

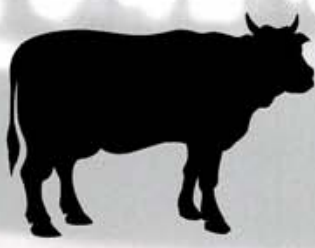
レバー
ハツ
ミノ
ハチノス
センマイ
ギラチ
シンヒ
ハサガ
タン
ツラ
ミカブ
ウルテ
テール

肩ロース
リブロース
サーロイン
ネック
肩胛
三つ
カ
外もも
内もも
シタマ
ラム
イチボ

その部位を密に堪能

I ♥ 焼肉

命をいらい...と言われればそうですが、やっぱり知っておきたい



I♥お肉



ミミカブ



カルビ(バラ)



ウルテ



ミスジ

そのお肉ってどこか知ってますか？



サーロイン

もはや説明不要、牛肉の最上級部位とされるサーロイン。牛の腰肉(ロイン)を食べたイギリス国王(チャールズ2世という説もある)がその美味しさのあまり、サーの称号を与えたことからサーロインと呼ばれるようになったとか。我ら庶民は「サーロイン様」と呼ばないとダメなのか？

ラム

ラムといっても、仔羊の肉じゃございませぬ。もも肉のやわらかい部位のことで、関東ではランプと呼ばれるそう。ロースに比べて、サシは少ないが肉汁が豊富。ユッケや牛肉のタタキ・刺身など生食によく使用される。



センマイ



サガリ・ハラミ



ハツ

イチボ

お尻の先の部分の赤身肉。適度に脂の乗った柔らかい肉質は、ラム・シタマと同じくユッケに多用される。

外もも

脂肪の少ない赤身肉で、しかも固いという難儀な部位。焼肉店ではあまり見かけないが、スーパーなどではタレ漬けにされた状態で焼肉用として見かけることも。薄切りにして、しゃぶしゃぶやすき焼きに使われることも多い。

彼と彼女の美味しい思い出に学んで知っ得!? お肉のハナシ

はい、皆さん！焼肉は好きですか？8月29日は全国焼肉協会なる組織に「焼肉の日」と制定され、毎月29日は日本食肉協議会(名称が似ていてややこしいですが)に「肉の日」と定められています。でもってひと昔前は、男と女が焼肉食べにいったら「そいつらはもうデキてるんや」なんて冷やかされたもの…。なんてハナシではなく、ここではいい大人になって、今さら「ハラミってどの部位なん？」とブライドが邪魔して素直に聞けない天の邪鬼な皆サマに、部位マメ知識をご紹介します。彼女に「ねえセンマイって何？」と聞かれて、「これはね、牛の第3胃袋でね、灰色のブツブツがあってね…」なんてサラリと答えれば「ああ、彼ったら素敵♥」となり、株の上がった彼の心中はウツシッシ。と、なることはまずないでしょう。身につけた知識もリアルにひけらかすと、食欲減退に繋がる諸刃の剣となるので、くれぐれも注意を。なにともあれ知って損はない部位マメ知識、それじゃあいつてみよ。

KBS京都 × 京都 CF
メディアMIX
コラボレート企画

谷口夜口
Taniyuchi's Night

誌上

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

こんばんニャー！6月と言えば衣替え！半袖からのびる腕がたまらない季節やね。さらに今年の流行は肩を露出させるファッション。男性陣にはたまりませんな。そんなこと言いながら谷口もよだれ出そう。谷口がいつもファッションに気をつけてるんやし、師匠の金太郎氏もたまには衣替えしなさい！

谷口キヨコ



金太郎

無茶言うな、谷口！俺を殺すぞか！生まれ持ったこの毛皮はどうしようもないだ。人間が髪を染めるような簡単なモンじゃないんやで。今更トラ柄にはなれないだよ。その変わり俺はメガネでオシャレするから、谷口、メガネ買ってな。師匠やけどたかで。

ティーンでセレクトな情報バラエティー番組
さんなん放送してます！

タニヨルプレゼンショー

～京都で人体を学術～

京都府伏見区にある京都科学では小・中学校の時に必ずお目にかかった人体模型を製造している。何と人体模型は細い部分の彩色まで、一体一体手作業で塗りあげている。実際に触って体験しながら学ぶことが出来る「タッチマン」など、名前もユニーク。あなたもきっとこの製品にお世話になったはず！



