



26

焼肉店で食べる「ハラミ」と「サガリ」はどのように違うのですか？

A

部位が違います。

●どちらも胸と腹を仕切っている横隔膜の筋肉（内臓肉）で、「ハラミ」は腹部側の横隔膜筋、「サガリ」は背中側の横隔膜筋です。

●ともに脂質が多いのでやわらかく、食感や風味が食肉に似ていることから、焼肉店の人気メニューとなっています。



豚ハラミ

牛ハラミ

牛サガリ

お肉博士



豆知識

畜産副生物の部位の名称は…？

畜産副生物の部位の名称は、地域によって特有の呼び方もありますが、全国食肉公正取引協議会で協議し、統一した名称を表示するようにしています。

名称は、外来語が定着した「タン（舌）」「ハツ（心臓）」「レバー（肝臓）」「テール（尾）」などや、形状に由来する「マメ（豆・腎臓）」「ミノ（蓑・牛の第1胃）」「ハチノス（蜂の巣・牛の第2胃）」「センマイ（千枚・牛の第3胃）」「シマチョウ（縞・大腸）」などがあります。

また、解剖学の臓器等の名前を使用した「ショウチョウ（小腸）」「ショクドウ（食道）」「アキレス（アキレス腱）」などがあります。



花インゲン



豚のマメ