

阿波牛の販路拡大へ ハラール対応の 処理装置導入

市は戒律にのっとりた処理のため、牛の額に傷を付けず失神させる空気銃と、銃に空気を送り出す装置を導入した。6年間のリース契約で計367万円。食肉業者は、他の肉との混用を避けるために専用の牛刀を用意したり、解体する際に祈りの言葉を唱えるイスラム教徒を雇用したりするなど、ハラール処理ができる環境を整え、認証が受けられる。フジミツハセガワは

徳島市立食肉センター

徳島市は、市立食肉センター（同市不動本町）に、イスラム教の戒律に基づく「ハラール認証」に対応した食肉処理装置を導入した。食肉業者が認証を受けやすい環境を整え、イ



県都発
徳島市の全小中学校46校で19日、市中央卸売市場のイスラム圏向けに、県産食材をふんだんに使った給食に舌鼓を打つ児童。徳島市の佐古小

食材を使った特別メニューの給食が提供された。卸売業者などでつくる市中央卸売市場協会と市が「市場ランチの日」と銘打ち、初めて実施した。メニューは、県産タチウオなどのすり身を

やネギ、シイタケなどをご飯に載せた「フィッシュカツ丼」と、県産のコマツナやモヤシが入ったナムル。同市南佐古四番町の佐古小では、児童520人が舌鼓を打った。3年生の花岡茜奈さん

開設された月に合わせ、市が企画した。（河野大樹）

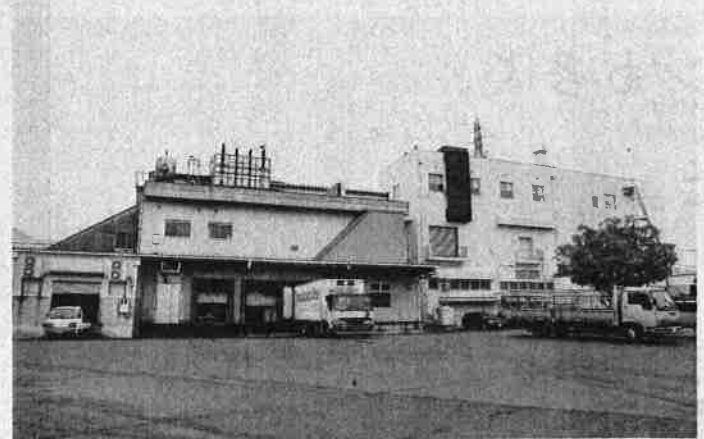
四国大生がユズ収穫体験

美馬市木屋平地区が特産のユズの収穫作業を体験した。卒業研究でユズ果皮を使ったケーキ作りに使ったケーキ作りに取り組んでいる小山彩さん（20）短期大学部人間健康科食物栄養専攻2年。3人と、住民ら20人が参加。ユズ直徑7、8色く色づい



イスラム圏輸出も視野

センターの牛処理頭数のうち9割程度を占める。週1回、阿波牛などをハラール処理し、ハラールに対応した食材を扱う全国のレストランやホテルチェーン、食肉卸売業者に販売する計画で、将来的にはイスラム圏への輸出も目指す。認証取得は12日付。



ハラール認証に対応した装置を導入した徳島市立食肉センター—同市不動本町3

万6994頭から、2万014年度は5945頭に減少している。市誠司課長は「認証を受けやすくすることで、拡大することで処理頭数が増加し、センターし、県内畜産の振興に利用料収入アップにつなげたい」と話している。（河野大樹）

テーマ別に

城西高
神山分校
N I

2015年度のN I 感想文をE実践校に指定されている城西高校神山分校（神山町）で、全校生徒83人の取り組みを紹介するN I E展が開かれた。文化祭「神農祭」の一環。「戦後70年」「生活とお金」「難民」などのテーマに分け、生徒が集めた千近い記事や