京都人100人に聞きました！

～KBS京都視聴率調査～

毎日のように行われている視聴率調査。しかし今回は番組教育でBBS京都の、どの番組が一番視聴率が高いかを調査した。結果は「田淵近夫の将ダネ！チレ」が一位。我が「谷口夜口」はまだまだ修行が見りないうようで……。みなさん、よろしくお聞かせください！



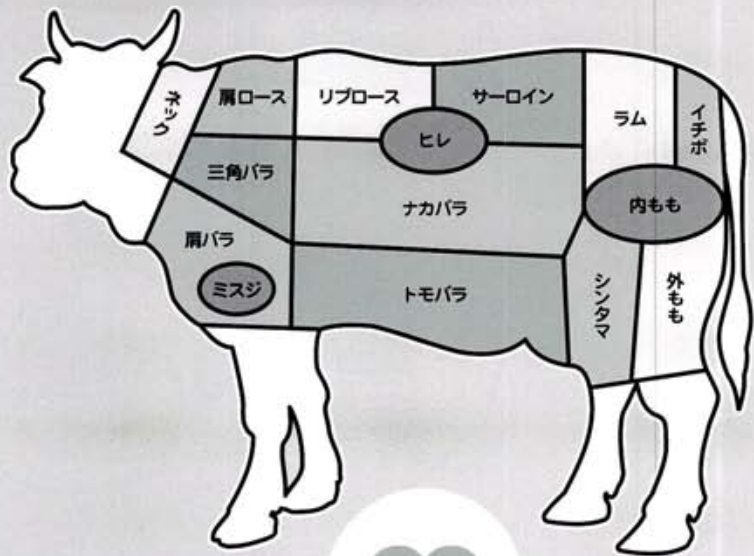
コンビニセレクト

～福袋にぎり比べ～

今回は各コンビニの福袋にぎりを比べ、番組独自で調査してみた。お米のふくらみ具合がいいもの、梅の種もあらかじめ詰まれているもの、海苔が厚くパリパリ感がいいもの……。その味は様々。興味ある方はコンビニのおにぎりですが、一度食べ比べてみては？



番組では谷口キヨコの専用携帯を開説！
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、
どんどんメールしてください！
メールアドレス・・・tani-yoru@docomo.ne.jp



赤身編

出会ったばかりの彼氏・彼女の情熱を例えるなら、鮮やかな赤身にトロけるようなサシの入ったお肉。それはホロリと口の中で消えていく儂い夢のようなお肉。まるでこのひと夏だけの恋を予感させるような…。な～んちって。要は、見事なお肉を目の前にすれば、隣りの彼氏・彼女なんて全く目に入らないわけですよ。だってもうお肉に恋しちゃってるんですから。

ネック

読んで字の如く、そのままま首にある肉。ネクタイと呼ばれることも。筋が多く硬い部位だが、肉の味は濃厚で美味しいといわれる。薄くスライスしたものをサッと炙って食す。

肩ロース

ロースの中でも一番肉厚で霜降りになりやすい部位。キメが細かく肉質も良いとされる。リブロースの中でも背中の部分をカブリという。

リブロース

ロースの中でも一番肉厚で霜降りになりやすい部位。キメが細かく肉質も良いとされる。リブロースの中でも背中の部分をカブリという。

三角バラ

肩バラの中でも特にサシがよく入っており、上カルビや特上カルビとして登場。バラ肉の中でも一番上等な部分でことごとく。三角バラを食せばバラ色の瞬間が味わえるかも？

ナカバラ

あばら骨についた肉の部位で、腹の上側を中バラと呼ぶ。赤身と脂肪が薄い層となって交互に重なっているのが特長で、三枚肉とも呼ばれている。主にカルビとして使用。もっと詳しく分けると、だれバラ、ゲタ、フケ、プレート、カイノミに分けられる。カイノミは上カルビとしても登場。

ヒレ

牛一頭からほんの数パーセントしかとれず、恐らく牛肉の部位の中で一番柔らかい肉。サシが少ない上に筋もほとんどなく、繊維も細かく滑らか。脂が少ないため、焼肉店ではあまり登場しない。ステーキ肉として使用するのが一般的。

