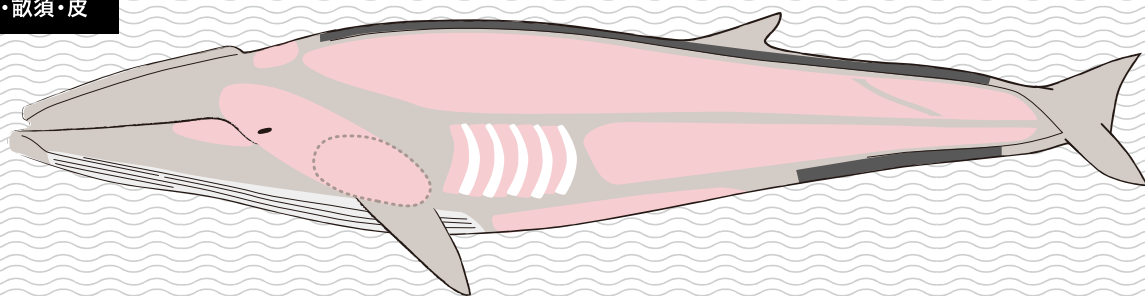


クジラ肉の 豆知識

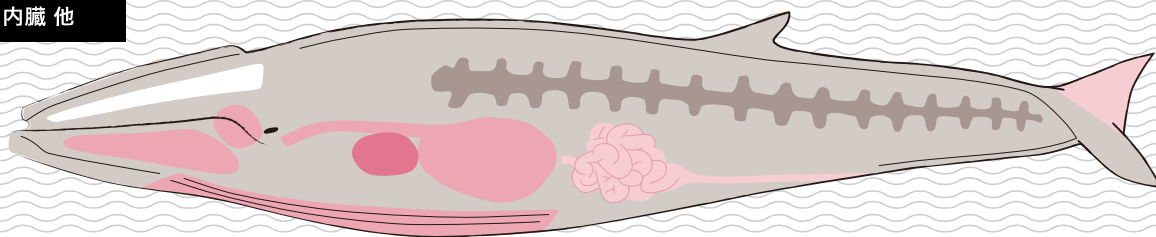
クジラは部位によって食感・味・脂の量など
さまざまな違いがあります。

各部位を活かした調理ができるように、
それぞれの部位の特徴をご紹介します。

肉・畝須・皮



内臓 他

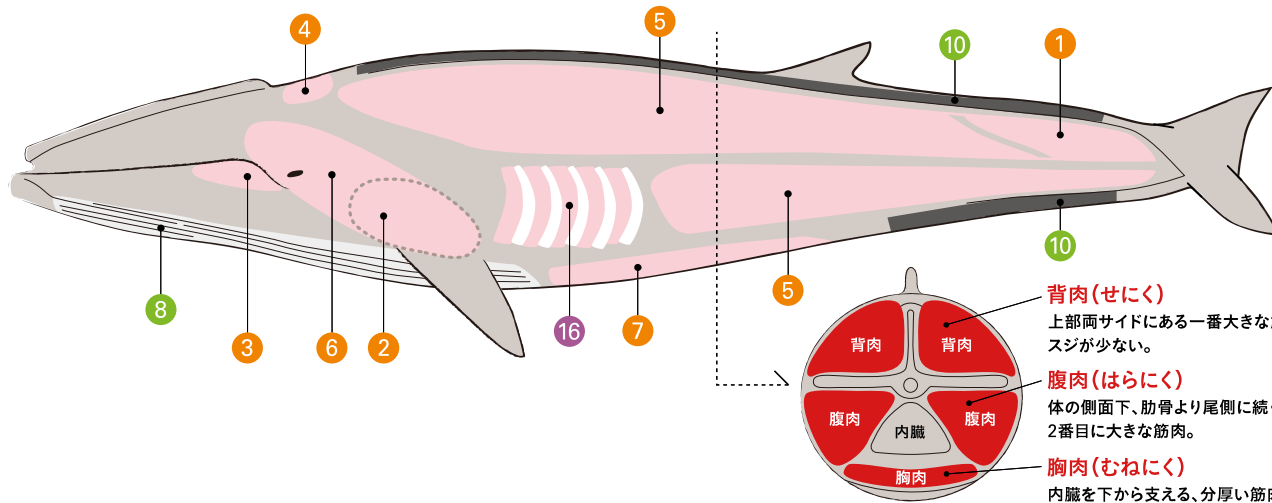


意外と知らない？

クジラの部位

肉・畝須・皮

クジラは部位によって食感・味・脂の量などさまざまな違いがあります。各部位を活かした調理ができるように、それぞれの部位の特徴をご紹介します。



背肉(せにく)
上部両サイドにある一番大きな筋肉。スジが少ない。

腹肉(はらにく)
体の側面下、肋骨より尾側に続く2番目に大きな筋肉。

胸肉(むねにく)
内臓を下から支える、分厚い筋肉。肉目が粗く、スジが多い。

1 尾肉(おにく)

背びれから尾の付け根までの背側にある、霜降り状に脂が乗った最高級部位。脂のりのよい個体からしかとれません。サシが入った見た目も美しく、クジラの大トロと呼ばれています。

代表的な料理 刺身など



2 脂須子(あぶらすのこ)

胸びれの付け根部分の肉で、一頭から採れる量がとてもなく希少価値の高い部位です。サシが多く入っており、しっかり脂の甘みを感じられます。

代表的な料理 刺身、ステーキなど



3 鹿子(かのこ)

クジラの下アゴからホホ辺りについた脂肪と肉の入り混じった部位。脂の入り方が鹿の子状(子鹿の背中のような斑点)になっています。鮮やかで美しい見た目が特徴です。

