

# 東京しゃもプロジェクト

初めに・・・

受験や課題研究など、メンバーがそれぞれの課題に取り組む中、メンバーどうし協力しあって乗り越えた2学期でした。



## 10/3 出荷

前回よりも少し長い140日間の飼育を無事に終え、計88羽を出荷しました。

出荷先は、埼玉県川越市のタナカ食鳥さん。市場に流通する東京しゃもの解体をすべて担っています。今回の出荷数は一般の農家に比べてかなり少ないですが、以前見学に伺った縁もあり、快く引き受けてくださいました。



これまで様々な動物の飼育、出荷までを経験してきた私たちですが、何度目の飼育であっても一生懸命に取り組む姿勢は変わりません。にぎやかだった育雛室はあつという間に寂しくなってしまいましたが、立派に育った姿を見送ることができました。



## 東京しゃもの生活

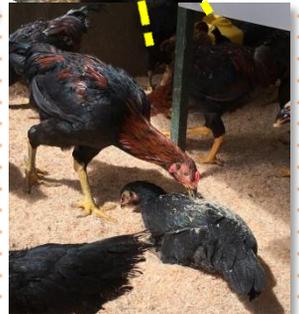
今年の飼育数は昨年より倍以上！運動不足を防ぐべく飼育スペースを屋外の運動場まで増やしたことで、自由に過ごす東京しゃもたちの様々な姿を見ることができました！



初めての外は  
ちょっと緊張・・・



すっきりー！



なんでも興味津々！

足を伸ばしてストレッチ

砂浴びはしゃもたちの日課に

雌には優しい雄たち

Made in 瑞穂農業!



プロジェクトとして2度目となる今回の瑞高祭では、  
東京しゃもを使った  
“親子丼の試食会”を行いました!!

市販の親子丼の試食調査や試作を経て、  
東京しゃもの特徴を生かした優しい味わいの親子丼を無料で提供しました。

当日は想像を超える大盛況で、配布開始の1時間以上前から長蛇の列が!  
2日間合計の目標としていた300食をはるかに超え、  
**約400食**があつという間になくなってしまいました!!



生体展示は今年も大人気!!  
沢山の方と触れ合い、  
魅力をアピールできました!



今年の瑞高祭は新しい試みがもう一つ!  
園芸科学科、食品科のプロジェクトチームと  
コラボした室内展示も行いました!!

本校舎での展示の様子▶

3年生にとっては最後の瑞高祭。昨年の経験を生かし、展示内容もグレードアップ!  
2年生と協力しながら、多くの人に楽しんでもらえるよう工夫して展示を作り上げました。

昨年の瑞高祭で行った調査では、東京しゃもの認知度は約28%でしたが、  
今年の調査ではなんと**52%!!**  
さらに昨年の本プロジェクトの展示を見て東京しゃもを知ったという方も多数おり、  
プロジェクト活動の効果を実感することができました。

東京しゃもを通してたくさんの人と交流し、  
メンバー自身楽しみながら瑞高祭を終えることができました!

また、試食時に行ったアンケートでは、  
「東京しゃもの肉は弾力があって美味しい」「優しい味で食べやすい」  
「ご飯と一緒に食べるなら味がもっと濃いほうがいい」  
など、たくさんのご意見をいただきました。  
今回の結果を参考に、商品化に向けた最後の調整をしていく予定です!

ご来場いただいた方、アンケート等に協力してくださった方、ありがとうございました!!

# 番外編 プロジェクトメンバーの日々

プロジェクト活動以外にも、メンバーは様々な場所で経験を積んできました！  
今後の活動に生きることに間違いなし！！

## 移動動物園

10月21日、本校の動物愛好部とともに、瑞穂町で開催された「こどもフェスティバル」に移動動物園として参加しました！

鶏は、同じ羽毛でも、場所によって色や形、羽の質が違います。逞しい脚は恐竜のような硬い鱗に覆われ、真っ赤な“鶏冠（とさか）”はなんと不思議な触り心地…

見た目は少し怖いですが、連れて行った雄は意外にも大人しく、ケージから外に出してもマイペース。

大人の方からお子さんまでハラハラドキドキの触れ合い体験でした。

！かっこいいでしょ！/



## 全国農業高校収穫祭

11月11日、東京駅で開催された「2018年全国農業高校収穫祭」に行ってきました！

活動としてではなく、来場者として初めての見学。北海道から鹿児島まで46校の農業高校が出店していました！

中には農業クラブの関東大会で戦った群馬県立の高校や、地域の化粧品メーカーと共同で開発を行う高校まで！ご飯のおかずやスイーツ、調味料など、どれも絶品でした！

どの高校の商品も地元の特産品を使い、思わず手に取りたくなるようなものばかり。

その他にもパッケージのデザインやキャッチコピー、紹介のポスターなど、同じ6次産業化に取り組む高校生としてとても参考になりました！



## 課題研究での取り組み

3年生が授業の一環として行う「課題研究」。生徒が自分で決めたテーマの研究に取り組みます。そんな中、メンバーの木村が東京しゃもの“去勢”について研究を行いました。

雄の鶏を去勢すると、肉が柔らかくより上質になると言われていますが、牛や豚と違って精巣が体内にある鶏の去勢は至難の業。日本国内でもほとんど行われていないのが現状です。授業でも習ったことのない鶏の去勢に苦戦しながらも、毎日のように練習に励みました。

次第にコツをつかみ、4羽の去勢に成功！  
その後の肉や外貌、行動の変化を調査しました。

去勢をすると、雄の象徴である“とさか”が小さいままだったり、雄特有の「コケッコー」という鳴き声をしなくなったりするなどの変化が。

肉の見た目や味にも違いが現れ、結果として大きな成果を得ることができました。

今回の研究を通し、初めての発見が数多くありました。  
鶏の去勢は、これまで利用されずにいた雄鶏の価値を高める新たな手段でもあります。まだまだ未熟な部分はありますが、これからは進学先で研究を続けていきたいと思えます。

手伝ってくれた仲間たち、指導して下さいました先生方、ありがとうございました◎

初成功の1羽！！



大変だけど楽しい！