肩バラ

あばら骨周辺の肉で、呼吸をするために常に伸縮している筋肉がバラ。カルビとしてよく使用される部位。バラをザックリ分けると肩バラ・トモバラ・ナカバラがあって、肩バラのことを前バラとも呼ぶ。

トモバラ

あばら骨についた肉の部位で、腹の下側をトモバラと呼ぶ。牛の後ろ足に近い部位でカルビとして一般的によく使われている。ナカバラより赤身が多いのでアッサリ派にはこっちのほうが向いているのかもしれない。

内もも

こちら外ももと同じく、焼肉店ではあまり見かけない部位。ただしユッケに使われることはよくあるそう。大きな赤身肉ということで、ステーキ用に使われたりする。

次はホルモオン編

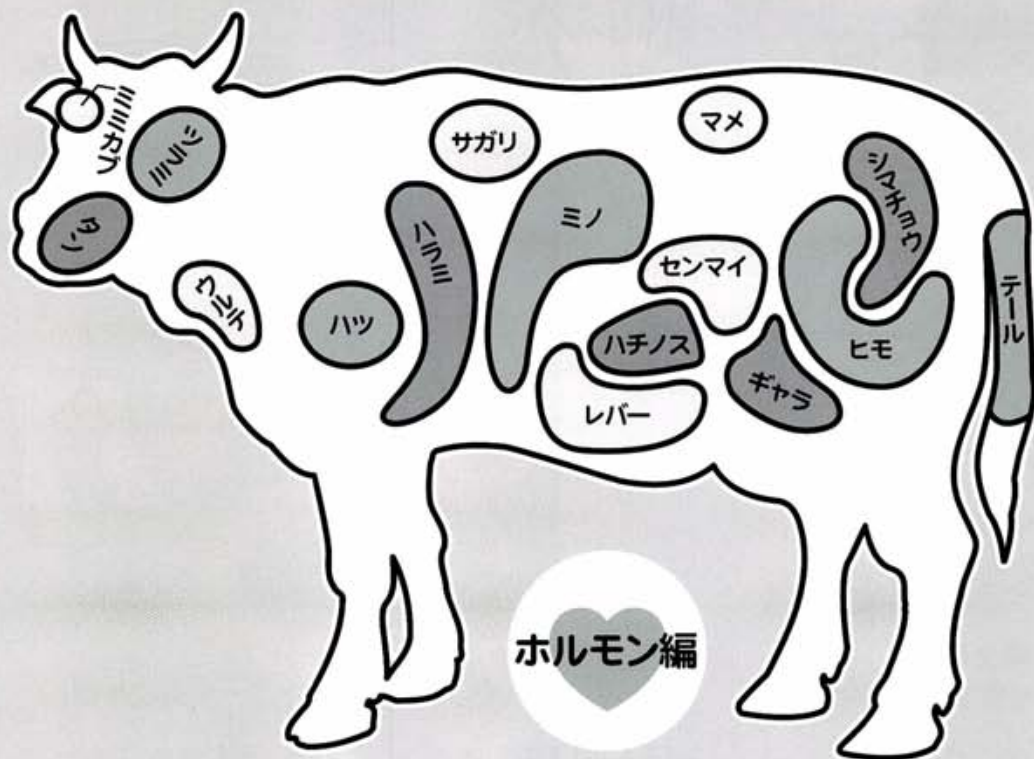


ミスジ

ウデの付け根の内側にある肉で、牛一頭からわずか2～3kgほどしかとれない稀少な部位。特に肉質のいいものは、きれいにサシの入った薄ピンク色で非常に手に入りづらいとされる。

シントマ

ももを大きく分けると内ももとシントマに分かれ、これは内ももの少し下に位置する。しんたまの周囲のやや堅い部分をのぞいた部分は、「まるしん」と呼ばれ、牛刺しやユッケにも使われる。ヒウチもしんたまの一部のこと。



トロけそうなサシの入った赤身が儂いものなら、こちらホルモンは噛めば噛むほど旨味の感じられるもの。さしずめ別れたくても別れられない不倫カップルのような生々しさを孕んだ味わい深さか!? ちなみに「放るもん」が訛って「ホルモン」と呼ばれるようになったという説があります。

