



9. 돼지고기의 특수부위는 어느 부위를 말하는 것인가요?

▣ 갈매기살

갈매기살은 돼지의 횡격막 근처에 위치하여 숨쉬기운동(호흡운동)을 돕는 얇은 힘살막으로 허파 아래쪽에 가로지른 막이라 해서 원래 ‘가로막이’라 했던 것이 ‘갈막이(갈마기)’로 줄고 이것은 다시 ‘갈매기’로 정착하게 되었습니다. 갈매기살은 지방이 가장 적고 돼지 한 마리당 단 2줄만 나오는 특수부위로서 소고기로 착각할 정도이며 맛은 연하고 부드러운 육질을 가진 것이 특징입니다.

▣ 항정살

항정살은 돼지 뒷덜미의 목살 즉 돼지의 목에서 어깨까지 연결된 부위를 말하며, 지방과 살이 천겹이나 어우러졌다는 의미에서 천겹살이라고도 불립니다. 열은 핑크빛을 띠며 지방이 고르게 퍼져 있어 매우 부드럽고 규격돈(96~120kg) 한 마리당 평균 0.44kg이 생산되는 고급부위입니다.

▣ 등심덧살

등심덧살은 목심과 등심의 연결부위에 있는 사람의 손바닥만한 오각형 모양의 살코기로서 ‘뒤집어 쓰다’라는 일본어 ‘가부루’에서 비롯된 말로 가브리살로 알려져 있으나 정식 명칭은 ‘등심덧살’입니다. 삼겹살보다 연하고 부드러우며 규격돈(96~120kg) 한 마리당 평균 0.44kg이 생산되는 특수부위입니다.



〈 갈매기살 〉



〈 항정살 〉



〈 등심덧살 〉

▣ 뒷머릿살(뒤끝살)

뒷머릿살은 돼지 머릿고기의 한 부위로 돼지 뒷머리에 위치하여 목심과 연결되어 있는 부위이며, 뒤끝살, 털미살로도 불립니다. 살코기와 지방이 적절히 조화를 이루고 있고, 실제로 먹을 경우 꼬들꼬들한 식감 때문에 꼬들살이라고 불리기도 하며, 규격돈(90~120kg) 한 마리당 평균 0.16kg이 생산되는 특수부위입니다.

▣ 볼살(볼테기살)

볼살 역시 돼지 머릿고기의 한 부위로 돼지 볼 부위에 위치하고 있으며, 볼테기살, 꽃살로도 불립니다. 뒷머리살에 비해 지방 함량이 적은 편이나 최근 구이용 특수부위로 많이 판매되고 있으며, 규격돈(90~120kg) 한 마리당 평균 0.20kg이 생산됩니다.



〈 뒷머릿살 〉



〈 볼살 〉