

県立大肥育の短角牛 秋田市 学生や市民、料理満喫 がたべこ「やわらかい！」



県立大学大湯キャンパスで肥育している日本短角種（短角牛）の「がたべこ」を堪能する会が、秋田市中通のイタリアンレストラン「オステリア ムーリベッキ」で開かれた。肥育などに携わった同大アグリビジネス学科の学生や市民など約 40 人が、がたべこを使った料理を満喫した。

がたべこを多くの人に味わってもらおうと、食肉卸・小売業の大門商店（秋田市）が企画。15 日に実施した。同商店の大門宏幸社長によると、がたべこは低脂肪、高タンパクのヘルシーな赤身が特徴という。堪能する会では、がたべこをパスタ生地に詰めたラビオリやサーロインステーキなど計 6 品の料理が提供され、参加者は「やわらかい」「うまみがある」などと味わった。

県立大はアグリビジネス学科が「家畜資源利用推進プロジェクト」として、短角牛の安定生産に取り組んでおり、昨年 12 月にブランド名やロゴをお披露目した。

同大アグリイノベーション教育研究センター長の西村洋特任教授は「皆さんに食べてもらえてうれしい。県立大以外の所でも肥育され広がってほしい」、アグリビジネス学科 4 年の内山恵梨子さんは「がたべこを食べに秋田に来てくれる人が増えるように活動を頑張っていきたい」と話した。がたべこを初めて食べたという秋田市の 50 代女性は

「脂身が少なく、くどくないので食べやすい。がたべこを使ったパスタがおいしかった」と満足した様子だった。（安部聖美）

令和 7 年 2 月 21 日(金)秋田魁新聞より一部抜粋