代表的な料理 刺身、ハリハリ鍋など



4 潮吹鹿子(しおぶきかのこ)

脂肪の中にバランスよく赤身が入っている見た目が特徴的。クジラの噴気孔周辺から採れる肉で、肉質は固めです。刺身にするなら、薄めにスライスするのがおすすめ。

代表的な料理 刺身、ステーキなど



5 赤肉(あかにく)

背、腹、胸からとれる肉。中でも背や腹からとれる赤肉は赤身の中で一番スジが少なく最もよい部分とされています。刺身やレアステーキに最適です。

代表的な料理 刺身、ステーキ、竜田揚げなど



6 ホホ肉

胸びれの付け根および頭頂部付近から採れる赤身肉。しっかりとした弾力を楽しめます。また、スジが少ないので刺身にも最適。薄切りにするとおいしさが際立ちます。

代表的な料理 刺身、ステーキ、竜田揚げなど



7 胸肉(むねにく)

主に胸肉から採取した赤身。等級によっては大きめの板スジが混じっていることもあるものの、キメが細かいため、刺身でも楽しめます。加工料理にもおすすめ。

代表的な料理 刺身、ステーキ、竜田揚げ、バーガーなど



8 畝須(うねす)

下アゴから腹部にかけて続く蛇腹状の部分。見た目が畑の畝に似ていることから名づけられました。やわらかくぶるぶるとしたゼラチン質の食感が特徴です。

代表的な料理 ベーコン、チャーシューなど



9 皮須(かわす)

肉(須子)の付いた腹側の皮下脂肪部分を指します。スライスして鍋や煮込み料理に入れると、よい出汁がとれます。

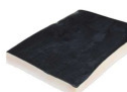
代表的な料理 ベーコン、鍋、煮込みなど



10 皮(かわ)

