

七高祭で能登豚の販売

19班

要旨

能登半島地震をきっかけに、私たちは能登の地域産業が衰退していることに注目した。能登の代表的な産物であり、地震のダメージを受けた能登豚を文化祭で販売することを計画する。地域住民の能登豚に触れる機会を増やすことで能登の復興へ少しでも貢献しようと考えた。文化祭で能登豚を販売するために、事前準備として試作を実施した。とんかつ、豚の塩麹焼き、ピカタを作り、試食を行った。実際に販売することを考えると、衛生面、値段設定、販売方法など様々な課題が見つかった。

1. 研究背景と目的

能登半島地震発生により能登の人口が減少している。そこでわたしたちは能登地域の活性化に向けて能登の産業について調べた。能登の産業は世界農業遺産に認定されており、自然と共存する農林水産業が評価されている。この能登の産業の素晴らしさをもっと多くの地域に、多くの人に知ってもらいたいと思い、私達は能登の魅力的な畜産の一つ、能登豚に注目した。能登豚は能登の豊かな自然と清らかな天然水で育まれた石川県のブランド豚である。ロースの中心部分が太く、肉質がモチモチしているのが特徴で、噛むほどに広がる上質な脂の甘みとあっさりとした後味を楽しむことができる。

私達の探求で今よりも多くの人に能登について関心を持ってもらいたい。

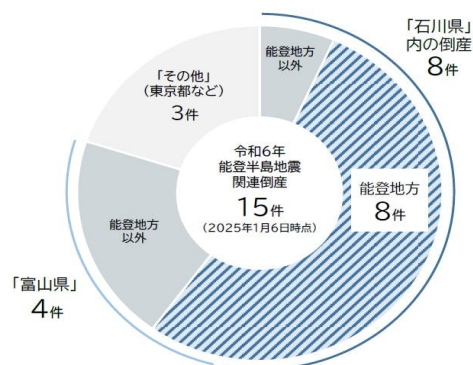


図1 能登半島地震関連倒産件数

本班は石川県と富山県での能登半島地震後の人口減少と関連倒産についての調査を行った。能登半島地震発生から1年で約1900人の人口減少が見られ、能登半島地震が原因となった石川県と富山県での畜産関連の倒産は能登地方を中心に15件にのぼった。



2. 調査・分析

〈調理実習（試作）〉私たちが能登豚の魅力を実際に確かめるため、また他の人にPROする場としての文化祭の販売を目指して、とんかつ、豚の塩麴焼き、ピカタを試作した。

〈材料〉

1、とんかつ

豚肉 130g
卵 2個
パン粉 適量
サラダ油 適量



図3 とんかつ

2、豚の塩麴焼き

豚肉 130g
塩麴 13g
サラダ油 適量



図4 塩麴焼き

3、ピカタ

豚肉 130g
卵 2個
粉チーズ 適量
サラダ油 適量



図5 ピカタ

〈方法〉

1、豚肉の筋を切り下処理をする〈図6〉



図6 豚肉の下処理

2、とんかつ→小麦粉、卵、パン粉の順に豚肉につける〈図7〉
塩麴焼き→塩麴を豚肉につけ冷蔵庫に約30分間漬け込む〈図8〉
ピカタ→卵と粉チーズを混ぜておく・・[A]
その後、小麦粉、[A]の順に豚肉につける



図7 とんかつの途中工程



図8 塩麴焼きの途中工程

3、とんかつ→高温の油に肉を入れ中に火が通るまで中火で揚げる〈図9〉
塩麴焼き→フライパンに油を引き両面を焼き色がつくまで焼く〈図10〉
ピカタ→フライパンに油を引き両面を焼き色がつくまで焼く〈図11〉



