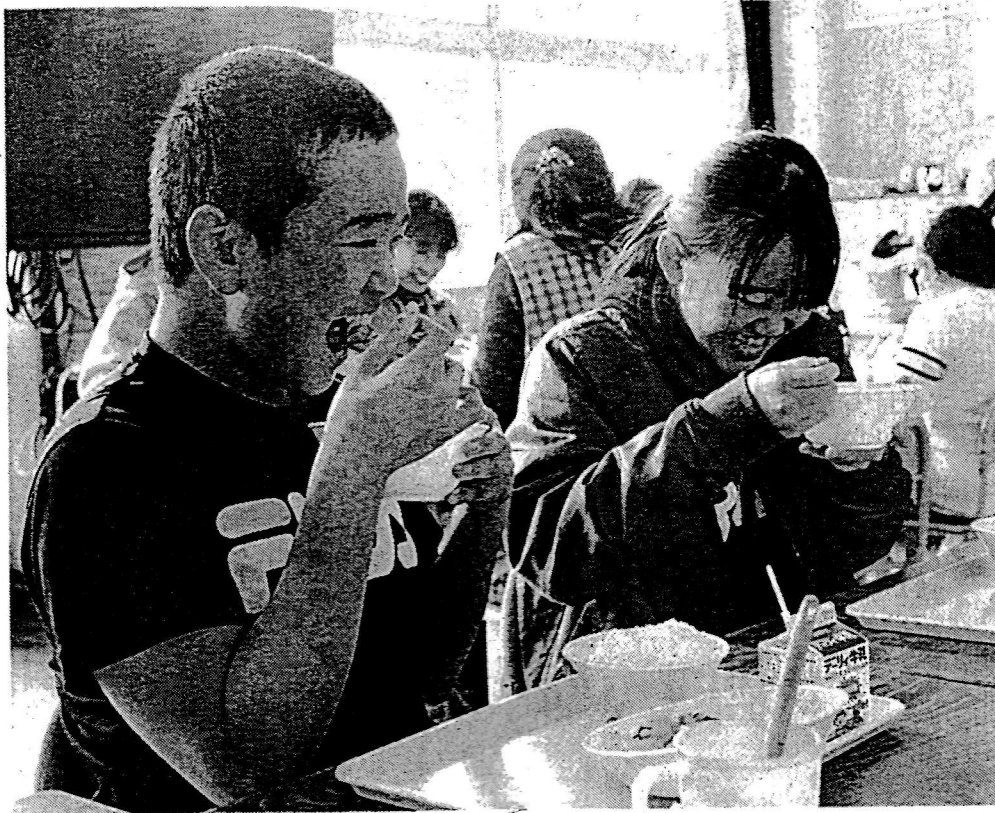


串間産宮崎牛使い給食

ビーフシチューおいしい

9月の全国和牛能力共進会(全共)宮城大会で3大会連続の日本一に輝いた「宮崎牛」を味わってもらおうと、串間市は6日、地元産の最上級宮崎牛を使った給食を市内の全小中学校11校で提供した。児童らは「おいしい」「軟らかい」と歓声を上げ、日本一の味に舌鼓を打った。



最上級の宮崎牛が入ったシチューを笑顔で味わう児童たち

市内全小中学校で提供

全共には県代表とし、串間から畜産農家7戸が飼育する7頭が出場し、3大会連続の日本一に貢献。今回、地の食材を知ってもらい消費拡大につなげようと企画した。

市内の鎌田秀利さん(54)＝崎田＝と稲本民雄さん(65)＝本城＝が育てたA5等級のロース肉約100キを用意。メニューはビーフシチューで、食べやすいようデミグラスソースや生クリームなどで煮込み甘めの味付けに。約1・5坪四方の肉を1人当たり4〜7個人入れた。予算約130万円は市が確保した。

6年の養輪彩夏さん(12)は「口に入れると肉の風味が広がり、とろけるような軟らかさでびっくり。最上級の肉は普段食べるものとは全然違う。地元ですごい畜産農家がいるのは自慢。これからも給食に出してほしい」と大喜びだった。

市農業振興課によると市内では約200戸の牛畜産農家が約8千頭を飼育している。

本城小(矢野浩子校長、60人)には鎌田さんが訪れ、6年生12人を前に「串間にはたく

(前田潤一郎)