

「熟成肉」って何？

A

適正な保存環境で一定期間寝かされたお肉のこと。

熟成されたものは通常に比べて、

うま味成分が増していることが特徴です。

畜種に応じてとさつ後（とさつについては13～15ページを参照）、適正な温度管理のもとで熟成してから加工し、一般消費者の手にわたりますが、この間に肉質が軟化してジューシーになり、うま味とまろやかさが増していきます。

販売されている肉は通常「ウェットエイジング」により熟成されていますが、「ドライエイジング」を用い、たんぱく質が分解されてうま味成分となった、ペプチドやアミノ酸を意図的に増やした肉もあります。ドライエイジングを用いた肉は、うま味成分が増している一方で水分が少なくなっているため、通常の肉のようにカットしてから焼くと肉汁がなくなりパサパサとした食感になってしまいます。「塊焼き」をし

て火にあたる表面積を少なくすると、表面にしっかり焦げ目がついてうま味を肉の中に閉じ込めることができます。



お肉の「熟成」とは!?

牛などをとさつした直後の肉は、やわらかさやジューシーさは高いですが、味や香りが乏しい状態です。まもなく死後硬直を起こしてかたくなります。これを低温で貯蔵することで肉がやわらかくなり、ジューシーさも回復して味や香りも良くなります。適切に低温貯蔵することによって肉をおいしくすることを「熟成」と呼び、牛肉を0～4℃で貯蔵した場合、最低限8～10日程度の熟成期間が必要とされています。



熟成

お肉がやわらかくなって
味も香りも豊かに！