

真剣な表情で等級の違う肉を食べ比べる
参加者＝高山市清見町の県畜産研究所で



味は？ 安全性は？

飛騨牛もっと知ろう

飛騨牛を学ぶ体験講座「夏休み親子ふれあい教室」が27日、高山市清見町の県畜産研究所であった。市内の小学生親子54人が参加、等級の違う肉を食べ比べたり、個体識別番号を調べたりして、身近な食材への意識を高めた。

(今川綾音)

市民団体の「親子ふれあい塾」が企画。偽装表示事件で飛騨牛への信頼が揺らぐ中、安

小学生親子講座 等級の食べ比べも

安全性を守る努力を知ってもらおうと、研究員らが放牧場や乳搾り場を案内し、凍結精子の状態から食卓に上がるまでの情報や衛生管理を紹介した。

三、四等級の肉を等級を隠して食べ比べる「食味テスト」では、どちらがおいしく感じるか親子で意見を交わしながら、肉を味わった。東小学校五年の今田有香さん(こ)は「大好きな肉が、どう作られているか知れたかった。等級が上の方が軟らかくておいしい」と話していた。