



# 広島市食検だより

2017年1月 第35号



## 焼肉屋のメニュー これどこの部位？ ～ブタの内臓編～



第26号（2016年4月）では、焼肉屋さんで見かけるウシの胃について紹介しました。ウシだけでなく、ブタも部位によって呼び方があります。そこで今回はブタの内臓の呼び名について紹介します。

ガツ

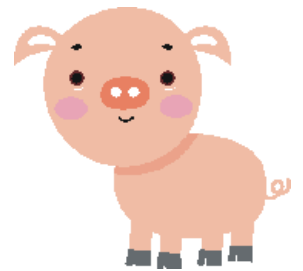


**胃**です。英語で内臓という意味ガット (gut) の複数形「guts (ガツ)」が語源とされています。

ハツ



**心臓**です。英語で心臓という意味 (heart) の複数形「hearts (ハーツ)」が語源とされています。



レバー



スーパーなどでよく見るレバーは かんぞう **肝臓**です。“キモ”と呼ばれることもあります。ブタの肝臓は、ウシと違って複数に分かれて(切れ込みが入って)います。

テッポー・コブクロ



テッポーは大腸の一部の ちよくちよう **直腸**、コブクロは しぎゅう **子宮**です。直腸は開いた形がけん銃のように見えることに由来します。子宮は産まれてくるあかちゃんを育てるところなので、コブクロ(子袋)と呼ばれます。

豚肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することは法律で禁止されています。  
食べる時は、中心部まで十分**加熱**して食べましょう！

