

霜降り具合を数値化、新たな手法

飛騨牛のおいしさを「判定」

飛騨牛のおいしさを評価する技術の開発に取り組んでいる県畜産研究所は三十日、都内で消費者を対象に技術を検証するための食味会を開いた。飛騨牛をめぐっては偽装問題が発覚したが、参加者から拒否反応は聞かれなかった。

(鷲見進)

県畜産研、都内で食味会



飛騨牛を食味する消費者＝東京・六本木、県東京事務所六本木センター

偽装問題 参加者「消費に影響ない」

開発したのは、小ざしと呼ぶ霜降り具合を数値化する手法。参加者に、四等級と五等級の飛騨牛をそれぞれしゃぶしゃぶと焼肉で食べ比べてもらい、おいしさを評価する手法として実際に活用できるかどうかを探った。

食味会はこれまで各地で開いており、参加した大学院生の女性は偽装問題について「世間は騒ぐが、中国製冷凍ギョーザの中毒事件と違ってすぐに健康被害が出るものではない」と消費行動に影響はないと話した。研究所の職員は生産履歴が識別番号で管理されていることを説明した。