

年 組 名前 :

新県産牛肉に好評価

北杜 飲食店経営者ら試食

県が新たなブランド牛肉として生産実証をしている、主に牧草を与えて育てた「グラスフェッドビーフ」の試食会が14日、北杜市の清泉寮で開かれた。グラスフェッドビーフの周知や普及が目的で、飲食店経営者から「仕入れを検討したい」などと評価する声

が聞かれた。グラスフェッドビーフは赤身の多さが特徴。県畜産課によると、健康志向の消費者をターゲットにしている。牛乳を生産できない雄牛の活用

と、輸入飼料の使用を減らし畜産農家のコストを削減することも狙い。生産実証は昨年8月末から、キープ協会（北杜市高根町清里）の牧草地で開始。ジャーシー種3頭と交雑種2頭の計5頭を放牧し、月齢8カ月〜13カ月までの最長5カ月間、輸入飼料を使わずに牧草で育ててきた。

試食会には飲食店経営者や畜産関係者など約70人が参加。内も肉やヒレ肉など、部位ごとに調理されたグラスフェッドビーフを味わった。県産牛肉を料理に使いたいという「中華NIGRAT」（甲府市武田2丁目）の店主加藤亮平さん（41）は「くせがなく、煮込みなどと相性がいいと思う。前向きに仕入れを検討したい」と話していた。県は今後、畜産農家への飼育法普及や販路拡大を目指す。

グラスフェッドビーフを試食する参加者
＝北杜市高根町清里



(2024年2月15日付 山梨日日新聞 19面)

問1

県が生産実証をしている

新たなブランド牛肉の名称を

教えてください。

.....

問2

新たなブランド牛肉の特徴と、

どのような消費者をターゲット層に

していますか。

・特徴

.....

・ターゲット層

.....

問3

新たなブランド牛肉の生産は、

畜産農家に、どのような利点がありますか。2つ教えてください。

.....

.....