

先日出荷した黒毛和種の「このは」の枝肉を視察するため、厚木食肉センターに伺い、実際に枝肉を見ながらJAかながわの職員の方に説明をしていただきました。枝肉の見方や状態確認の仕方、この後の処理方法、「このは」の枝肉の状態などを教えていただき、生徒たちは真剣に耳を傾けていました。

『実際に参加した生徒は実際に枝肉を見ながら格付けの基準と見比べることができ、とても勉強になりました。この前まで生きていて自分たちが管理を行っていた「このは」が屠畜され、お肉になるということを実感することができ、改めて命のありがたみや日々の管理の大切さを感じることができました。これからも牛たちへの感謝の気持ちを忘れずに日々の管理を頑張っていこうと思いました。』

『約2年間一番近くで見てきた「このはちゃん」ですが、立派なお肉になっていてよかったです。さみしい気持ちはありますが、みんなに美味しく食べてもらいたいです。』

『「このは」は生まれたときから見てきたので、肉用牛として怪我もなく無事に出荷できて安心していますが、やっぱりさみしいです。枝肉を見たときは、なんとも言えない気持ちになりましたが、「このは」のお肉を食べた人たちが笑顔になればいいなと思いました。』と話していました。

「このは」の牛肉は11月1日（金）、2日（土）に開催される秋輝祭（文化祭）で販売されます。数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。

