

動物科学科3年生 焼き肉ダレを開発

飛騨牛の焼き肉に合うタレ 飛騨牛に合う焼き肉のタレを開発している飛騨高山高とJAひだが試作品を作り、21日、JAが経営する味蔵天国(花里町4)で来店客に試食してもらった。

飛騨牛の飼育などを学んでいる同高・動物科学科肥育班の3年生4人とJAの職員らは、消費者によりおいしく食べてもらおうと、昨年4月に始動。料理研究家を招いて研究を進め、昆布だしやニンニクなどを使ったしょうゆ味と、地元産のトマトでさっぱりさせた2種を作った。

この日、試作品を味わった愛知県の男性は



「まろやかな味で、肉を引き立てるおいしさがありませんね」と、トマトのタレを気に入ったインドネシアの女性は「グッド」と笑顔を見せ(左写真)、生徒たちは胸をなでおろして喜んだ。今後はアンケートの結果を基に改良などし、来年の「和牛甲子園」での発表を目指す。