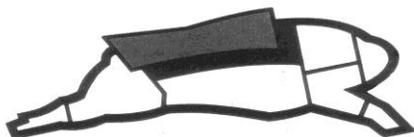


ポーク骨付き肉の活用テクニクス ーバックリブとセントルイスカットの活用方法ー

(株)月城流通研究所 月城聡之

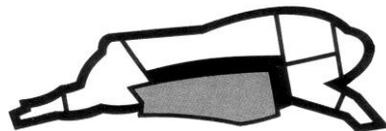
- 豚肉の「リブ・ボーン（肋骨）」は通常14本ある（牛肉は13本）。
- 日本のスペアリブは「肩バラ」を分割した4本のリブ・ボーンからの「肩スペアリブ」を示すことが多い。
- アメリカのBBQ商材として食べられるスペアリブはロインから作られる「ポーク・ロイン、バックリブ（Pork Loin, Back Ribs）」=通称「バックリブ」と、バラから作られる「ポーク・スペアリブ、セントルイス・スタイル（Pork Spareribs, St. Louis Style）」、通称「セントルイスカット」を示す。
- 日本では、ロースと近年はバラ肉の評価が上がり、ロインやバラから骨付き肉を作るよりは、「ロース・バラ肉」とする方が、効率が良いということで、アメリカのようなカット法は進んでいない。
- 日本式の「肩」から作られる「肩スペアリブ」は肉量が少なく「骨」の部分が目立ってしまい、骨付き肉本来が持っている美味しさや、噛り付いたときの満足感が不十分になってしまう。
- 海外で、食べたポークの骨付きの美味しさが、中々日本の家庭では味わえないことになる。
- しかし、最近では、「バックリブ」や「セントルイスカット」をBBQにし、看板料理として提供している外食も増えてきた。通常、アメリカンポークのロインから作られる「バックリブ」は、肉量は少ないが味が非常に良い、BBQ料理の代表である。
- また、バラから作られる「スペアリブ セントルイスカット」は骨が大きいのが、肉量も多く、1本が大きいのでダイナミックに食べることができ、噛り付いたときの満足感は病みつきになることが多い。BBQ原料として継続して提供することで骨付き肉の美味しさに固定客も増え、本格的なBBQ料理を家庭に持ち込めるアイテムとして、その活用方法を検証してみます。

422 ポークロイン、バックリブ



出典・NAMP 「ミート・バイヤーズ・ガイド」

416A ポーク・スペアリブ、 セントルイス・スタイル



422 ポーク・ロイン バックリブ

Pork Loin, Back Ribs

- 「NAMP (National Association of Meat Purveyors)」の「ミート・バイヤーズ・ガイド」の規格では、バックリブはロインから取った肋骨8本以上とその肋間筋肉からなるものとされています。Back Rib (バックリブ) はLoin Rib (ロインリブ) とも呼ばれます。また、ネック寄りの小さな骨の部分は「BABY BACK RIB (ベイビーバックリブ)」と呼ばれたりします。
- 「COUNTRY-STYLE RIB (カントリースタイルリブ)」はバックリブの首近くの小さな骨の部分が殆ど入っていない部位のことです。また、この部分を「HOLLYWOOD-CUT RIB (ハリウッドカットリブ)」と呼んだりもします。
- バックリブはスペアリブに比べて脂が少なく、肉が柔らかいのが特徴です。BBQソースを塗りながら炭火でじっくりとスモークしながら焼きあげて齧り付くと、歯ごたえがあるのに、肉が骨からホロホロ崩れて美味しく食べることが出来ます。
- アメリカのレストランでは殆どがバックリブのBBQ料理を「ベイビーバックリブ」とメニューに書いています。これは、本来ですと、ネック寄りの骨の小さい部分を「ベイビーバックリブ」、それからの骨の大きさが均一の部分を「カントリー・スタイル リブ」と分けますが、ビーフロインのローストビーフを「プライム リブ」と呼ぶのと同じで、バックリブの料理が「ベイビーバックリブ」と総称で呼ばれるようになったと考えてよいと思います。
- バックリブの骨と骨の間にある肉は、スペアリブと同じで味があって美味しく、欧米の肉の専門家に「どの部位が好き？」と聞くと、多くの人が「あばら骨とあばら骨の間の肉」と答えます。バックリブの商品化はいたってシンプルで、1枚のブロックか、それを3等分にするか、4本の「リブ・ボーン」の付いたブロック。1本1本切り分けての商品化があります。また、BBQソースや甘みのある焼き肉のタレ、ハーブなどのシーズニングをまぶして味付けの商品化もすると良いでしょう。



「ポーク・ロイン バックリブ」は指定により、肋骨と肋間筋肉の内側についた薄皮(腹膜)は取り除く。



ネック寄りの小さい骨の部分を「ベイビーバックリブ」と呼ぶが、BBQ料理ではバックリブ全体を「ベイビーバックリブ」と呼ぶことが多い。



1枚全体のブロック、4本位のブロック、1本ずつ切り分けて盛り付ける商品化をする。また、BBQソースや甘みのある焼き肉のタレ、ハーブなどのシーズニングをまぶして味付けの商品化もすると良いでしょう。



