

共励会で肉質と生産性の向上図る

肉牛枝肉共励会を7月24日、(株)熊本畜産流通センターで開きました。共励会は肉質と生産性の向上、「きくちのまんま」ブランドの確立を目的に開いています。菊池全体の共励会は毎年1回、畜種別研究会では勉強会としての共励会を行っています。

畜産専門委員長賞(株)TAIJU

今回は交雑種15頭、褐毛和種4頭、黒毛和種33頭で、計52頭の出品があり、最高賞の委員長賞に(株)TAIJU出品の枝肉が選ばれました。受賞者は次の通りです。

◇交雑種の部

金賞 (株)やすたけ
銀賞 大塚 祐次
銅賞 大塚 晃生

◇褐毛和種の部

金賞 (株)SAITOHFARM

◇黒毛和種の部

金賞 (株)TAIJU
銀賞1 (同)清水畜産
銀賞2 (株)安武ファーム
銅賞 東 謙一
岩根 昭徳
東 恵



(株)やすたけ
安武さん

(株)TAIJU
佐藤さん

(株)SAITOHFARM
斉藤さん

JA菊池産
お肉は
まんまキッチンへ



©笑味ちゃん



委員長賞に輝いた枝肉と佐藤さん

牛肉の部位を知っておいしく食べよう

参考資料:「お肉が食卓にとどくまで 牛肉編」全国食肉事業協同組合連合会

ネック 脂肪が少なく、赤身が多い硬めの肉質。煮込み料理に適しています。

肩 やや硬く、脂肪の少ない赤身肉。エキスやコラーゲンが多く含まれるので、スープなどに。

肩ロース 筋がやや多く、脂肪が適度にある部位。風味を生かしてすき焼きやしゃぶしゃぶなどに。

リブロース きめが細かく、肉の素材そのものを味わうステーキなどに適しています。

サーロイン きめが細かく、柔らかな食感が楽しめる最上部位。ローストビーフやステーキなどに。

ヒレ 脂肪が少なく、きめの細かい柔らかな部位。お薦めはビーフカツやステーキなど。

ランプ 味に深みがある柔らかい赤身肉。ステーキやローストビーフなどに。

肩バラ 赤身と脂肪が層になった、きめが粗く硬めの部位。煮込み料理などに適しています。

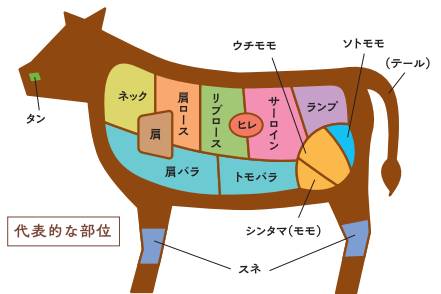
トモバラ 濃厚な味わいが楽しめる、霜降りの部位。カルビ焼きやシチューなどにぴったりです。

シンタマ(モモ) きめが細かく脂肪が少ない、柔らかな食感の部位。シチューやビーフカツなどに。

ウチモモ 牛肉の中で、最も脂肪が少ない部位。さまざまな料理に適しています。

ソトモモ きめがやや粗く、脂肪が少ない硬めの部位。煮込み料理や炒めものなどに。

スネ 筋が多く、硬めの部位。長時間煮込むシチューやカレーなどに適しています。



代表的な部位

イラスト:服部新一郎

「畜産副生物」にも注目

牛の内臓肉は「畜産副生物」と呼ばれ、ホルモン料理として親しまれています。

- 〈タン〉
牛の舌の部分。あっさりとした味わいで、タン塩の他、ブロックはシチューにも。
- 〈ハラミ〉
牛の横隔膜のおなか側の部分。肉厚で脂肪が多く、かむほどにうま味を楽しめます。
- 〈ミノ〉
牛の第1胃の部分。コリコリとした食感で、焼き肉や煮込み料理などに。
- 〈レバー〉
牛の肝臓部分。濃厚な味わいで料理のアクセントにも適しています。