



研修医日記

作成者：岩間 拓史（2年次）

“米沢牛”と“山形牛”の違いをご存知ですか？すき焼き屋さんを訪れたとき、この2種類のブランド牛がメニューにありました。どちらが希少なのか、味の違いはどうか、せっかくなら美味しい方を食べたい！と思い、店員さんに聞いてみました。

「何が違いますか？」→「ブランド名が違います。」

「どちらがお勧めですか？」→「どちらもです。」

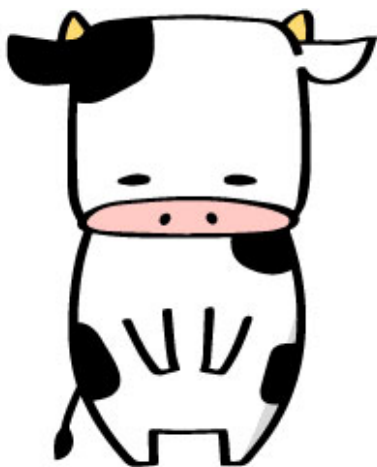
「どちらがレアですか？」→「火の通り具合ですか？」

・・・両方注文し、両者の違いは後日自分で調べました。お肉はどちらも美味しかったです。

山形牛には定義が5つ存在します。①山形県内で最も長く飼育されている、②未経産および去勢されている黒毛和牛、③飼育期間が最低12ヶ月以上、④格付けにおいて4等級または3等級、⑤放射性物質検査で不検出、の5つだそうです。山形牛のルーツは古く、1681年まで遡ります。文書によると、風土に恵まれた岩手県の南北地方で産出された良質な牛が始まりとされています。（岩手県！！）以上、次回は米沢牛の肉質と価格についてです。

こんにちは、研修医2年目の岩間です。先月、山形県で開催された、日本消化器病学会東北支部会に参加してきました。初めての院外での演題発表であり、とても緊張しました。堂々と発表し質疑応答も難なくこなす他県の研修医を見て、良い刺激になりました。スライド作成から発表練習までご指導してくださった先生方、ありがとうございました。

現在は小児科で研修させていただいております。かわいい子供たちに癒やされながら、日々頑張っております。子供たちが安心して保育園や学校に行けるように、感染対策を徹底していきたいです。



お肉の写真は撮り忘れてしまいました...

※日記の作成日と当ページへの掲載日は異なる場合があります。