

伝えたい味・作り手の技⑤

伝統製法に独自の技加えたハム・ソーセージ

科学の成熟を待たずして人々は知恵と工夫、経験によって様々な困難を乗り越えてきた。そのたくましさ

同時においしさをも高める製法を確立した。

に私たちは現代人は敬服せざるをえない。ヨーロッパでは豚肉を保存食にするハム・ソーセージの製法が考案され、すでに13世紀には広く普及していたようだ。その後数百年の歴史を経て職人たちはホツリヌス菌などの中毒リスクを減らし、

生肉に岩塩と香辛料をすり込み数日寝かせる「塩漬」と呼ばれる工程もその一つ。細菌の増殖を抑え加熱殺菌効果も高める一方、ハム・ソーセージ特有の芳しい香りとうま味を引き出すとともに、美しいサーモンピンク色を生み出す効果もある。これらが岩塩に含まれる硝石（亜硝酸Na）

のはたらきと分かるのは後世になってから。

先人の大いなる知恵の「結晶」、それには尊い価値が秘められている。

「歩人」のオーナー・岡孝圭さんは創業以来伝統の製法に科学

的根拠を加味した独自のスタイルでハム・ソーセージ作りを続けてきた。硝石は日本の食品衛生法上では食品添加物（発色剤）として扱われるが、それを用いた塩漬の工程は製造上不可欠との立場だ。岡さんは断言する。「添加物をひとつ減らすには十の勉強と百の努力が必要です。無添加という言葉が喜ばれるのは知っています。私も、私は職人として自分に嘘を付くような仕事をしたいとは思わない」

伝統の製法には他の食品添加物（結着剤や増量剤、うまみ調味料など）の出番はない。塩漬を終え熟成した豚肉を腸詰めし、スモーク後にボイルして殺菌。その全ての工程で五感をフルに働かせる。豚肉の生産地として名高い上富良野町産の新鮮な豚肉は、こうして肉本来のうま味を損なうことなく素晴らしい製品と生まれ変わるのだ。

「ハム職人にとって（寒さが厳しい）この冬は良

かった。仕事がしやすくて」。岡さんがこの地に居を構えたのは今からおよそ25年前。まだ全国で美瑛という地名が一部にしか知られていない頃だ。製品を通じて積み重ねた信頼は親から子へ、そして孫の世代へと店のファン層を広げた。そのことを岡さんは素直に喜び、そして今「選ばれ」確信を深めている。

作り手の確かな技とゆるぎなき信念が生む「優れた味」。先人たちが厳しい冬を乗り越え開いたこの北海道にはそれを生み出す豊かな土壌がある。将来の北海道を担う子どもたちへ優れた味を伝えていくこと、それは道民全体の使命なのかもしれない。

文・撮影 海老名こうき（フードジャーナリスト）

歩人（ほびと）

- 電話／0166・92・2953
- 住所／美瑛町字美沢美生
- 営業時間／10:00～18:00（LO17:00）
- 定休日／火曜、第2月曜

●道道966号（白金街道）沿いに建つ工房&ショップ。森を背景に赤い三角屋根が印象的。併設のレストランでは多種多様な製品を一度に食べ比べできる「ハム・ソーセージ・ベーコン盛り合わせ」が人気で、5品盛り780円（セット1180円）から各種。情報公開に積極的で、店内のメニューブックと公式ウェブサイト（<http://www.hobbito.com/>）で製品の製法・原材料を公開。その姿勢が顧客からの信頼につながっている。通信販売も実施中。



「ハム・ソーセージ・ベーコン10種盛り合わせ」1350円（セット1750円）
どれも塩分やスパイスの効かせ方が絶妙で、パンにもご飯にも相性よし