

## 冷蔵の牛肉に紙が入っていた?

いよいよ年末ですね。皆さんいろいろ忙しく過ごされているかと思えます。12月は「師走(しわす)」とも呼ばれ、忙しくて師も走り回ることからこう呼ばれるようになったとの説があります。

年末になると普段にはない商品の企画が増えます。数の子、おせち、お刺身、ちょっとお高めの牛肉など。商品には調理方法が記載されている商品もあります。忙しい時期ですが、正しい調理方法でおいしくお召しあがりください。

ところで、ごく稀に「冷蔵の牛肉に紙が入っていた」とのお申し出があります。異物混入と誤解されてのお申し出です。実はこの紙は、吸水紙またはドリップシートと呼ばれ、冷蔵の牛肉をおいしく保つためにもともと入れてあるものです。

冷蔵の牛肉は、時間が経つと少しずつ中の栄養分が液状となり出てきます。この液状のものを「ドリップ」と言います。このドリップが溜まった状態のままですと、雑菌が増えたり、旨み成分が出てしまいおいしくなくなります。

これを防ぐために冷蔵の牛肉にはドリップシートを敷いてパックしてお届けして

います。冷蔵の牛肉をご利用の際には、ドリップシートがないか確認し、調理していただくようお願いします。

特に、冷蔵の牛肉を冷凍保存した際は要注意です。牛肉とドリップシートがくっ付いているのに気づかず調理してしまうこともありますのでご注意ください。

また、牛肉を冷凍のまま加熱調理してしまうと、細胞の中の水分が一気に膨張するため細胞が壊れてしまい、パサパサします。せっかくのおいしい牛肉もおいしくなくなります。

冷凍保存した牛肉を調理する際は、必ず冷蔵庫で7~8時間ゆっくりと解凍してください。

最近では解凍機能が付いた電子レンジもあります。電子レンジでの解凍は、必ず電子レンジの取扱い説明書に従って解凍してください。電子レンジでの解凍は、肉の一部だけ加熱されてしまい生煮え状態にならないように注意しましょう。

調理する際はドリップシートがないかも確認をお忘れなく。

ドリップシートは口にしても安全性に問題ありませんが、一緒に調理してしまい口から紙が出てくると、せっかくの料理がおいしくなくなりますので、くれぐれもご注意ください。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2017年  
12月3週  
(51号)

東海コープからの  
おいしくて、  
安全なおはなし

