

農政課 23-3517

「お肉」のはなし

豊作ある

豊作ある

「お肉」のはなし

●田原市は畜産も盛んです！

酪農、肉牛、養豚、養鶏、養鶏などさまざまな畜種の農家があり、酪農、肉牛、養豚は愛知県一位の出荷額を誇ります。

今回は、ちよつと贅沢に「牛肉」について紹介します。

●肉の部位とおすすめ料理

スーパーや焼き肉店などで、食肉の「部位」についてよく目にすると思います。同じ牛肉でも部位によって味や食感が違い、適した調理方法もさまざまです。各部位の特徴を知って使い分けることで、ランクにこだわらなくても、肉料理をよりおいしく楽しむことができます。

肩ロース

脂肪が程よく霜降り状に分散して、牛肉らしい厚みのあるうまさ。薄切りにするとさらにうま味がアップ！

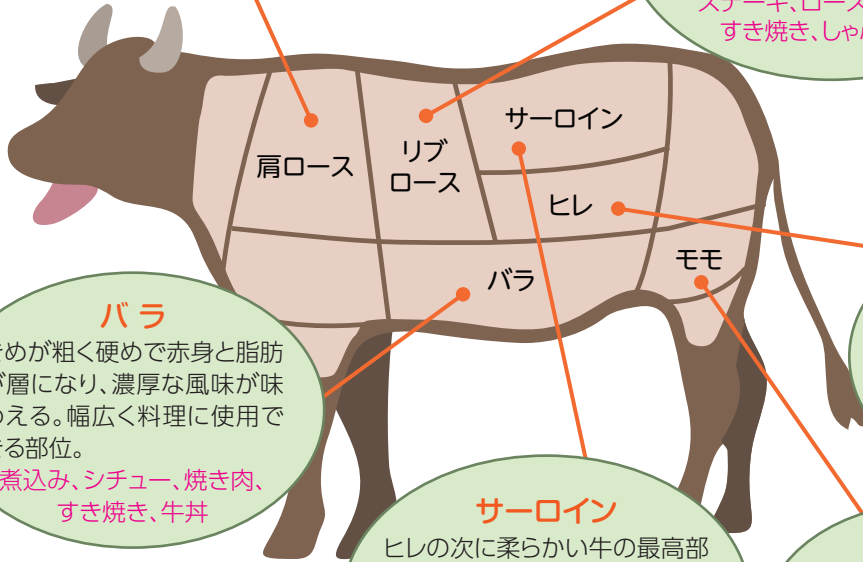
すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼き肉

リブロース

脂肪が多く、霜降りになりやすいので見栄えもよい。肉質はきめ細かくて柔らかく風味もある。

ステーキ、ローストビーフ、すき焼き、しゃぶしゃぶ

牛肉の部位 おすすめの料理



バラ

きめが粗く硬めで赤身と脂肪が層になり、濃厚な風味が味わえる。幅広く料理に使用できる部位。

煮込み、シチュー、焼き肉、すき焼き、牛丼

ヒレ

最も柔らかくてきめが細かく、脂肪や筋がほとんどない。大きな牛でもわずかしが取れない貴重な最高級部位。

ステーキ、ローストビーフ、カツレツ

サーロイン

ヒレの次に柔らかい牛の最高部位のひとつ。ステーキとしてよく使われ、1センチ以上の厚切りにして焼くと肉汁が逃げない。

ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ

モモ

きめが粗く堅い。薄切りや角切りにして煮込む料理に適している。

煮込み、シチュー、スープ

一口メモ

「カルビ」は、特定の部位を指す名称ではありません。さまざまな部位の油身の状況で、「特上カルビ、上カルビ、カルビ」などの名称で取り扱われています。

今月の花

7月の

渥美半島の花と鉢花

ヒマワリ

(花／出荷時期：6月～9月)

花ことば

あなただけを見つめる

鮮やかな黄色が元気を与えてくれる夏を代表する花です。愛の告白の際に贈る花としてもぴったりです。



アンズリウム

(鉢花／出荷時期：通年)

鉢

花ことば

情熱、熱心

ハートのような形と鮮やかな色をした南米原産の植物です。田原市では年間約29万鉢が出荷されています。

