

動物科学科3年生 焼き肉ダレを開発

飛騨牛に合う焼き肉ダレ作ったよ

高山市の飛騨高山高校の動物科学科の生徒とJAひだぎが協力し、飛騨牛に合う焼き肉ダレを開発した。21日には、観光客も多く利用するJAひだぎグループの焼き肉店「味蔵天国」（同市花里町）で試食会を開催。生徒が客に振る舞い、感想を確かめた。

同科の3年生4人は、学校で飼育する和牛をよりおいし

飛騨高山高校生ら

く食べてもらおうと、ダレを作ることを提案。昨年4月から、料理研究家らの助言を受けながら試作を続けてきた。

完成したのは、万人受けするように甘めにした醤油ベースと、地元食材を生かしたトマトベースの2種。実食した客たちは「醤油は、お肉のおいしさが残った上でダレのうまみが出ている」「トマトは、さっぱりした酸味があって脂っこい肉にも合う」などと感想を口々にした。

丸山友希さん(17)は「トマトの味が出るように、他の調味料はなるべく使わないようにするなどこだわった。おいしいと言ってくれて安心した」と喜んでいて。同校とJAひだぎは、同店での提供や商品化に向けて検討を進める。

(平田志苑)



ダレを手取る客を見守る高校生たち＝高山市花里町で