です。本取組はフィールド実習で学生が 1 年間育てたものを余すことなく利用した廃棄物削減と特徴的な豚肉生産を結びつけたものです。

2025 年度より、地元の食肉業者や大学生協の御協力により農学部収穫祭では「串カツ」や「とんかつ弁当」として、学内の食堂では「とんかつ定食」として限定的な提供を始めています。また、2026 年度よりふるさと納税返礼品としてさぬき市のホームページに掲載される予定です。

生産量は多くありませんが、果物ごとに異なる食味を楽しんでみてください。



とんかつ弁当