

バナナパイナップルク

## 育てた生徒ら 試食し「満足」

県立但馬農業高校(養父市八鹿町)の生徒たちが育てた豚「バナナパイナップルク」を使って、神戸の一流ホテルのシェフが生徒たちにポークカツレツやハンバーグを振る舞った。自分たちが育てた肉の見事な「変身」ぶりに、生徒たちは驚くとともに自信をつけていた。

同校畜産科では、養豚研究班14人を中心に、粉末バナナとパイナップルから抽出した酵素をえさに加え、銘柄豚「バナナパイナップルク」を校内で育てている。「うまみ成分が一般の豚より多くなるようです」と、研究班顧問の乳原律教諭ちゅうげんりつは話す。

これに注目したのが「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中



央区波止場町)の鎌田雅之・総料理長(54)。昨年12月からホテルのレストラン「ル・クール神戸」などで、この肉を使った様々な料理を出している。

今月6日には、研究班の2人がホテルで試食。ミンチとフォアグラでつくったパテは、甘い脂の味が口いっぱい広がった。「柔らかくて味もしっかりしている」と鎌田さん。

生徒の藤原正志君(3年)は「こんなおいしい料理になるとは」。宮元勇氣君(同)も「世話は大変ですが、報われました」と喜んでいた。

この肉を使った料理の提供は2月末までの予定。