



ベーコンって何の肉なの

ベーコンはブタのばら肉でつくる

ベーコンは、ブタのばら肉を塩づけにし、熟成し、その後、くんせいにしたものです。くんせいとは、塩づけにした肉や魚を、けむりでいぶしながら乾燥させた食品をいいます。くんせいにすると、長い間、保存することができます。

ベーコンは脂肪分がとても多く、熱を加えることによって、この脂肪がよいかおりを出します。それでベーコンは、料理の味付けや、味出しなどに使われています。

ベーコンの歴史は古く、古代ローマ時代の料理の本にも登場しています。長期間保存するために、加工され、保存されてきました。日本でベーコンがよく食べられるようになったのは、第2次世界大戦後のことです。アメリカでは、せんべいのように固くして食べる習慣があります。

ベーコンをおいしく食べるコツ

ベーコンの脂やかおりが強すぎる場合は、熱湯にとおしてから、料理する方法があります。ベーコンは脂身が多いので、料理するときは、そのまま中火か弱火でいためるようにします。強火でいためると、ひどく縮んでしまいます。また、できたてをすぐ食べるようにしましょう。料理してから時間をおくと、かたくかわいてしまい、味がおちて、おいしくありません。（監修・青木 国夫）

