

令和3年度 つなごう！とちぎの食と農実践講座 開講！

令和3年9月21日(火)、令和3年度つなごう！とちぎの食と農実践講座第1回を開催しました。(9月から12月で4回開催)

この講座は、消費者が「栃木県を代表する食材のおいしさ、素晴らしさ、最新の栽培技術、現場の想い」を研究者や生産者から直接聞くことが出来る講座です。

今回の講座には、19名が参加しました。

栃木県畜産酪農研究センター職員3名を講師に迎え、乳牛の種類と特徴、乳たんぱくの特徴、チーズのお話、国産牛肉や和牛の分類、牛肉の部位と特徴、牛肉の格付けの仕組み、栃木県内の主なブランド牛、トレサビリティによる国産牛肉の安全性などを学びました。

講義の後には、栃木県牛乳普及協会職員2名の指導によるバター作り体験を実施しました。専用カップを使用し、生クリームを原料に4分~5分振ることで固形バターとホエー(水分)に分離、美味しいバターが完成しました。

