

平成30年8月30日
西部農林振興センター益田事務所農業普及部

標 題 西いわみモーモークラブ研修会を開催しました！～牛肉の見方・おいしさについて学ぶ～

(ダイジェスト)

管内の畜産農家の女性組織である「西いわみモーモークラブ」の研修会を8月9日に開催しました。今回は「牛肉の見方・おいしさ」をテーマに講師をお招きして行い、会員は普段あまり聞くことのできない話に熱心に耳を傾け、質問や意見も多く出ました。

J A しまね西いわみ地区本部管内の畜産女性の集まりである「西いわみモーモークラブ」の研修会を8月9日に津和野温泉なごみの里で開催しました。

本クラブの会員は皆繁殖農家であり、年に1～2回研修会を開催しています。普段肉質等についての勉強をする機会がない中、「牛肉の見方、おいしさについて勉強がしたい。」という会長の意見がきっかけで、今回のテーマが決まりました。

はじめにJ A しまね肉牛販売課 綿貫氏から牛肉の見方・肉牛情勢について話をさせていただき、牛肉の格付、枝肉の評価の仕方、牛肉の部位について学びました。

続いて、島根県畜産技術センター安部専門研究員から牛肉の「おいしさ」について話があり、脂肪酸組成によって脂肪の質や風味が決まること、しまね和牛の美味しさを「見える化」するための取り組みを行っていることについて教わりました。

当日は会員6名が出席し、自分の出荷した牛の枝肉成績を思い出しながら、講演に耳を傾けていました。また、質問や意見も多く挙がり、活発な議論が行われていました。

普及部では今後も多くの会員に参加してもらえよう、研修会の企画・運営を行っていきます。



〈研修会の様子〉