クジラの体を覆う表皮と皮下脂肪の部分でコリコリとした食感が特徴。脂が多く噛めば噛むほどまろやかな甘みが出ます。厚さをお好みで調整してお使いください。

代表的な料理 本皮の刺身、本皮のやわらか煮など



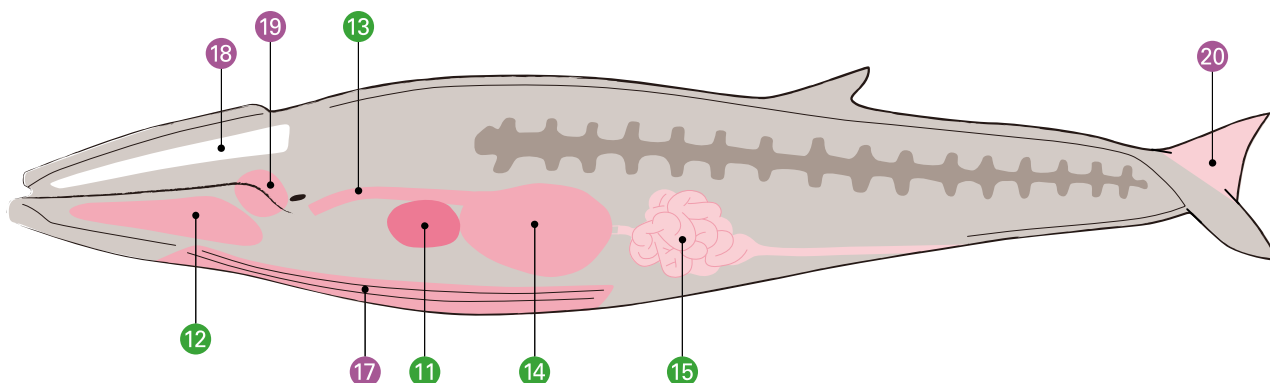
赤肉原料

赤肉原料

脂身十肉原料

脂身原料

内臓 他



11 心臓(しんぞう)

クジラの心臓は、厚さサイズともに哺乳類最大。脂は少なめで旨みが強く濃厚な味わいです。また、コリコリとした食感も特徴。ごま油と塩で刺身にするのがおすすめ。

代表的な料理 刺身など



12 舌(さえずり)

クジラの舌を「さえずり」と呼びます。深い旨みのあるよい出汁がとれるので、茹で物や煮物、関西ではおでんの最高級食材として使われます。

代表的な料理 さえずりの造り、さえずりおでん、さえずり煮など



13 食道(しょくどう)

コリコリとした歯応えが楽しい珍味は、酒のアテとしてもぴったり。やみつきになるおいしさです。表面の脂肪と薄い膜は、しっかりと取り除いて使用しましょう。

代表的な料理 茹で物など



14 胃(百量:ひやくじょう)

クジラの胃は、やわらかな食感とほどよい脂が特徴的。複数ある胃のうち、「第一胃」だけを選別しています。別名「百量(ひやくじょう)」と呼ばれることも。

代表的な料理 茹で物など



15 小腸(百尋:ひやくひろ)

インパクト大の見た目をした珍味。1頭から少量しか採れない希少部位であることから縁起物とする地域もあります。別名「百尋(ひやくひろ)」と呼ばれることも。

代表的な料理 茹で物など



16 筋肉(あばらにく)

あばら部分の粗いスジを含んだ肉。しっかりと味が染みこむため、煮物や塩漬けなどに最適です。昔ながらの料理、クジラの大和煮などにも使われている部位です。

代表的な料理 大和煮など



17 須子(すのこ)

敵についた肉の部分。じっくり煮込むとトロトロになり、旨みが出るので甘辛煮などの料理に最適です。大和煮の缶詰では最高級部位として重宝されます。

代表的な料理 須子の甘辛煮、大和煮の缶詰など



18 かぶら

クジラの上アゴ付近の軟骨。薄くスライスして粕漬けにしたものが、佐賀県を中心に食べられています。調理する際には、スライサーなどを使って薄くスライスします。

代表的な料理 松浦漬、玄海漬など



19 伝胴(でんどう)

上アゴと下アゴの骨の間の部分。主に脂と繊維でできています。伝胴のなかでも硬いものは「伝胴(硬)」、やわらかいものは「伝胴(軟)」と表記しています。

代表的な料理 ハリハリ鍋、すき焼きなど



20 尾羽(おば)

クジラの尾びれ。骨はなくゼラチン質や脂肪が豊富です。「オバ」「オバケ」「オバイケ」と呼ぶ地域も。真っ白な見た目と独特の歯応えが特徴です。

代表的な料理 おばさらしなど



MEMO

A series of horizontal dotted lines for writing.