416Aポーク・スペアリブ、セントルス・スタイル Pork Spareribs, St Louis Style

「ミート・バイヤーズ・ガイド」による規格では、「416ポーク・スペアリブ」は肋骨が11本以上とその軟骨があるものとし、横隔膜の膜組織は、赤身まで取り除くものと、あります。

「416A」は、品目416から、胸骨と肋軟骨をフランク部にそって取り除いたもので、指定により横隔膜を除去しています。通常スペアリブというのは、この部分を示すもので、肩バラやバックリブからの骨付き肉よりは、身が多く、肉厚で食べ応えがあります。

アメリカのスペアリブはバラ部位から、骨付きの肋骨部分を骨に平行に切りぬいていく。日本のベーコンには、あばら骨を外した部分が溝になって残っているが、これは骨を一本一本ていねいに外した跡で（シングルリブカット）、アメリカのバラ部位では、スペアリブを取った跡のバラ肉にはこの溝が無く、骨から外された肉がアメリカのバラ肉となる。三枚肉ではなく二枚肉になり、スペアリブを取った後のバラ部位は「シートベリー」と呼ばれ、これがアメリカのベーコンとなる。

従ってアメリカのベーコンは脂肪が多く、フライパンで脂肪を十分に落としてから食べるので、「カリカリベーコン」となります。バックリブがBBQレストランの定番になったのは、スペアリブは長い骨で約20センチ、短い骨で6センチ位と骨の長さが一定でないので一人前の量を調整するのが難しいからで、またスペアリブは場所によってはバックリブよりは脂肪の多い部分があるからだ。骨の先や短い骨の周りには軟骨が付いており、この軟骨を沖縄料理の「ソーキ」もこの部分を使います。セントルイス・スタイルから肋軟骨を完全にトリミングしたものを「416ポーク・スペアリブ プレストボーン」と呼び、別の規格になりますが、セントルイス・スタイルの方が赤身部分の肉が多く、日本人に向いています。

流通でも、ブロックだと1ピースが大きく重くなるので、3分割位に切り分けたブロックや、1本1本切り分けて商品化すると良い。長いものは、2、3分割し食べやすい長さに商品化すれば、カタバラからのスペアリブよりは、リッチな気分でも骨の周りについている赤身肉の美味しさを堪能できるはずだ。バックリブと同じく、BBQソースや、スパイスでシーズニングし味付け肉として商品化すると良い。



骨付きバラ肉を肋骨に沿って1本ずつ切り抜くのは日本式で、骨を取り除くと3枚肉（バラ肉）になる。



骨に沿って平行にナイフを入れ切り抜くと、赤身の肉が骨について、残りのバラ肉は2枚肉（シートベリー）になる



スペアリブの長さはバックリブほど均一でない



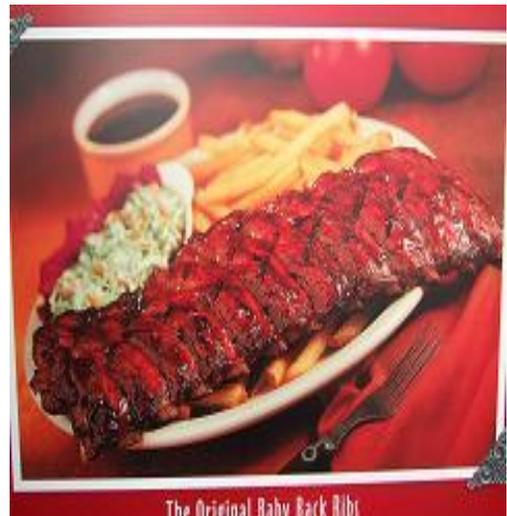
スペアリブは切り分けてBBQソースに付け込み、味付の商品化も行う

トニーローマのオリジナル 「ベイビー・バックリブ」

日本で、アメリカのBBQ文化の「ベイビーバックリブ」を展開している「トニーローマ」は出店して25年になります。

あばら骨の間の肉がポロポロはずれ、ホコホコした食感に驚かれた方も多いと思います。

また、「オニオンリング」は驚きをもって登場したと思います。出店当初は、スクウェアだったものが最近では丸型に変更になりましたがBBQを楽しむ付け合わせとしては最高でしょう。



ポークの骨付き肉は、バックリブでもスペアリブでもいろいろなメニュー用途に活用できます。BBQとしてのアウトドアやパーティメニューのほか、「和風メニュー」として骨付きバラ肉の「煮込み」が美味しく、あるいは「中華メニュー」としても使えます。骨付きのバラ肉を使った「角煮」は今までにはない食材になります。これらは美味しく、そしてこれから期待のもてる料理です。美味しい骨付き肉の提案を進めていただきたい。