図9 とんかつの途中工程2



図10 塩麴焼きの途中工程2



図11 ピカタの途中工程2

3. 解決に向けた提案と実践

本班は解決に向けた提案として、学校祭で実際に販売することを提案する。現在は、能登豚自体の知名度が低いことや、知っていても中々手を出しづらいことに加え、能登半島地震による生産数減少のダメージ等を受けている。そこで本班は能登豚を実際に食べてもらい、能登豚を知ってもらう機会を与えることに焦点を当てた。能登豚と触れ合う機会を持つことで、能登豚の美味しさを実感してもらい、次の能登豚を食べる機会や知人への紹介を期待する。実際に、触れ合う機会を与えるにあたって、本班は、地元住民が気軽に集まり、出費のハードルも下がる場面として、学校祭が適切であるという様に考え、そこでの販売という解決策の提案に至った。

しかし、学校祭での販売にあたって、具体的な販売商品、値段、衛生面等の事項を決定しなければならず、さらに、能登豚の特徴や長所を活かせる形態での販売を行うために、本班では実際に何種類かの豚料理を調理してみることにした。作ったのは、とんかつ、塩麴焼き、ピカタの三品である。それぞれの料理について具体的に説明する。ピカタとはイタリア発祥の豚料理であり、薄切りにした肉に小麦粉と溶き卵の衣をつけ、焼き上げたものである。塩麴焼きとは豚肉を塩麴に漬けておき、焼き上げたものである。今回は20分間漬ける工程を得た。豚カツは豚を揚げたものである。写真は調査・分析のところに掲載してある。

4.考察

今回の販売では、塩麴焼きを選び、お客様の食べやすいように、能登豚を一口大にカットして提供する。商品は持ち運びやすく、イベント会場でも手軽に食べられるよう、コップに入れ、竹串を添えた販売形態とする。これにより、片手でも食べやすく、衛生面にも配慮した提供方法をとる。

使用する能登豚は、塩麴に漬け込むことで肉の繊維を柔らかくし、旨味を引き出した状態に仕上げる。塩麴には肉を柔らかくする効果があるだけでなく、自然な塩味とコクを加える特徴があり、能登豚本来の風味やジューシーさをより一層引き立てることができる。そのため、幅広い年代のお客様に食べやすく、おいしい商品として提供できることを目指す。

販売価格は1食500円とする。能登豚の仕入原価は100g当たり750円であるが、今回の販売では1食当たり約50gを使用するため、豚肉の原価は約375円となる。このほか、コップや竹串などの容器代や調味料などの費用も考慮したうえで、商品の価値や購入のしやすさのバランスを踏まえ、500円という価格設定とした。

販売数については、商品の品質を維持し、食品ロスを防ぐため、一日あたりの販売数を限定する。販売初日は平日であることから来場者数

は比較的少ないと予想されるため、販売数は控えめに設定する。一方で二日目は休日で来場者の増加が見込まれるため、初日より販売数を増やして対応する。このように曜日ごとの来場者数を考慮して販売計画を立てることで、売り切れや余剰在庫の発生を抑え、効率的な販売を目指す。

販売方法については、より多くの方に能登豚の商品を買ってもらうために、七高祭宣伝用のチラシを作成する。〈図12〉



図12 七高祭宣伝チラシのイメージ

また、商品を販売する際に販売する商品のレシピを近くに設置し、自由に持って帰ることができるようにする。そうすることで、自宅でも能登豚を食べるきっかけを提供する。

5. 今後の課題と展望

七高祭で販売するにあたり、衛生面の課題があるため保健所と検討を重ね、安心安全な能登豚の商品提供を可能にしていく必要がある。

また、販売商品のレシピを配布することで、地元能登だけでなく、県内、そして日本全国へ能登豚の魅力を発信していきたい。

6.結論

これまでのことから、震災によって厳しい状況に追い込まれた能登の産業に対して自分たちができることを考えた結果、能登の名産である能登豚を使った串焼きの販売をすることに決めた。私達はこの活動で能登の産業に興味を

持ってくれる人が少しでも増えることを目指している。

7.参考文献・協力団体

能登半島地震関連倒産動向,

https://www.tdb.co.jp/report/economic/20250106_noto/

クラシル、シンプルだけど旨い！豚肉の塩麴焼きレシピ・作り方,

<https://www.kurashiru.com/recipes/4e6023e3-9b1c-4b21-ac31-5d4ab0d1dbc4>

JA全農ミートフーズ、豚・枝肉相場速報

<https://www.jazmf.co.jp/market/>