

# 畜産科学科「東京しゃもプロジェクト」

東京しゃものと殺・解体の予定日まで残り1ヶ月を切りました。9月、10月は学校内での活動にとどまらず、外部での活動にも積極的に取り組みました。

## 9月、10月の活動と記録

### 平成29年度都立高校生プレゼンテーションコンテストに出場しました

9月3日(日)に今年度から開催された都立高校生プレゼンテーションコンテスト(予選)に出場しました。このプロジェクトを立ち上げてから初めての大きな舞台での発表となりました。コンテストにはプロジェクトに参加している8人の生徒の中から5人が出場しました。

発表はパワーポイントを使った7分間のプレゼンテーション発表です。この日の発表のために夏休み中も当番実習や部活動などの活動と両立させながらスライドや発表原稿を一生懸命作成しました。

当日の発表では制限時間の7分を数秒超過してしまい、残念ながら決勝大会への出場はできませんでしたが、今後もこのような大会へ出場したいと言っている生徒も多くいました。今後もたくさんの経験を積んで、これからの活動に生かしていきたいと思います。

#### ～出場した生徒の感想～

- ・東京しゃもプロジェクトとして初めてのプレゼンテーションで、話すスピードや話し方など、慣れていないことがたくさんあり練習に苦労しました。本番はたくさんの人に東京しゃものことを自分なりに伝えることができ良かったです！
- ・どの学校の発表者もみんな楽しそうだったのが印象的でした。次の発表ではもっと積極的に参加したいと思います。
- ・自分達が行っているプロジェクトの活動を、公の場で発表できる良い機会でした。今後の活動にも今回の発表の反省や経験を踏まえて活かしていきたいです。
- ・発表資料の作成から登壇まで初めての体験でしたが、様々な刺激を受けとても良い経験になりました。次の発表に向けより良い結果を出せるよう努力していきたいです。
- ・みんな夏休みの忙しい中で作成し、無事に発表できてよかったです。これからも練習を重ねて、さらに発表が上達できるようにしていきたいです。



### 食鳥処理場の見学に行きました

9月19日(火)に埼玉県川越市にある食鳥処理場の「タナカ食鳥」へ見学に行きました。

東京しゃも生産組合の方の農場で生産された東京しゃもはすべてこの食鳥処理場へ出荷され、と殺されます。さらに、と殺されたものは東京都港区にある鶏肉専門店へ輸送され、各部位別に解体されます。そして、東京都内の老舗料亭や飲食店などに卸されています。ちなみに、解体されたものは東京都あきる野市にある「秋川ファーマーズセンター」へも出荷されており、ここで東京しゃもの正肉が購入できます。

畜産科学科の生徒は全員がプロイラーのと殺・解体実習を行っています。実際の食鳥処理場では学校とは違い、大きな機械を使って効率よく処理がされていました。また、と殺後に解体を行っていたところを見ることもできましたがとても手際よく解体されており、まさに「職人技」といった感じでした。

また、近年は小規模の食鳥処理場がなくなってきており、東京しゃものような小規模生産のものの処理が難しくなっているという現状を知ることもできました。そのため、見学をした「タナカ食鳥」には神奈川県や茨城県の小規模な養鶏農家からも処理の依頼がきているそうです。さらに、近隣には新しい住宅が立ち並ぶようになりこれまでの環境から大きく変化してきているとのことでした。

今回の見学では食鳥処理場での処理方法だけではなく、食鳥処理場が抱える現在およびこれから先に起こりうる課題など様々なことを知ることができ、とても有意義な学習となりました。

## 浅野養鶏場の見学に行きました

10月15日(日)に「東京しゃも生産組合」の組合長を務める、あきる野市にある浅野さんの農場へ見学に行きました。今回の見学は6月に訪れてから2回目の訪問となりました。

今回は自分たちが6月から実際に飼育をしている中で疑問に思ったことや、浅野さんの東京しゃもに対する熱意などを中心にこちらから質問をする形式で答えていただきました。

具体的には自分たちが飼育していた際に死んでしまった個体についてその死亡時の様子から原因は何だと考えられるか、東京しゃもの生産組合指定の専用飼料について特にこだわっていることは何かなど生徒が日頃感じていた多くの疑問について質問していました。

