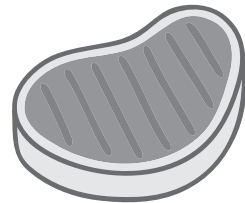


お肉の豆知識



ホームガス課 森本 英幸

①バーベキューで話したくなる豆知識

普段何気なく目にして口にしているもので、意外に知らないことって多いですよ。例えば、「和牛」と聞くと日本で生まれ育った日本の牛のように思いますがそれは間違いです。思い浮かべてください。スーパーで売っているお肉に「アメリカ産和牛」なんてどこの牛なのかわからないような表記があることを……。和牛とは牛の「品種」のことで、外国で育っていても品種が和牛なら「○○産和牛」となるのです。

また、「国産」という表記をみて和牛だと思っている方、それも間違いです。「国産」は日本で3ヶ月以上育てられた牛を指しますので、品種が和牛である必要はありません。また、他の国で生まれた牛でも“3ヶ月以上”日本で育てられれば「国産牛」となるのです。いやあ、とってもややこしい……。

②ホルモンの豆知識

ホルモンの語源、ご存知ですか？ こういった語源の旅には諸説あってどれが本当かわからない所はありますが……

ホルモン語源 その1

大阪弁で「捨てる」ことを「ほかす」「ほる」といいます。もともと赤身は食べられていましたがホルモンは捨てられるお肉でした。ホルモン料理は大阪が発祥で、「捨てるもの」が大阪弁で「ほるもん」となり、それがそのままカタカナのホルモンになったと言われています。

ホルモン語源 その2

その昔、内蔵系の料理は良いイメージをもたれることがなかったため、良いイメージをつけるために動物の体内器官を活発にする物質の総称であるホルモン（ドイツ語は **hormon**、英語は **hormone**）を付けたと言われています。

ホルモン料理の商標登録

他の人に同じ名前を使われる偽装を防いだり、ブランド力アップのために取られる商標登録。「ホルモン料理」も商標登録されているのですが、これが意外な会社が商標登録をしているのです！ 関西の方ならご存知かと思いますが、オムライスで有名な北極星。こちらが「ホルモン料理」の商標登録をされているそうなのです！ 北極星もホルモンも同じ大阪が始まりとはいえ、ちょっと意外でしたね。

③夏バテに有効なお肉

夏バテ気味だな、と思ったら胃腸を労わるために負担の少ない優しい食べ物を選ぶ方が多いと思います。下痢などの症状がすでに現れている場合は、消化にいい物を食べる必要もありますが、疲れや体の怠さを感じている時であれば、そのような食べ物は体力がつかないため返って逆効果となってしまいます。

夏は気温が高いため基礎代謝が上がります。基礎代謝が上がると体内のたんぱく質が多く消費され、エネルギーの消費も増えるので血液中の糖分をエネルギーに換えるビタミンB1も必要となります。このことから、失われたたんぱく質とエネルギーを生み出すビタミンB1が含まれた食べ物を摂取することが、夏バテには有効と考えられます。

そしてその2つが含まれている食べ物は、豚肉です。疲れを感じ始めた頃に豚肉を食べて、疲労回復を促すことで夏バテを回避することができるのです。