

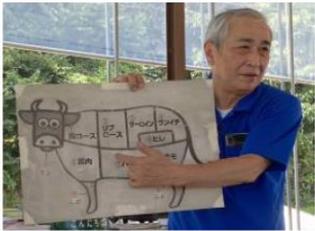
R5年7月16日(日)



イサミ吉備高原牧場



旭西東地域活動委員会で
行ってきました



イサミの方にお肉の部位を説明してもらいました

現地に着いたらまず話を聞いて、イサミのお肉で
バーベキューや野菜炒めを用意していただきました。
とても柔らかくて美味しいお肉でした。
コツは、「焼きすぎると固くなるので、軽く焼いた
後ボールに移して蓋をし余熱で火を通す」とのこと
でした。



お腹が一杯になったところで、牛舎の方へ移動して
牛を見学しながらお話を伺いました。

牛舎にはホルスタインと和牛が飼育されていました。

和牛は牧場で出産します。

牛さんも頭が良くて自分の好きな飼育員さんの出勤日
に合わせて出産する牛さんもいるのだとか、、、。



牛さんは「モーモー」鳴いているイメージでしたが、
牛舎の中は静かでした。飼育員さんの話では牛さん
が鳴くのはストレスがある時らしいです。鳴いてい
ないということは気持ちよく過ごさせているんだなと
思いました。匂いもほとんど感じませんでした。

餌についても教えていただきました。

トウモロコシ（遺伝子組み換えをしていない）
国産飼料米・栄養価の高い米の精・発酵飼料の
WCSなど、地元の田んぼで作ったこだわりの飼料を
配合して与えている。

干草の
エサやり楽しかった。

お肉美味しかった



牛の種類によってエサを分け
ていることに驚いた



牧場内には畜魂碑があり、命をいただくことの
大切さを改めて感じました。