ミミカブ

耳の付け根あたりの部分。よく動かす所なのでキメの細かい霜降りの良質肉。ロース・ヒレに匹敵する味とされるが、一頭からこぶし大ほどの量しかとれないため、一般的ではない部位。

ウルテ

気管の軟骨にあたる。軟骨だけにはかなり固い部分なので、格子状に細かく切り目を入れてじっくり焼く。コリコリした食感と歯が悪い人にはツライが、この歯ごたえこそがウルテの魅力。

ミノ

第一胃袋で、ブリッとした食感が特徴。脂がはさまっているミノは、ミノサンドと呼ばれる。ちなみに週に合計36時間ものレギュラー番組をこなし、今のりにノッてるのは、みのもんた。ハイ、失礼しました。

シマチョウ

見た目の形からそのまま、しま腸。俗にいうテッチャンのこと。ホルモンとざっくり呼ばれる場合はこの部位を指すことが多い。大腸の中の特に柔らかい稀溶性の多い部分。直腸部分はかなり肉厚。

ツラミ

頬肉。カシラニクとも呼ばれる。頭から頬にかけての部分だが、一般的には頬の部分の肉質がいいといわれる。ちなみにツラミのまわりにつく脂身のことを、ツラグレンスと呼ぶそう。

ハツ

心臓のこと。よく英名の「Hearts」から由来しているといわれるが真相は不明。一生運動し続ける筋肉だけに、歯ごたえ充分。基本的には刺身で出されることが多い。ちなみに脂つきの心臓のことをアブシンという。

センマイ

第三胃袋で、地球外生命体を喚起させる黒っぽいヒダは、ホルモンの中でもかなりグロテスク。コリコリとした特有の歯触りを楽しむには、あまり火を通さずに食べるのが正解。センマイは韓国語の「干葉（チョニョブ）」がもとで、「干」はひだが無数にあることから使われた文字、「葉」は「枚」と同じ意味。なのでセンマイはこの「千枚」からとったもの。

ヒモ

小腸。というよりホソの名称のほうが馴染みがあるかもしれない。京都じゃ焼肉店よりも、お好み焼きの「山本まんぼ」のホソ焼きのほうが有名か?

タン

説明不要の舌の部分です。上タンやタン刺しに使用されるのは根元部分。並タンは先端部分を使用。みなさん、ようするに牛さんとディープキスを交わしてるわけです。でも美味しいんだからしょうがない…。

ハラミ・サガリ

横隔膜にあたる内臓肉。赤身だが、内蔵扱いとなっている。ロースなどに比べ、サシが少なくヘルシー。脂身が苦手なら赤身の多いこの部位がおすすめ。サガリは横隔膜からぶら下がっていることからサガリと呼ばれるそう。

ハチノス

第二胃袋。見た目がハチノスに似ていることからこの名称がついた。色はセンマイと同じく黒っぽいのが、店を出される場合は湯刺きされ、白い状態になる。ハチノスの身の分厚いところは、ハチグリと呼ばれる。

ギアラ

第四胃袋で別名は赤センマイ。名前はセンマイのひだが黒いのに対して肉の色が赤いことから、センマイに「赤」がついただけのこと。じっくり焼いて脂を落とすと美味しい。ギアラは終戦直後、米国人が食べない内臓を払い下げてもらったことから報酬の意味の「ギアラ」が語源だとか。

ツノ?

食べられません。あしからず…。でも「どうしても食べたい!」という方は漢方薬局へ行きましょう。漢方では、ワシントン条約で国際取引が規制され国内に持ち込めないサイの角の代用品として、よく牛の角が使われているそうです。

マメ

腎臓の部分。可愛らしいネーミングだが、鮮度が悪いと少々キツイ臭いがすることもある。空豆に似た形をしていることからこの名がついたそう。ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、ビタミンE。鉄分が豊富に含まれ疲労回復に役立つ。

レバー

いわずと知れた肝臓です。そのままでは血液の臭みがあるので、血抜きをしてから食す。タンと並んでとりあえず、のレバ刺しからオーダーする人多し。

テール

尻尾。獣肉で唯一食用にできるのが牛の尾ともいわれ、17個の関節があり、主に食用にできるのは根本から10個目あたりまで。サイドメニューにテール蒸しやテールスープとして登場することが多い。