

「甲子園」の飛騨牛販売

吉田ハム県内2校が飼育、受賞

大垣市寿町の食肉加工3900円で競り落工販売「吉田ハム」はとした。格付け等級は9日から、飛騨高山高最上級のA5。同社校と加茂農林高校の生徒が飼育し第1回和牛甲子園で最優秀賞と優秀賞に輝いた飛騨牛を、大垣市内の3店舗で販売する。

同社は飛騨牛の「名付け親」。「県内の高校生が育てた飛騨牛を何としても購入して地元へ貢献したい」と、枝肉を1キロ当た



第1回和牛甲子園で優秀な成績を収めた飛騨牛が並ぶ店内=大垣市郭町、吉田ハム本店

見町上渡瀬)で販売する。ロースやモモ、ヒレなど6種類。和牛甲子園は農業高校の生徒が育てた和牛を集め、肉質や日ごろの取り組みを競う。先月東京都で開催された国の8県15校から21頭がエントリーし、飛騨高山高が総合部門で最優秀賞、加茂農林高が肉質部門で優秀賞を獲得した。(根尾文悟)

飛騨高山高の飛騨牛はアピタ大垣店(同市林町)で、加茂農林高の飛騨牛は吉田ハム本店(同市郭町)とアルプラザ鶴見店(同市鶴