



ほんものを たべよう

提出日	11/ 火	水	木	金
	3	4	5	6
配達日	11/ 火	水	木	金
	10	11	12	13
翌々週分配達日	11/ 火	水	木	金
	17	18	19	20

2015. 11月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

ハムソーセージ HAM SAUSAGE

ドイツ伝統ハムの技術に 独自の工夫を重ねて

オルター仕様で、絶品ウインナーソーセージ。

ハム工房 古都

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



山内 啓輔さん

オルター食材100%で

京都市東山区にあるハム工房 古都の山内 啓輔さんは、ドイツの伝統ハムの技術をベースに、山内 啓輔流ともいうべき独自の工夫を重ねて、たいへんおいしいと評判のハム・ソーセージを作っています。

オルターの京都の会員 大東 澄江さんから、オルター エルダー 誉田 享子さんへハム工房 古都の紹介があり、その誉田さんの働きかけもあって、オルター向けに100%オルター食材のウインナーソーセージ作りにチャレンジしていただけることになりました。

ドイツのマイスターから学ぶ

山内 啓輔さんは京都生まれ、京都育ちで、25歳まで京都府の亀岡市役所に勤務していたことがあり、退職後はお父様の税理士事務所を手伝い、ハム・ソーセージ作りとは全く無縁な環境にいました。

ハム・ソーセージ作りを始めたきっかけは、趣味でハム作りをしていた親戚が、ハム作りを仕事にしたいということで、資格取得と勉強(修行)に山内さんが協力することになったことでした。肉のこと、機械の使い方などから学びました。機械メーカーの紹介で、日本に滞在していたドイツのマイスターからドイツ風のハム・ソーセージ作りを教えてもらいました。知り合いの精肉店に勤務し、肉のことも学びました。

コンクールで金賞を受賞

2005年には大阪でハム工房の立ち上げに参加しました。添加物の危険性を危惧して、当時は必要最小限の添加物を使用する“低添加”の製品を作っていました。

やがて2007年、ドイツ、フランクフルトで行われた食肉加工品のコンクールで金賞に輝き、雑誌、新聞、テレビ(「ちちんぷいぷい」「大阪ほんわかテレビ」など)に何度も取り上げられ、注文が殺到しました。

完全無添加を始めたきっかけ

そんなおりに届けられた1通の手紙が、山内さんのハム作りを変えました。ある小学生のおばあさんから「低添加だったら食べさせることができると思ってアトピーの孫に食べさせたが、駄目だった。アトピーの孫に食べさせられる完全無添加のソーセージができるなら作ってほしい」というものでした。

マスコミの反響が落ち着いた頃、やっぱり少量でも添加物を使うのはやめようと思ひ、4年前の2011年に独立を決め、現在地にハム工房 古都を開業しました。

苦労の結晶、 山内 啓輔流ハム・ソーセージ作り

完全無添加のハム・ソーセージ作りの当初は簡単にできるものと思っていました。しかし、実際には簡単なことではありませんでした。

何度作ってみても、添加物なしでは、燻製がうまくいかない、肉の旨味が流出しておいしくない、ボソボソの食感になるという有り様でした。結局、ドイツで受賞した技術を捨て、一から製造工程を見直すことになりました。なんとか納得いくものができるのに約6カ月かかりました。

そうして、さらに精進を重ね、今までのハム・ソーセージの概念を変えるほどの山内 啓輔流ともいうべき独自に考えた製造方法にたどりつき、無添加でおいしいと評判の現在の品ものが完成しました。まさに苦労の結晶です。3年以上の月日がかかってしまいました。

これからは、添加物を気にする人、子どもや子どもを産む世代にもっと広く食べて欲しいと考えています。しかし、一般流通からは単価が高すぎるといわれ、それが壁になっています。

原料肉の品質が決め手

そんなとき、オルターとの出会いがありました。念願だった原料肉の品質レベルもオルターの協力があれば解決することとなりました。原料の肉の質が、ハム・ソーセージ作りには、いかに大切なものかわかっていましたから。ハム作りの達人とオルターとのコラボが始まりました。

ハム工房 古都の 無添加ウインナーソーセージ

ウインナーソーセージ

<原料>

豚肉	知床興農ファーム 豚モモ肉(北海道産) ND (オルターカタログ2015年7月3週号参照)
豚脂	知床興農ファーム 背脂(北海道産) ND
食塩	ハナトレーディング ブラックソルト (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.146参照)
黒砂糖	ATJ ネグロス マスコパド糖 (オルターカタログ2009年5月3週号参照)
香辛料	エヌハーベスト(オルターカタログ2013年11月2週号参照) コリアンダー、レッドチリ
じゃがいもでんぷん	神野でんぷん工場 特別栽培でんぷん ND (オルターカタログ2010年2月1週号参照)
羊腸	ニュージーランド産



焼豚

<原料>

豚肉	同左 ND
醤油	かめびし(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.153参照)
酒	大木代吉本店 蔵の素 ND (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.177参照)
みりん	角谷文治郎商店 三河みりん ND (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.159参照)
ショウガ	四万十生産グループ(高知県) ☆☆☆
唐辛子	無農薬とうがらし(韓国産) ブルム農業高等技術学校

<製造工程>

- | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------|
| 1 羊腸を水に浸け、束をほぐしておく。 | 4 生地をスタッファーに詰める。 | 7 スモークチャンパー内で燻製と加熱を行う。 | 10 真空包装する。 |
| 2 豚肉、豚脂、香辛料を計量する。 | 5 羊腸をスタッファーにセットする。 | 8 火入れ後、水をかけ素早く冷却する。 | 11 冷蔵・冷凍保存を行う。 |
| 3 豚肉、豚脂、香辛料をサイレントによって、練り合わせて生地を作る。 | 6 スタッファーにより、生地を羊腸に充填し、手巻きで節を作る。 | 9 節を切り離す。 | |

市販の ハム・ソーセージの 問題点

拙著
「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.78を参照してください。