畜産科学科

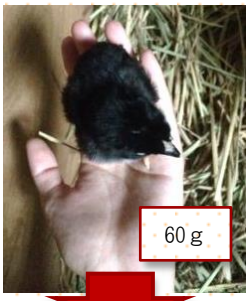
１１・１２月号

東京しゃもプロジェクト

はじめに・・・
随分と久しぶりの更新となってしまいました！！
この数ヶ月間、本プロジェクトメンバーはそれぞれ多忙ながらも様々な活動を重ねてきました！これまでの活動を一挙にお伝えします！！！

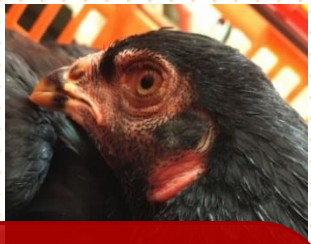
10/27　屠殺・解体

2匹ずつ厳選したオスメス４匹は
引き続き飼育を続けます！！



10月末、遂にと殺を行いました。
129日間の飼育を終え、27羽の生命がお肉になりました。
この日までしゃも達の成長を見てきた私たちにとって、
あっという間の4ヶ月間でした。
鶏のと殺は一年生の授業でも行いましたが、あらためて
“生命”について考えさせられる一日になりました。

“生命をいただく”という言葉の意味は、
実際に自分たちの手を通して体験して
みないとなかなか知ることのできない
ものなのではないでしょうか。



気性の激しい東京しゃもですが、
表情は凛としてとても綺麗な
顔立ちをしているんです。

10/29　東京農業大学での分析

肉の色調測定

神奈川県厚木市の東京農業大学にお邪魔し、
瑞穂農芸産東京しゃもの肉の成分分析を行ってきました！
浅野養鶏場にもご協力いただき、
ケージ飼いと平飼いのしゃもの肉では
肉質にどのような違いがあるかを複数の項目で分析しました。

肉の硬さ分析

大学の研究室ならではの高度な技術に圧倒されながらも、
科学的分析という新たな分野での学習を深めることができ、
とても収穫の多い1日となりました。
ご協力いただいた東京農業大学の多田教授、
学生の皆さんに感謝申し上げます。

肉の噛み切りに必要な力
肉の色調
肉の水分量・保水力
を測定

東京しゃもの成長

129日間でここまで成長しました！！

ずっしり…

堂々たる風格！！

11/3・4　瑞高祭

一人一人丁寧に解説します

瑞高祭は東京しゃもや自分たちの活動を知ってもらう絶好の場！
メンバーは管理の合間を縫いながら連日遅くまで集まり、
細部までこだわりながら東京しゃもの存在や魅力を多くの人に
伝えられるよう、試行錯誤して展示を作り上げました！

ご来場いただいた方からは、東京しゃもに関するお話や商品化に関するご要望、アドバイスなどをいただき、消費者と直接交流のできる、とても良い機会となりました。

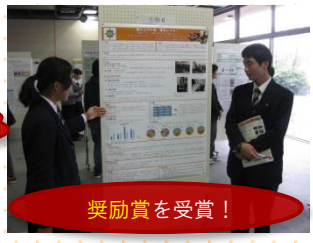
瑞高祭には本校の卒業生も多く訪れます。
「来年の文化祭も楽しみにしているよ」と声をかけて頂けたことは、今後の私たちの活動のモチベーションにもなりました。

翌日の収穫祭では、畜産科学科の生徒や先生に
私たちが育てた東京しゃもの肉を試食してもらい、
アンケートを行いました。様々な感想が飛び交う中、
「美味しい」という声を聞くことができると、やはり嬉しいです。

来年もお楽しみに！

11/23　理科研究発表会

他校の発表に圧倒…



奨励賞を受賞！

都立科学技術高校で行われた
第6回東京都高等学校理科研究発表会に参加しました。

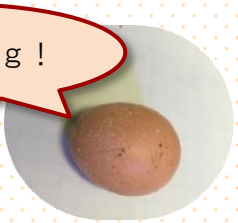
都内の高校生による科学的分野についてのハイレベルな発表が行われました。
本プロジェクトでは「飼育方式が与える肉質への影響」について
東京農業大学で分析した数値を基に、大型のポスターを用いて発表するという新しい試みでした。

