

ぶた肉^{にく} 2

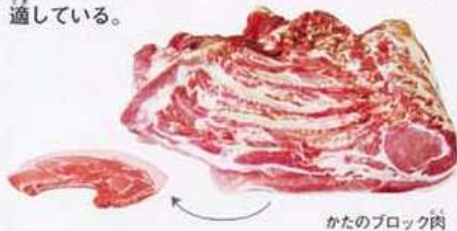
前のページで紹介した以外にも、ぶたにはさまざまな部位がある。

1頭のぶたからたくさんの量が取れる部位もあれば、少ししかとれない貴重なものもある。右の写真は、かたロースのスライス肉。



かた

よく動かす部位なので筋肉が多く、脂肪も適度にある。肉質はややかためで、煮こみ料理に適している。



かたのブロック肉



かたロース

赤身のなかに脂肪があらいた網状に入っていて、焼きぶたや煮こみに向いている。



かたロースのブロック肉



焼きぶた

かたロースなどぶた肉のかたまりに味をつけて焼いたもの。チャーシューともいう。



ボンレスハム

ボンレスハムは、ももをつかってつくることが多い。



とんかつ

あっさりとした味わいのヒレは、とんかつによくつかわれる。

もも

脂肪が少なく、赤身の多いやわらかい肉。酢豚やボンレスハムによくつかわれる。



もものブロック肉

外もものブロック肉

外もも

脂肪が少なく、やわらかい。あっさりとした味で、とん汁などに向いている。

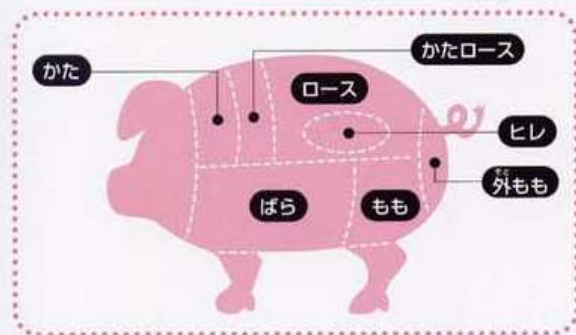


ヒレ

ぶた1頭から1kgほどしかとれない貴重な部位。ぶた肉のなかでいちばんやわらかい。脂肪も少なく、あっさりとした味わいだよ。とんかつによくつかわれる。



ヒレのブロック肉



おにくづかん

ぶた肉を食べない人びと

日本では広く食べられているぶた肉だけど、世界には、ぶた肉をぜったいに食べない人たちもいる。それは、イスラム教やユダヤ教を信じている人たちだよ。このぶたの宗教では、「ぶた肉を食べてはいけない」という教えがあるからなんだ。

イスラム教徒の多い国々には、食べ物に「ぶた肉をつけていない」ということを証明する「ハラール」というマークがつけられていることが多い。

食品を買うときには、食品にこのマークがついているかどうかを見て選ぶんだ。



ハラールのマーク。ハラールというのは、「神がゆるした」という意味のアラビア語。

ぶた肉を料理するときの注意

ぶた肉はいろいろな料理につかえるし、ねだんも安くて手に入れやすいので利用しやすい。

けれど、料理するときにはひとつだけ注意しなければいけないことがあるんだ。それは、ぶた肉には完全に火を通すということ。牛肉などのように、たたきにしたたり、さしみにしたりはできないんだ。

ぶたは雑食性で、なんでも食べてしまうので、肉の中にたくさんの菌もっているんだ。生で食べた場合には、おなかをこわしたり、病気になってしまうこともあるので気をつけよう。