

飛騨牛の味、確かめる

高山市の県畜産研で「食味会」
生産者ら 香りや柔らかさ入念に



県畜産研究所主催の飛騨牛の食味会が四日、高山市清見町の同研究所で開かれ、約三十人の参加者が等級の異なる飛騨牛を味覚や嗅覚(きゅうかく)で評価した。
(小田香緒里)

食味会はおいしい飛騨牛の開発に役立てようと、同研究所が調査のために毎年開催。本年度は三回目で、今回は生産者の女性らを対象に開かれた。

調査では、飛騨牛のきめ細かい霜降り(小ざし)の量や、香りなどに影響するオレイン酸の量も評価され、飛騨牛の味の総合的な調査が実施された。

参加者は四等級と五等級の二種類の飛騨牛を真剣な表情で飛騨牛を評価する参加者たち。高山市清見町、県畜産研究所