

おからを与えて新ブランド「さよたまぷれみあむ」卵を開発

神戸新聞 2025（令和7）年8月28日（木） 西播磨版 掲載

佐用もち大豆のおからを与えて育てた
ニワトリの卵「さよたまぷれみあむ」
佐用町佐用、佐用高校



佐用高生が新ブランド卵開発

地元特産大豆使う豆腐のおから与え

佐用高校（佐用町佐用）

農業科学科の生徒が、新しいブランド卵「さよたまぷれみあむ」を開発した。

地元特産「佐用もち大豆豆腐」のおからを鶏に与えた結果、認知症予防に効果があると考えられる栄養素「レシチン」が通常の卵の10倍以上になることを発見。その卵を使った卵かけご飯定食が、31日まで農産物直売所「味わいの里三日月」（同町乃井野）で提供される。同科は鶏約千羽を飼育して毎日採卵。地域住民に販

レシチンが通常の10倍以上

売するほか、町内の飲食店に卸している。

既存の「さよたま」を改良してさらに栄養価の高い卵にしようと2020年、生徒の有志が「こつくらぶ」を結成した。担当の竹内駿平教諭（35）の指導で、地元の特産「佐用もち大豆」に着目。豆腐を作った後に廃棄されていたおからを餌として活用することにした。さまざまな成分を調べ、今春からは餌に混ぜるお

からの量を研究。トウモロコシを中心とした通常の飼

料に乾燥させたおから3%を配合すると効果が得られることを発見した。途中の

活動休止を挟んで、約3年がかりで商品化にこぎつけた。こつくらぶの2年生

山本結翔さん（16）は「『おいしい』という声が何よりうれしい」。茅原琉星さ

ん（16）は「今後もっとたくさん生産して広めていきたい」と意気込んだ。

定食は800円で、1日限定15食。味わいの里三日月 ☎0790・79・25

21

（橘高 声）