



特集

発酵食品をたずねて「貴腐サラミ」

乳酸菌が生きている 発酵サラミ

非加熱発酵ソーセージ「生サラミ」を、新潟県佐渡市にたずねました。
日本では希少な、白カビを付けて発酵・熟成させる本格サラミで、その製造工程は、手間と高い技術を要します。



展望台からの南方向の眺め。P10佐渡島MAPの「扇状の白色部分」を参照

今回取り上げる発酵食品は「貴腐サラムシ」です。新潟県佐渡市にある「へんじんもっこ」のご主人、渡辺慎一さんにお話を伺いました。

島の魅力

東京から新潟まで、上越新幹線Maxときで2時間、新潟港に移動しジェットfoilに乗船しました。船上からは前方に早くも佐渡の島が見えています。1時間後には両津港に到着しました。

佐渡と言えば、金山や銀山が有名です。400年以上にわたる金銀の採掘や精錬に関する遺跡、建造物が数多く保存されており、現在世界遺産登録を目指している最中です。

また、放鳥されたトキの話題もニュースで耳にすることが多いのではないのでしょうか。トキの野生復帰を目指す中で、行政と米生産者が一体となり、減農薬、減化学肥料などの農法を行い、その取り組みが昨年日本発のGIAHS（世界農業遺産）認定となりました。

トキが舞う鮮やかな青空と紺碧の海、そしてパッチワークのように複雑な模様を描く緑の棚田。佐渡は大自然に恵まれたとても美しい島です。



写真提供:渡辺慎一社長



腸詰めにしたサラミの元を、温度・湿度をコントロールし発酵・熟成を待つ



津南ポーク・塩・香辛料などを混ぜ合わせ、圧力をかけながらよく練る

へんじんもっしん

「へんじんもっこ」とは佐渡弁で頑固者という意味だそうです。苦労を重ねながらも信念を持ち続け、研究を続けてきたご主人の思いが込められた社名です。

元々会社は先代が起業し、鶏肉を中心とした精肉を扱っていました。当時27歳だったご主人が何か新しいことをやってみたい一心で、ドイツの肉屋に視察に行き、8割近くのお店が肉の加工品を製造していることを知ります。

「肉屋でソーセージを作って売る。なんて、格好いいだろう！」そう思ったことがきっかけで帰国後ソーセージ

生のサラミ

許可可手続きに奔走する傍ら、「本場ドイツの味を日本に」とドイツで食べた生のサラミをなんとか日本で作れないかということで、研究に研究を重ねます。いわゆる日本でもおなじみのドライサラミとは異なり、生のサラミは原料となるひき肉に乳酸菌を混ぜて作るサラミで、微生物の力を利用して作られる発酵食品です。

ドイツの製法を参考に作りますが、梅雨のある日本では気候条件が全く異なるため、菌やカビの管理は複雑となり、納得のいく製品を作るまでに、数々の試作が繰り返されました。

やサラミ作りの研究が始まります。

日本では肉の加工品を製造するためには「食肉製品製造業」の許可が必要です。当時は「食肉販売業」の許可しかなかったため、設備を整えるための資金調達や有資格者（食品衛生管理者）の確保などさまざまな課題がありました。佐渡という土地柄、肉より魚の加工品を扱う方がいいのではないかとという意見もありましたが、味がとても良いから、ぜひ世に出して欲しいという熱い声援もありました。周りの協力もあり、7年4カ月という歳月を費やし、晴れて「食肉製品製造業」許可を得ることができたそうです。こうして現在の「へんじんもっこ」が誕生したのです。



豚の腸に、手際よく充填する



カメラの腕も本格派の渡辺社長

貴腐サラミ

1993年から販売している「貴腐サラミ」は生のサラミの表面に、さらに白カビを生やしたものです。

主原料となる豚肉は新潟県の津南ポークを使います。豚ひき肉、塩、香辛料を混ぜ合わせ、圧力をかけながらよく練ります。さらに乳酸菌を主体とした菌などを加え、それらを混ぜ合わせた種を約34mmの豚の腸に詰めます。天然の腸をうめますので、圧力を加減しながら慎重に詰めています。

実際詰めているところを見せていただきますでしたが、面白いように次々とつながった腸詰ができてきます。この腸詰めを温度・湿度がコントロールされた部屋で白カビを噴霧

すると、5日間で表面が白くなっ
ていきます。3週間の乾燥・熟成を
経て、当初80gの重さがあった「貴
腐サラミ」は、完成するころにはわ
ずか45gと、ぎゅつと締まったサラミ
に変身するのです。



うっすらと白カビが生えている様子が見える (写真提供: 渡辺慎一社長)



右から順に、貴腐サラミ・クリームサラミ・たまごサラミ。いずれも発酵食品

誰かに教えたくなる味

「貴腐サラミ」をスライスしたものを試食させていただきました。口に運ぶとふんわりカマンベールチーズのような白カビの香りがします。見かけは一瞬硬そうですが、硬くはあ

りません。噛むと白カビの香りが口の中に広がり、肉の旨み、そしてほかに後から甘みを感じます。これはぜひ、赤ワインと一緒いただきたい深い味わいです。

佐渡の地で、日本人好みに進化した本場ドイツの味を堪能できる

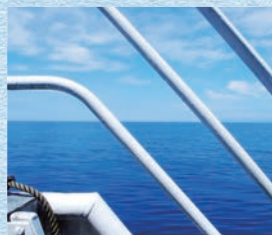


ブルブル、ブルブルと、リズム良く詰められたサラミの種

佐渡島 MAP



展望台からの眺め
P3-4参照



ジェットfoilから
見た日本海



佐渡金山



朱鷺の森公園

●新潟

へんじんもっこご紹介



- 所在地
〒952-0115
新潟県佐渡市新穂北方548
- 連絡先
TEL 0259-22-2204
- URL
<http://www.rakuten.co.jp/mokko/>
- 営業時間
AM9:00~PM5:00
- 定休日
不定休

※商品のご注文・お問い合わせ等は、上記番号まで直接お願いいたします。地方発送も承ります。

●上越



これまでに受賞した数々のトロフィーや認定証・表彰状



とは、正直、想像もしていませんでした。形状はまるでネギトロのようで、口の中に入れた途端、舌の体温で溶けるように消える「たまとろサラミ」と「スモークたまとろサラミ」。なめらかなクリーム状の「クリームサラミ」も絶品です。日本人にとつて異文化であり、なじみの薄い食品の美味しさをお客様にどう伝えるかということも課題です。少しでもお客様がイメージしやすいように商品名に工夫を凝らしています。

お店に飾られていた賞状やトロフィーの数々。これらはオランダでサラミなどを審査するトレード・コンテストにおいて、日本メーカーで最高の賞を受賞した時のものだそうです。

ご主人の息子さんもミュンヘンの

食肉店に4年間住み込みながら、職業学校に通い、国家資格を取得し、帰国後に出席したドイツ加工者協会のコンテストで見事最優秀賞を勝ち取られた優秀な職人です。ご主人と息子さん、それから陰で二人を支える奥様の3人が「丸と」なつて「へんじんもっこ」の味を守り続けています。

取材中、途切れることなく訪れるお客様との会話からも、日本全国に多くのファンがいることがわかりました。一度食べたらまた食べたくなる、誰かに教えてあげたくなくなる、そんな魅力あふれるサラミに出会うことができました。

文：加藤真紀子（ヘルスケア商品開発センター）
写真：佐竹香代（ヘルスケア営業部 本誌編集長）