



鎌田雅之総料理長(右)の盛りつけを見学する宮元勇気君(左)と藤原正志君(中央)＝神戸市中央区の「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」

但馬農業高校の生徒が育てた豚

うまいぞバナナパインポーク

県立但馬農業高校(養父市八鹿町)の生徒たちが育てた豚「バナナパインポーク」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、粉末バナナとパインアップルから抽出した酵素を

えさに加え、銘柄豚「バナナパインポーク」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(うっぱらりつ)は話す。

ホテルで味わえる

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話は大変ですが、報われまして」と喜んでいました。

この肉を使った料理の提供は2月末までの予定。