

「ホルモン」と「もつ」は同じもの？

A

関東では「もつ」、関西では「ホルモン」

と呼んでいるという説もありますが、

ともに同じ『畜産副生物』と呼ばれる

内臓肉のことを指しています。

「ホルモン」は医学用語で体内の組織や器官の活動を調節する生理的物質の総称ですが、食肉業界では生理的物質を分泌する鳥獣の内臓などを「ホルモン」と呼び、滋養・強壮に富む料理は「ホルモン料理」と呼んできました。一方、「もつ」は臓物(ぞうもつ)を略した呼び方です。

以前は全国統一の呼び方として「内臓」と解剖学的な呼び方をされていたこともありましたが、現在では『畜産副生物』の名称で全国統一されています。

また、部位ごとの統一名称は従来から業界で一般的に使われていた名称が元になっており、色や形からくるイメージが呼び名となっている場合が見受けられます。例えば、牛の第三胃を「センマイ」と呼ぶのは胃の内側に何枚ものヒダが重なり合っていることに由来しています。

畜産副生物

「ホルモン」「もつ」と呼ばれる

内臓肉のこと



もつ煮込み



センマイ

『畜産副産物』と『畜産副生物』の違い

家畜や家さんが食肉になる際に、皮(原皮)や内臓、骨もあわせて生産されることになり、肉を主産物として、皮・内臓・骨・脂肪・血液などは副次的に生産される『畜産副産物』と呼ばれています。『畜産副産物』の中で「ホルモン」「もつ」の呼び名で知られる内臓肉のことを『畜産副生物』と呼んでいます。『畜産副生物』以外の『畜産副産物』も衣料や靴、バッグなど、いただいた「命」は余すところなく有効活用されています。

畜産副産物

皮・内臓・骨・脂肪・血液など

畜産副生物

内臓肉