



# 14

## 部位によって値段が違うのはどうしてですか？

A

需要が多く供給の少ないもの、品質の高い部位が高価になります。

●食肉も商品ですので、経済の原則に従い、一般に、需要の強いもの、供給の少ないもの、品質の高いものの方が高い値段になります。

まず需要を考えた場合、ステーキレストランなどはロース系部位を多く需要し、焼肉レストランではバラ系部位を多く需要します。また季節による食事パターンの違い（例えば夏は焼肉用、冬はしゃぶしゃぶの需要が増大する）など、その用途に合った部位の方が値段が高くなります。

●食肉の評価を考える場合、一般に美味しい部位の方が高い評価になっています。例えば牛肉の場合、サシが多く入るロース部位などが評価が高くなっています。

また、肉のかたさ・やわらかさも肉の評価に関係します。食肉はもともと筋肉ですから、その筋肉構造・機能からして、よく使う筋肉とあまり使わない筋肉があります。一般に、よく使われた筋肉は太く・かたくなりますし、逆にあまり使われない筋肉はやわらかいです。

●このように部位の値段は、需要の多さや美味しさの評価で決まります。

例えば、ヒレなどは筋肉としてあまり使われていませんので、やわらかいです。一方、ももなどは筋肉としてよく使われているので筋線維が太くなり、かたくなる傾向があります。すねなどの筋（すじ）の多い筋肉もかたいです。（かたい筋肉も、酵素が多いですから調理方法を工夫すれば美味しくいただけます。）

