

# 中日新聞

平成20年7月31日 (朝刊)

## 飛驒牛の等級を 隠して食べ比べ

東京で県畜産研

県畜産研究所(高山市)は三十日、東京都港区の県東京事務所六本木センターで、飛驒

牛を等級を隠して食べ比べる「食味会」を開いた。

同研究所は、肉のおいしさの決め手となる霜降り状態を画像で解析し、数値化する手法を開発。数値をおいしさの評価に活用できるか調べるため、食味会を開いている。

東京での開催は初め

て。偽装表示事件で飛驒牛への信頼が揺らぐ中、安全性やおいしさ向上への努力をアピールする機会になった。

この日は四、五等級を隠して試食。首都圏の約四十人が等級の異なる飛驒牛をしゃぶしゃぶと焼き肉で味わい、食感やうま味の違いを確かめた。大学院生の男性(三)は「飛驒牛は香りがよく、おいしい」と話していた。八月四日は同研究所に肉の生産者を招き、食味会を開く。

(原一文)