

東京しゃもプロジェクト

初めに・・・

3年生メンバーの卒業が近づき、普段の飼育や活動の中心は次第に下級生へと移っています。

今年度も残りあとわずか！最後まで活動に力を注ぎます！



東京しゃも食しポ③

1月3日に、これまで各地で購入したいろいろな**地鶏・銘柄鶏**を使った商品を試食しました！
加工品としての東京しゃもをはじめ、普段なかなか見ることのできないほかの地域の商品を食べることで様々なことに気付くことができました。そこで今回試食した**商品**を紹介します！



東京しゃも熟成低温燻製

製造方法にこだわった生ハム。
プリプリの触感で噛めば噛むほどおいしい！



東京しゃもウィンナー

東京しゃもならではの歯ごたえが
特徴的！風味の良さが魅力です！



東京うこっけいハム

烏骨鶏特有の黒い肉に驚き！
癖になる噛み応え！！

甲州地どりは加工品の
バリエーションが豊かで、
いろいろな味と食感が楽しめるのも
魅力の一つ！



甲州地どリスモーク ムネ

しっとりとした食感と
ほのかな香りが特徴です！



甲州地どリスモーク ささみ

噛むたびにしっかりとしたコクと
うまみが広がります。

地鶏と銘柄鶏の違いって何？

地鶏⇒飼育期間や飼育法などがJAS法で
細かく決められており、
それに乗っ取って生産されます。

甲州地どり、比内地鶏
名古屋コーチンなど

銘柄鶏⇒地域や組合で“独自のルール”
を決めて生産されています。

東京しゃも、大阿蘇どり、桜姫など

日本には地鶏・銘柄鶏が合わせて
180種類以上あります！
お店に並んでいる鶏肉にご注目！



甲州地どりワインもろみ漬

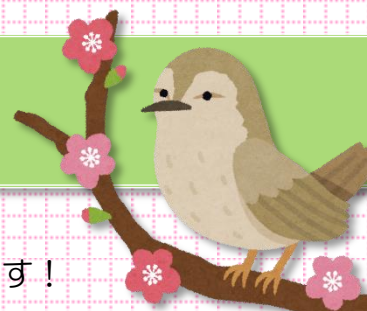
甲州ワインのもろみに漬け込まれ、
ワインの風味と柔らかな食感で
高級感のある味わい！



甲州地どリスモーク モモ

程よい塩加減！
うまみが凝縮されています！！

3月特別号



3年生の卒業&プロジェクト引退の季節となりました！！
今日までプロジェクトを引っ張ってきた3年生の最後のホームページです！

これまでの活動風景



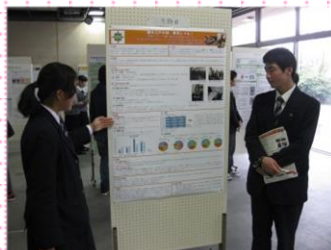
育雛室は
自分達で
改装！！



抱きしめたい
可愛さ！！



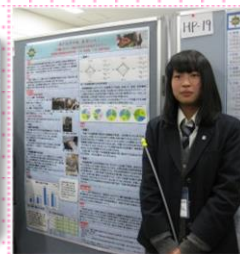
発表会の後の
他校との意見
交換は新鮮！



メンバーイチの
料理上手！



商品キャッチ
コピーの
考え中・・・



あっという間の2年間でした！！

活動を振り返って

岡部 将和

活動をしてきて、自分のいた養豚類型の中だけでは経験できなかったであろうことが沢山あり、参加してよかったと思っています。大変なこともありましたが、今のメンバーでやってこれて本当に良かったです。東京しゃもの好きなお店：目

春日 鈴音

プロジェクトに参加していなければ、家畜の特徴や生産の意義についてしっかりと考える機会はなかったのではないかと思います。また、発表会のような専門的な交流の場に立つこともでき、貴重な体験をすることができました。学んだことを今後の学習に生かしていきたいです。東京しゃもの好きなお店：堂々とした佇まい

唐沢 百香

このプロジェクトがなければ、東京しゃもについて詳しく学ぶことはできなかったと思います。高校よりもレベルの高い大学での分析や食鳥処理場の見学など、貴重な体験ができました。このプロジェクトの中で活動できて本当に良かったです。東京しゃもの好きなお店：美味しいところ

四宮 桃

この活動の中で知らなかったことを沢山知ることができ、自分の知識や興味の幅を広げることができました。将来農業に携わる仕事をしたい私にとって、農家さんや農業協同組合の方に聞いた話などは特に貴重なものでした。率先してプロジェクトをぐいぐい引っ張ってくれたメンバー、沢山のことに触れ合わせてくれ、もっと知りたい！と思わせてくださった顧問の伊勢先生に心から感謝しています。東京しゃもの好きなお店：光を反射すると羽が青緑色に見えるところ

清水 琉聖

プロジェクトに入るまで、東京しゃものこと自体知りませんでした。しかし、活動を通して東京しゃもの魅力や誇りを理解していくことができました。中でも印象に残っているのは生産農家の浅野さんとの交流です。生産の理念や志など、自分たちの活動の根底となるものを教えていただきました。これまでの活動から得たものはとても価値のあるものなので、今後の学習にも生かしていきたいです。東京しゃもの好きなお店：実は甘えん坊なお店

リーダー 木村 実佳子

プロジェクトに入ったことで東京しゃもに出会い、東京しゃもを通してさらに新たな出会いや発見がありました。自分の世界が大きく広がった気がします。リーダーを務める中で大変なこともありましたが、それ以上に楽しむことができたのは、共に頑張ってくれたメンバー、そしてかけがえのない経験をさせてくれた伊勢先生のおかげです。今までの経験を糧に、今後も養鶏を学んでいきます。東京しゃもの好きなお店：ぜんぶ

これまで複数回にわたりホームページの作成を担当してきました！
東京しゃもの魅力やプロジェクトの活動を伝える場を下さりありがとうございました！！



そしてプロジェクトは次の世代へ！！
今後も我らが“東京しゃもプロジェクト”にご期待ください！！！！