

つやま子ども観光ガイド育成塾

～津山の牛肉 食文化のひみつ編～

第1回目を開催しました！

津山の素晴らしい文化財や観光資源を、「見て、聞いて、調べて」観光ガイドにチャレンジするつやま観光ガイド育成塾 第1回目を8月20日（日）に開催しました。今年度のテーマは「津山の牛肉 食文化のひみつ」編です。

第1回目には、津山郷土博物館の小郷館長、津山市農業振興課職員、市内畜産農家の井原さんご夫妻を講師にお招きし、津山と牛の歴史、つやま和牛について、畜産業についての勉強をしました。

江戸時代、中山神社で牛などの市場があったこと、牛が荷物を運んだり田んぼを耕したりするのに役立ち、大切にされていたことを学びました。



つやま和牛のはじまりや4つのきまりを知り、市内畜産農家の方に肉用牛を育てる工夫や苦労、喜びについて教えてもらいました。

牛が食べるわら、ほ乳瓶、肥育期間に牛が食べる津山産小麦のふすま（小麦の表皮）などを実際に見せてもらいました。



★次回（第2回目10月1日（日）開催）は、「津山の牛肉の食文化を探ろう」と題して、津山の牛肉食文化のひとつ、牛そすり鍋を作って食べる活動を予定しています。