

「命をいただく」照丸から学んだ



自分で育てた牛の肉をお客さんに手渡した。丹波篠山市東吹

篠山東雲高生 育てた牛の販売実習

丹波篠山市の県立篠山東雲高3年生の女子生徒2人が2日、市内のJA丹波ささやまの直売所「味土里館」で販売実習をした。売ったのは自分たちが育てた牛の肉だった。

参加したのはアグリサーピス類のさん。同校では2人が中心になって、「照丸」と名付けた肉牛を約2年間肥育した。10年ぶりに予選会を通過し、10月下旬にはプロの但馬牛の畜産家らと品質を競う県畜産共進会に出場した。

共進会の直後にあった競りで、JA丹波ささやまが

約170万円で「照丸」を落札した。JAが同校に販売実習の実施を持ちかけた。味土里館の館長(49)は「自分たちで育てた牛が、実際に消費者にどう受け入れられるのかを体感してもらいたかった」と話す。

2人は開店前、すでに部位別に分けられた牛肉の塊がスライスされる様子を見学。店が開くと接客し、パッケージされた牛肉を手渡した。購入客からは「おいしくいただきます」「大切に育ててくれてありがとう」など声をかけられていた。

丹精込めて育てた牛はA5ランクに認定され、丹波篠山牛として100g2900円のサーロインステーキなどとして販売された。

2022年12月3日
朝日新聞