

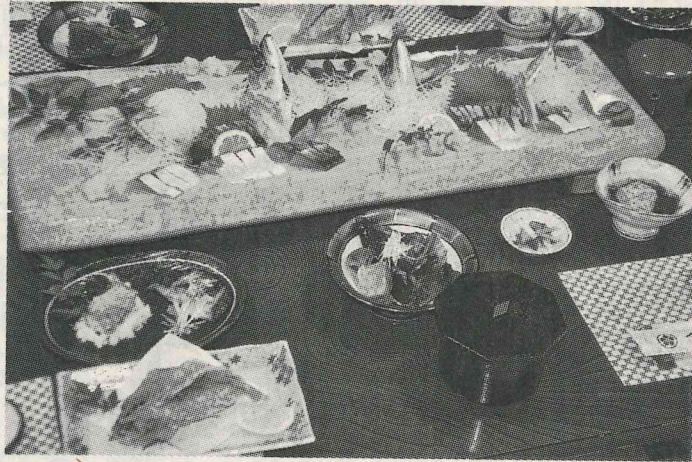
ひむか本サバフェア始まる

8月31日まで・延岡

うみウララエリアの5店舗

延岡市のうみウララ
エリア(北浦・南浦・
島野浦)で1日から、
県産ブランド魚「ひ
むか本サバ」を使った
料理を提供する「うみ
ウララ ひむか本サバ
フェア」が始まった。

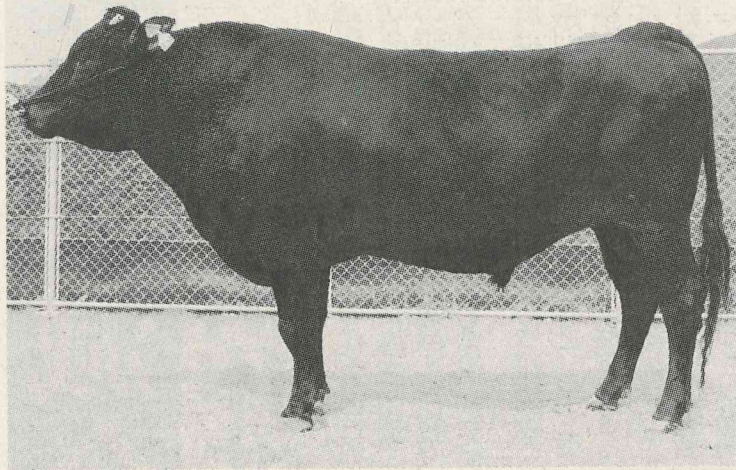
7/4
エリア内の参加5店舗
が8月31日までの期間
中、井物や押しずしな
ど各店オリジナルの
「食べくらべ膳」サバ
フェア開始を前に、
丸ごと一本を使う「づ
くし御膳」で同エリア
の新鮮な魚介類の魅力
を伝える。



ひむか本サバの刺し身など新鮮な魚介料理が
並ぶ「づくし御膳」

参加店舗の一つ「料理
処丸金(北浦町市振)
で6月29日、お披露目
会が行われ、山本一丸
副市長、延岡観光協会
の谷平興二代表理事、
国交省延岡河川国道事
務所の田浦峰星所長、
のべおか若舩レディの
橋本ゆり香さんが「づ
くし御膳」を試食した。
高平健世店長から、
生かす調理技術が加わ
り素晴らしい料理に
なっている。市内外の
方に食べていただき、
『延岡』を満喫しても
らいたい」とフェアに
期待を寄せた。

ひむか本サバフェア
の参加店舗は料理処丸
金(北浦町市振)延岡
45・2067)▽お食
事処臨港(同)延岡45
・3571)▽潮香ノ
宿高平屋(同)古江延
岡45・3191)▽お
食事処さとう(同)延
岡45・2077)▽道
の駅北浦レストラン海
鮮館(同)延岡45・
3811)。
価格は「食べくらべ
膳」が2200円、「づ
くし御膳」が3800
円(いずれも税込み)
で予約が必要。



サシ度合い県歴代トップ

エース級種雄牛「満天白清」誕生

県は所有する新規種雄牛「満天白清(まんてんしらきよ)」が産肉能力をみる枝肉調査で、霜降り(サシ)の度合いを示す脂肪交雑基準(BMS)平均値が本県歴代1位を記録

エース級種雄牛として活躍が期待される「満天白清」県提供

したと発表した。上物率も100%、枝肉重量も申し分なかった。

県畜産振興課によると、満天白清は西都市生まれの4歳11カ月。現在は県家畜改良事業団が育成する。父はスーパー種牛と称された本県の「安平」、母の父は岐阜県の「白清85の3」、母の祖父は本県の「福桜」の血統。

枝肉調査は現場後代検定と呼ばれる手法で全国和牛登録協会(本部・京都府)が実施。満天白清の去勢産子12頭を、生後約28カ月時点で食肉処理した。

結果は、サシの度合いを12段階で表すBMS平均値が10.3を記録し、過去最高だった9.3を更新。平成29年度の県内去勢牛の平均値7.0をも

大きく上回った。肉質4等級以上の割合を示す上物率も全てが5等級。枝肉重量も県平均の487キに対して、525キと高数値だった。

同課は、質量を兼ね備えたエース級種雄牛がまた1頭増えた。宮崎牛のブランド力向上への大きな寄与が期待されると話している。



県歴代1位の霜降り度合い数値を記録した「満天白清」の去勢産子枝肉＝県提供