

鳥取県畜産農協さんの『産直鳥取牛試食学習会』感想まとめ

鳥畜さん：橋本さん(代表理事専務)、岡本さん(営業部)、
エリアメンバー8名、事務局1名、 合計11名

- ・鳥取牛のお話から、田んぼを守るお話まで、視野の広いお話を聞く事が出来て、とても勉強になりました。人間の口に入るまで、命はつながっているな、と感じました。ますます、鳥取牛を応援したいと思いました。私はお肉を焼きすぎている事が、今日の食べ比べでよく分かりました。つながっている大切な命、おいしく食べてあげないといけないなと反省しました。
- ・今まで赤身の牛肉を食べる機会がなかったのですが、調理次第でやわらかく焼けることがわかりました。店頭で選ぶ際も、国産かどうか、部位、値段しか見ていなかったけれど、細かく分けられるんだと気付きました。
- ・「米そだち牛」のお話、うれしかったです。田んぼを守るため、自給率をあげるため、日本の酪農を、食を守るためのとりくみを、応援したいと思いました。「食べてくれる人が見える」という方針をぜひ続けていただきたいです。牛乳と牛肉のどちらも大切なんですね。あつい思いが伝わってきました。お肉の焼き方も、しっかり教えていただいたので、家で、頑張ってみます。冷凍法、解凍法も聞けてよかったです。
- ・国産肉（ホルスタイン）と和牛の違いとか、メス・オス牛のこととか、知らない事がたくさんでした。お肉の焼き方のポイントとか、とても為になる教室でした。とてもおいしくて、お腹いっぱいになり、本当に大満足です。ぜひ、も～も～キャンプに行きたいです。ありがとうございました。
- ・牛肉のもっているウマ味をちゃんと引き出す食べ方をすることを教えていただき、とてもためになりました。鳥畜さんの経営理念がすばらしく思っているので、今後も食べつづけていと思っています。
- ・普段、見た目と値段を見て買っているお肉でしたが、今日の話聞いて、買い方が変わるだろうなあと思いました。焼き方ひとつで、かたかったり、やわらかくなるのも不思議だし、参考になり、耳を傾けることができました。
- ・なんとなく、値段や産地をみて、お肉を購入していましたが、今日のお話を聞いて、とても参考になりました。家では解凍方法や焼き方、間違った方法で調理していて、今まですごく損したなと残念な気持ちです…。焼いてもらったお肉を頂きましたが、とてもやわらかくて、おいしかったです。油っこくないのに、しっかりお肉の味がしました。ありがとうございました。
- ・鳥畜さんの休耕田を活用した飼料稲&飼料米作り、本当に素晴らしい取り組みですね。「価格の後ろにあるものをわかってもらい、食べ続けてもらえることで、次のステップに進める」というお話に、消費者が応援できることが確かにあるのだと思いました。何が安全で安心できるのかを学び、賢く選択することが、自分たちの暮らしを守っていくことなのだと学びました。「産直鳥取牛は幸せな牛だ」と話された玉井さんの言葉が心に残ります。愛情込めて育ててくださっている生産者の皆さんに感謝しつつ、大切なお肉を美味しく食べないと申し訳ないなあとつくづく思いました。