

# (有)伊勢屋精肉店と 明野高校生産科学科畜産 専攻生のSDGsへの 取り組み

明野高校生産科学科畜産専攻生が取り組むプロジェクト  
【あかりのプロジェクト～伊勢あかりのぼーくでSDGsの輪を～】

# 有限会社 伊勢屋精肉店

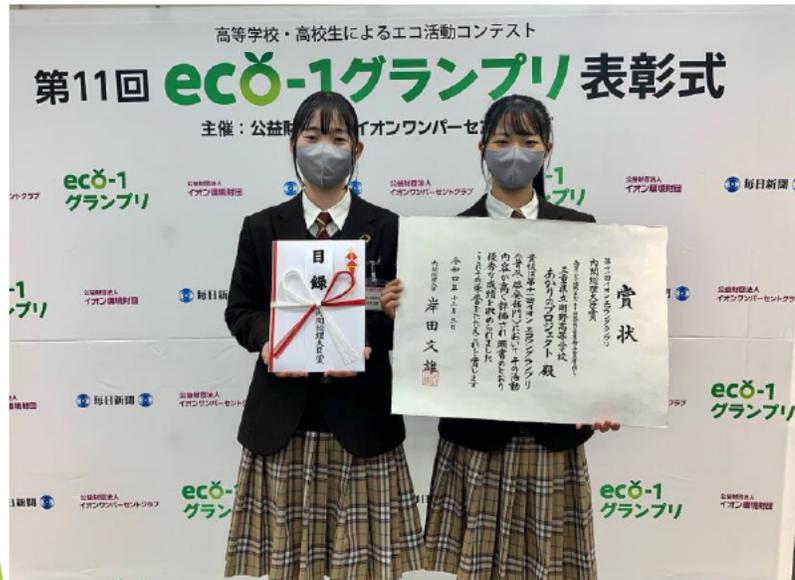
伊勢市小俣町に在る、経営者夫婦と息子の3人で営む伊勢で1番小さな精肉店で、一般小売りも行っているが学校給食や病院施設等の卸売りが中心で、牛肉・豚肉・鶏肉・ハム等の食肉加工品を扱っている。



# エコフィード研究を通してブランド力の向上と 地域貢献に役立ちたい！

▲地域の未利用資源(食品残渣)を「食品循環資源利用飼料」(エコフィード)として有効利用する事で持続可能な産業へ変えていく。

▲エコバックを使うように、エコフィード利用畜産物を食べる事でSDGsに気軽に参加してもらいたい。



# 地域で循環する持続的な仕組みと 地域の課題解決に寄与する事

- ▲食品廃棄物のエコフィード化 【2021年に県内初のエコフィード認証を取得】  
(モルト粕・煎餅屑・酒粕・小豆の皮・おから・伊勢茶殻・等、研究を継続中)
- ▲伊勢あかりのぼーくを使った商品開発  
(老舗の味噌・伊勢野菜・地域農家の野菜・等)
- ▲輸入飼料に頼らない畜産業(養豚)の実現  
(校内の田んぼで飼料米の生産もスタート)



ブランドの商標登録を取得する事と販売を一手に行う事で、生産者である高校生が全てにおいて関わる事が出来ている。

生産(肥育)では、

- ▲エコフィードを与える事で、豚が精肉となった時にどの様に影響しているのかを見て現実的な肥育を実践できる。
- ▲ブランドの付加価値(差別化)を考えて自分達にしか出来ない事へのチャレンジが出来る。

販売では、

- ▲商品開発時には構想から原価・販売価格・商品名・パッケージに至るまで、生徒たちを関わらせる事で多くを学び、何処へ行っても自信を持って説明(PR)できる。
- ▲自分たちが育てたブランド豚の【価値】をPRして、多くのお客様から直接意見を聞くことが出来る。

子供たちが取り組む全ての事が弊社にとっても大きな力となっている。

- ▲14年間取り組んできた信頼関係があってこそ、お互いになくはない関係となり、生産と販売でタッグを組み【SDGs】に取り組む事で、事業所としても大きく成長が来ていると感じています。
- ▲農林水産業の第一次産業や、それに関する専門店にこそ小規模事業者であっても、何か一つに特化する事で他社との差別化や地域に寄与する事が出来ると思います。
- ▲是非、SDGsの視点を持って将来を見据えて前向きに取り組んでみて下さい。
- ▲そうです、  
こんな小さな肉屋にも出来るのですから・・・。