審査員からの質問や細部にまで様々な指摘を受け、自分たちの発表内容にまだまだ改良の余地があることを痛感しました。生徒同士が自由に発表を聞いて回ることもでき、私達が学ぶ農業にも関わるような内容から、普段あまり耳にすることのない地学や物理まで、様々な発表が飛び交っていました。
今後もさらに研究を重ね、発表の経験を積んでいくことで、経験値の向上を目指します。

発表会の後は、科学技術高校の先生方に校内を案内していただき、
校内で行われている研究の様子を見学させていただきました。
中には実用化を目指した研究もあり、農業と科学の結びつきを
感じるとともに、同じ高校生としてとても良い刺激を受けました。

水クラゲを見せてもらいました

12/13　初の・・・



普段のように管理をしていると…なんと！！
2羽のメスのうちの1羽が**卵を産んでいました！**

鶏のメスは生後5～6ヶ月で**性成熟**（生殖機能の完成＝産卵の開始）をし、卵を産み始めます。
瑞穂農芸の東京しゃもが初めて卵を産んだのは生後5ヶ月半ほど。
順調に成長を続けているようです。2,3週ほど遅れてもう1羽のメスも卵を産み始め、
しばらくは**1日1つ**と順調なペースで産んでくれています。

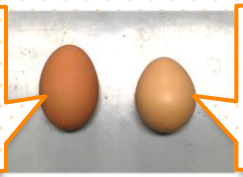
東京しゃものような肉用の鶏は高い産卵能力を得るための品種改良は行っていないので、
スーパーで売られる卵より一回りほど**小さく**、鶏本来の卵の大きさで生まれてきます。

その後卵はメンバーが交代で持ち帰り、それぞれ美味しく食べました。

卵の重さは？

初めて産まれた卵の重さは35.7ｇ。
その後少しづつ増えていき、平均で58ｇほどの卵を産むようになりました。
スーパー等に並ぶ卵の重さは平均60~70ｇほど。
卵黄や卵白もこれから少しづつ大きくなっていきます。

ボリスブラウンの卵
（瑞穂農芸産）



東京しゃもの卵
（瑞穂農芸産）

小さいのは何故？

お店で売られている卵は、大きな卵をたくさん産めるよう品種改良された**産卵鶏**、
いわゆる“卵を産む専門家”から産まれます。
東京しゃものような肉用の鶏＝**肉用鶏**は
「若鶏」と言って、卵を産めるようになる前の若いうちにお肉になるので、大きな卵やたくさんの卵はなかなか産めません。

肉用鶏は
オスメス共に生後
約50~60日で
お肉になります

産卵鶏のメスは
生後約150~180日
で卵を産み始めます

東京しゃもの卵は
球状に近い形をしています

卵の中身って？

東京しゃもの卵は市販の卵とどう違うのか？
実際に割って中身を見てみました！！

市販の卵

しゃもの卵

卵黄の黄色は、餌に含まれる「**カロチン**」という物質の量によって変化します。
東京しゃもの餌は**独自の配合**。
この淡い黄身の色は、**東京しゃもにしか出せない色**なのです。

東京しゃも食レポ ①

伊勢先生が東京しゃもの卵を使って
プリンを作ってくれました！

ごちそうさまでした！！

12/29　商品開発に向けた交流

プロジェクトの最終目標である商品開発に向け、商品開発のノウハウを学ぶべくお話を伺ったのは、瑞穂農芸畜産科学科の卒業生である小池銀太さん。
群馬県上野村の農業協同組合員として『イノブタ』を使った商品開発を担う小池さんから、開発の基本や流れ、注意点など今後の活動の軸となるようなアドバイスをいただきました。

絶品！！

▲イノブタ

いよいよ商品化への取り組みが始まります！！

小池さんは瑞穂農芸の元養豚類型！！

上野村天空キッチン
『猪豚キーマカレー　トマト風味』など、
ほかにもたくさんの商品を試食させていただきました！

東京しゃも食レポ ②

小池さんと一緒に自分たちで解体した
東京しゃもを使って“しゃも鍋”を食べました！
薄い味付けでも肉のうまみがしっかりと出ています。

歯ごたえのある東京しゃもの肉
は
食べ応え十分

畜産科学科の畑でとれた
甘い白菜と大根も一緒に

ページ作成：3年　木村実佳子