

新春「牛うし〇×クイズ」

令和3年

No.	問 題	正解	参 考
11	牛の食用が進んだのは、江戸時代である。	×	食用が進んだのは明治以降で、それまでは、農耕などの役牛として活躍
12	日本では、国民にマイナンバーがあるように、国内で飼養されているすべての牛には、個体番号が付けられている。	○	BSEのまん延防止のため、牛に耳標を付けて個体識別番号により一元管理し、生産から流通・消費まで正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報を提供
13	牛肉のランクは、「A5」などと格付けされているが、実は、Sランクのものもある。	×	枝肉の段階で、A～Cは歩留まりの等級、1～5の数字は、霜降りなどの肉質の等級を表している。「A5」が最も高値で取引される。
14	ヒレ肉の中でも希少で最高級部位といわれる「シャトーブリアン」は、あるフランス人の名前に由来するが、それは、料理人、作家、医者のうち、医者の名前である。	×	フランスの作家で政治家でもあったフランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアンが、料理人に作らせたのが由来だと言われている。
15	「道産牛肉応援PR大使」に任命されている女性フードファイターは、ギャル曽根、もえのあずき(もえあず)、アンジェラ佐藤の3人のうち、アンジェラ佐藤である。	○	アンジェラ佐藤は札幌出身。北海道産牛肉消費拡大強化対策実行委員会が2015年に任命