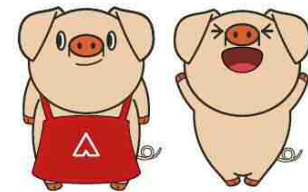


玉城産豚ブランド化プロジェクト



実施主体：玉城町



私たちの主な活動は、玉城町さんが実地する「高度技術を活用した玉城産豚の高付加価値化・ブランド化推進事業」により、地方産品の高付加価値の取り組みを学び、地域課題の解決を体験し学内にて「玉城豚ブランド」をPRするイベントの企画を立案・実施することである。

初回の検討会では、玉城町産業振興課の坂出雅哉さんと、ふるさと工房アグリで玉城産豚を使用したトンカツなどを実際に食べてから今後の活動の話し合いが行われました。そこでは、玉城町さんのブランド化におけた現状分析・高度技術による高付加価値化についてお話を伺い、今後のPR実地検討及びトライアルについて話し合いました。

10月8日には、ふるさと工房アグリにて玉城産豚の試食会を行いました。そこでは、熟成した肉、熟成していない肉などを使用し、味や食感、脂っこさ、咀嚼など様々な方向から肉の評価を行いました。

10月20日はアグリ交流会が行われ、そこでは玉城町さんや検討委員会の方々との交流を楽しめました。

そして、10月23日には初の大きなPR活動を行いました。伊勢市河崎町で河崎商人市という催しに参加し、他のCLLや皇学館大学の写真部、軽音部、ギターマンドリン部などと共同で屋台を出しました。我々のチームは、玉城産豚を鉄板で焼いたものに、二見産の岩戸の塩を使用し、地元の特産品をコラボさせ、より付加価値を高めた玉城産豚を出しPRにつなげました。

そして2月3日には、まちなか研究室を借りて一般の人向けに、玉城産豚の試食会を行いました。今回の試食会では熟成した肉としていない肉のどちらが美味しいか、またどのような印象を受けるのかを熟成、非熟成を伏せて先入観をなくすように調査しました。この試食会では、肉の調査に加え一般の人にも玉城産豚をPRすることができ、有意義な活動となりました。

(指導教員:池山 敦)