その他にも、これから東京しゃもを生産するにあたって新たにどのようなことに取り組んでいきたいか、東京しゃもを今後さらにどのように品種改良していったらいいかなど東京しゃものこれからのに関して浅野さんが期待することにも答えていただきました。

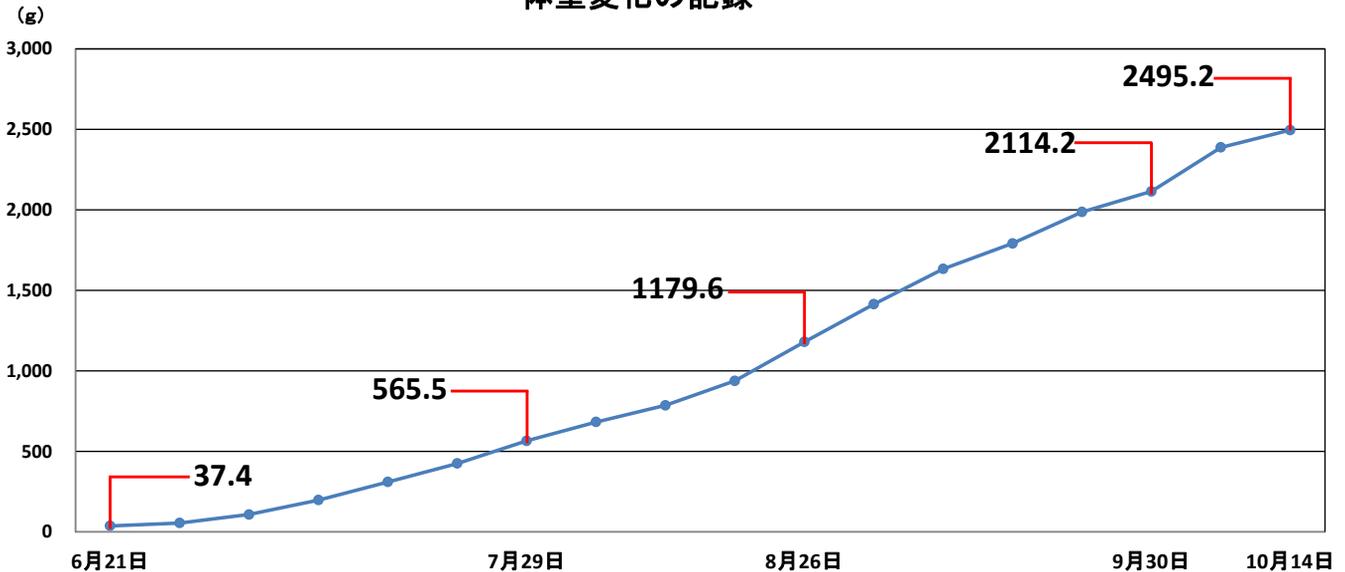
また、これから東京しゃもを使った商品を自分たちが開発するにあたってどのようなものかいいと考えるかについてもアドバイスをいただきました。

そして、最後に浅野さんにとって東京しゃもを生産することの誇りは何かと質問すると「**軍鶏は江戸の食文化の象徴であり、その江戸の味を守っていることが誇りである**」と答えていただきました。

東京都で農業を学ぶ私たちも、浅野さんと同じように自分たちが住むこの東京(江戸)の味を守り、後世に伝えていくことが少しでもできればと思います。

## 成長の記録(平均体重)

体重変化の記録



飼育を始めてもうすぐ4ヶ月が経ちます。オスの大きいものでは3kgを超えているものもあります。また、最近ではオスがいわゆるニワトリの鳴き方“コケッコ”となくようになりました。立派なニワトリといった感じです。

学校で飼育する東京しゃもも10月末には出荷日齢を過ぎるため自分たちで解体をします。生徒も解体に向けて少しずつ心の準備しているところです。生産した東京しゃもの肉は今後、成分分析等を行う予定です。

プロジェクトのこれまでの活動や東京しゃもに関する紹介を**11月4日(土)、5日(日)に行われる「瑞高祭」**で展示発表を行います。東京しゃもの肉は残念ながら食っていただくことはできませんが、実際の生きた東京しゃもを見ることが出来ます。

その他にも本校で生産した農産物や加工品等の販売、様々な展示発表があります。

ぜひ、瑞高祭にお越しください！

