マトンスパイスカレー開発の様子
（何度も試行錯誤の繰り返しです）

「わが村は美しく－北海道」運動第10回コンクール応募団体

北海道遠別農業高等学校
【遠別町】

マトン肉のスパイスカレーで地域活性化を目指す

はじまりは？

遠別農業高校では羊の繁殖から肥育、出荷まで行っており、遠別町のふるさと納税の返礼品や遠農マルシェにて人気の商品となっています。当校のマトン肉は、臭みが比較的少なく、柔らかいのですが、マトン肉はイメージが悪く精肉として販売しても人気がありません。そこでマトン肉の消費拡大を目的とした、新たな商品を開発皆で考え、独特の香りをうまく活用できるスパイスカレーに着目しました。遠別町近傍では広大な景色が広がりアウトドアが盛んにおこなわれているため、開発したスパイスカレーをレトルト化し、道の駅にて販売することで町の活性化にもつながると考えました。

おもな活動

スパイスカレーを開発するにあたり、数多くのスパイスからカレーのベースとなるスパイスとマトン肉に適したスパイスを選ぶことからスタートしました。種類の多いスパイスから、マトン肉に合う配合を見つけるのに苦労しましたが、試行錯誤の結果マトン肉に合うスパイス配合を決定することができました。

決定したスパイス配合で実際にスパイスカレーを試作を繰り返しました。最初は味が薄かったり、うま味が少なかったりしましたが、試作と検証を繰り返すことで、美味しいスパイスカレーが完成しました。今後、カレーの製造技術が安定化させるとともに、レトルト化に向けてレトルト殺菌と具材の物性やスパイスへの影響を検証していきます。またスパイスカレー開発の様子など定期的にYouTubeなど各SNSで発信しています。是非ご覧ください。

＼遠農物語各SNSでも情報発信中！

https://twitter.com/enno_monogatari
https://www.instagram.com/enno_monogatari/
https://www.facebook.com/enno.monogatari/
https://www.youtube.com/channel/UCc4Efra-oN0TNuZeiF3s4CA/

ここが自慢

【羊の繁殖から肥育、出荷まで管理】

遠別町は海と山に囲まれたとても景観の良い町で、近隣の町村もキャンプや釣りをはじめとするアウトドアが盛んに行われています。また近隣にはスパイスカレーを提供する店がないため、スパイスカレーに対する需要が高いと考えられます。さらにレトルト化することでアウトドアに来た観光客やコロナ禍による巣ごもり需要にも対応できる製品となっています。

私たちの開発したレトルトスパイスカレーがきっかけとなり、遠別町でスパイスカレーが盛り上がり町全体での取組みに変化していったら良いと考えています。

本校で飼育している羊

羊舎にカメラが設置されリアルタイムで羊の様子が確認できます。

母羊の生活【繁殖用】

連絡先

代表者名　：織井　恒さん／設立：1978年／会員：50名
住　　所　：天塩郡遠別町字北浜74番地
電話番号　：01632-7-2551
ＦＡＸ　：01632-7-2376
Ｅ－ｍａｉｌ：－
ＵＲＬ　：http://www.enbetsunougyou.hokkaido-c.ed.jp/