

## 味、歯ごたえ、舌ざわり 牛の胃はこんなにおいしい

牛はよく知られているように反芻動物で四つの胃を巧みに使い独特の消化活動を行う。

第一胃に大量に蓄えた飼料を口に戻して再咀嚼し、第二胃で微生物の力を借りてセルロース消化、ビタミンの合成などを行い、第三、四胃で通常の胃液による消化を受け、栄養分を摂取する。

焼き肉店でも、これら四つの胃を実に上手に利用して、その味を楽しんでいる。

まずは第一胃。切り開くと養笠かひかさのように三角形になるところからミノと呼ばれる。

あっさりとした味と適度な歯ごたえが魅力。焼き過ぎるとゴムのようにかみ切れなくなるので要注意。細く切って湯引きしたものをポン酢で食べるのもオツな味。

胃に負担をかけないように穀物で育てられた和牛のミノは薄くて焼き肉には向かないので、煮込みやホルモン焼きに回される。

次に第二胃。表面の鬚ひだが蜂の巣のようなのでハチノスと呼ぶ。焼き過ぎると硬くなる。熱湯につけ、皮をむいて白くなったものを酢みそで食べるのもあっさりした味でおいしい。

またコムタン（牛のテールのスープ）にも使われる。

第三胃。第二胃の鬚より小さく細かい鬚がいくえにも多いところからセンマイ（千枚）と

呼ばれる。いためものにしたときの、しこしこ感がたまらない。

最後に第四胃。センマイの第三胃に続いて色が赤茶がかついているところからアカセンと呼ぶ。ヌルツとしていてミノに似た味。

肉にくらべると、まだまだ需要は少ないけれど、焼き肉料理の魅力は内臓料理ちんぞうりょうりにありと喝破かつぱする人も多い。大いに食べて楽しもう。

### ワンポイント知識

#### 「畜産副生物」の購入方法

生の畜産副生物は、食肉市場・食肉センターなどの近くであれば、スーパーマーケットや食肉小売専門店で購入していることがあります。

焼肉などの素材としては、パックしたものが売られています。

その他「もつ鍋」「煮込み」「焼き肉」など、味付け加工したものをやポイル済みのもものは、全国のスーパーマーケットや食肉専門小売店で取り扱っています。

また、「焼肉店」「居酒屋」「焼鳥店」などの外食店でもおなじみのメニューとして定着しています。