



等級の異なる2種類の飛騨牛のしゃぶしゃぶを試食する子ども＝高山市清見町牧ヶ洞、県畜産研究所

飛騨牛の生産
仕組みを学ぶ
高山市で教室
親子20組参加
「安全・安心」な品

質をうたう飛騨牛の生産の仕組みを学ぶ教室が、高山市清見町牧ヶ洞の県畜産研究所で開かれた。食育、命の大切さを伝える催しとして、同市の市民団体「親子ふれあい塾」が、同研究所の協力を得て三年前から実施。市内二十組の親子が参加し

た。親子らは、系統保存のために飼育されている雌牛へのえさやりなどを体験。また、顕微鏡で牛の精子や卵子を観察した。肉のうまみ、食感の違いを体験するコーナーでは、等級の異なる二種類の飛騨牛のしゃぶしゃぶを試食し、霜降りの状態を観察しながら味覚を頼りに評価。その後、試食した肉の個体識別番号をインターネット上で検索し、親子は品質管理の仕組みを学んだ。