



# ちょっと勉強室 No.101

## 今回のテーマは 牛肉

### (1) 基礎知識

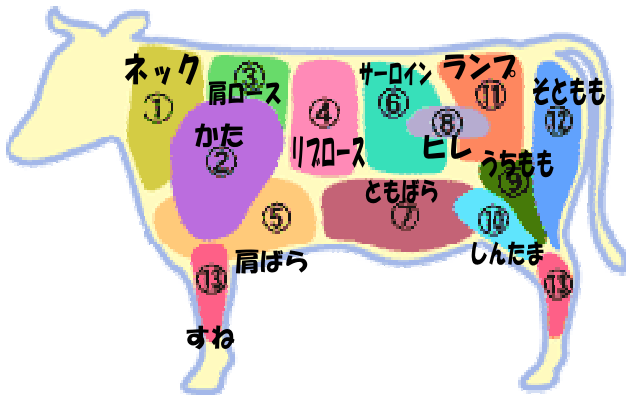
BSEの国内での発生以来、牛肉の使用に慎重になっている人も多いようですが、一方で、依然人気のある肉といえば、牛肉です。安全性をより確実にするために、全頭検査とトレーサビリティが施行され、国産の牛肉は安心となりました。

ヒトとウシは、古くから関わりがあり、日本でも紀元前9～紀元300年の間に朝鮮半島より入ってきたといわれていますが、それ以前の遺跡からも牛の骨が出ています。その頃は、農耕、運搬、乳・肉利用、皮革、神事、生贄などとして幅広く利用され、血液など食用にならない部分は、肥料として用いられたようです。宗教上などの理由から食肉禁止令が出され、牛肉を一般的に食べられない時代が長くありましたが、明治に入り農耕や運搬に利用されたあとの廃用牛を用いて牛鍋やすき焼きが一般にも広がりました。

和牛とは、昔から日本で飼育されてきた品種で、「黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種」の4種類のみをいいます。国産牛は、外国産牛も含めて3ヶ月以上日本で飼育された牛をいいます。肉の美味しさと値段は牛肉の格付けによってわかりやすくなっています。格付けは、(財)日本食肉格付け協会が決められており、歩留等級をA～Cの3等級と、脂肪交雑(さしの入り方)・肉の色沢・肉の締まりおよびきめ・脂肪の色沢と質の4項目をそれぞれ1～5等級に評価し、最も低い等級で決定されます。外国にも同様の格付け制度があります。

### (2) 肉の部位

部位には名称があり、肉質や味がそれぞれ異なります。部位は、関東、関西、アメリカ式、イギリス式(オーストラリア)、フランスなど、地域や国によっても若干異なります。



かた	脂肪が少ない赤み肉で、筋や膜が多くかたい。旨味が濃いので煮込み料理に向く。挽肉にもなる。
肩ロース	脂肪が程よく霜降り状に分散していて、旨味が濃い。
うちもも	きめが粗く、脂肪が少なく、均質なかたまりがとれる。香辛料やマリネ液が浸透しやすい。
そともも	ももの中では、一番きめが粗いため、ややかたく脂肪も少ない。角切りやスライスにされる。

### (3) 1頭の牛から取れる肉(例)

