



ほんものを たべよう

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

2020. 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。

ソーセージ SAUSAGE

パリッと食感のチキンソーセージ 新登場 解凍すればそのまま食べられます

オルター食材100%を活かしドイツ伝統ハム技術で作りました

ハム工房 古都

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



ハム工房 古都の山内 啓輔さん

その名もパリッとソーセージ

ドイツ伝統ハムの技術に独自の工夫を加えて、絶品ハム作りをしている、京都府大山崎町のハム工房 古都、山内 啓輔さん(オルターカタログ2015年11月2週号参照)は、オルターの鶏肉の生産者、米沢郷牧場の鶏モモ肉を原料に、たいへんおいしいチキンソーセージを開発しました。

鶏肉以外の原料も100%オルター仕様です

届いた冷凍ソーセージをただ解凍しただけで、パリッと食感で食べられるすぐれものです。名づけて「そのままパリッとソーセージ」です。豚ソーセージより安価で、3本入りの少量企画ですので、弁当や少人数の食事にも便利です。味わいは高級感があり、食べただけでは原料が比較的安価な鶏肉とはまず気づきません。

ピンチから生まれた名品

ハム工房 古都さんでは、オルター取扱品としてオ

ルターの生産者、知床興農ファームの豚肉を原料に、ウインナーソーセージを作っていたいてきました。

しかし、知床興農ファームの豚肉の生産量が一時的ではありますが、減少し、加工用原料供給が止まりました。このままではウインナーハム作りを休止しなければならない、なんとかしなければと考え、今回のチキンソーセージ作りを思いました。試行錯誤の結果、絶品チキンソーセージにたどりつきました。

これまでのドイツ風豚ソーセージは、おいしく食べるためにはいちいちゆでて焼かなければならぬものでした。それに比べるとこのチキンソーセージは、ただ解凍しただけなのにパリッとたいへんおいしく食べられるのです。簡単に手軽に食べられて、おいしさもさらに増して、しかも、より安価なのです。ピンチから生まれた絶品チキンソーセージです。

オルター食材100%の無添加ソーセージ

山内さんは、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ので、協力してほしいと頼まれたのがきっかけで、ハム作りの世界に入りました。

ドイツのマイスターからドイツ風のハム・ソーセージ作りを学びました。やがて、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くまでの腕になりました。2011年に独立して、ハム工房 古都を京都市内に開業しました。独立を機にアトピーの子を持つお客様に頼まれていた無添加ハム作りにチャレンジし、3年以上苦労して完成しました。その無添加ハムのおいしさにひかれたオルターのエルダー 菅田 享子さんからオルターへ紹介され、オルター仕様100%のハム・ソーセージ作りにも取り組んできました。2019年には京都府大山崎町に新工場を完成させました。そして今回、原料豚肉の品薄というピンチの中で、これまでの技術の粋を集めた、絶品ソーセージが完成したのです。

市販のハム・ソーセージの問題点

原料に安い獣肉が使われることがあります。また豚肉を使っている、そのエサ、飼い方など問題だらけのものです。また、くず肉、冷凍肉が原料になるため、ボツリヌス対策が必要となり、肉のアミンと結合して強い発ガン性物質ニトロソ化合物を作る亜硝酸ナトリウムや硝酸カリウムが使われます。これらは鮮やかな色にみせかける発色剤でもあります。

通常は温屠体のような超新鮮な肉が使われることがないので、ぼさぼさにならないように結着剤としてでんぷん(遺伝子組換え問題)、ゼラチン(狂牛病の心配のある原料や製造上の化学薬品の問題)、植物性蛋白(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え、キャリアオーバーの添加物)、卵白(エサ、飼い方に問題)などが使われています。リン酸塩などを含む保水剤で1.5~5倍に肉を増量しています。結着のため、乳化安定剤、酸化防止剤、pH調整剤、結着剤を使っています。薫煙臭はタールを含む薫液を使っています。

味付けは塩や砂糖以外に、調味料として蛋白加水分解物(発ガン性)、アミノ酸(脳障害)、ポークエキス、ビーフエキス、ブイオン(エサと飼い方、動物医薬品、キャリアオーバーの添加物)、みりん風調味料(ポストハーベスト農薬、キャリアオーバーの添加物)、水飴、ブドウ糖、麦芽糖(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)、乳糖、フマル酸、甘草などが使われています。

その他、防腐剤としてソルビン酸カリウム、エリソルビン酸ナトリウム、酸化防止剤として、BHA、BHT(有害)、ビタミンC(遺伝子組換え)、増量剤としてカゼインナトリウム(乳蛋白)、脱脂粉乳、保水剤としてリン酸ナトリウム、着色料として赤色102号、赤色103号、赤色106号、赤色3号、コチニール色素(昆虫が原料)、イカスミ色素、キビ色素、カルミン酸色素、アナトー色素、カラメル色素(発ガン性)、増粘多糖類、卵殻カルシウム、炭酸カルシウム、香料などが使われています。

ハム工房 古都の そのままパリッとソーセージ

●原料

- 鶏モモ肉
米沢郷牧場(山形県産)
(オルターカタログ2014年3月3週号参照)
- 食塩
ハナトレーディング ブラックソルト
(パキスタン産)
(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
コリアンダー エヌ・ハーベスト
(オーストリア産)
レッドチリ エヌ・ハーベスト(インド産)
(エヌ・ハーベスト...オルターカタログ2013年11月2週号参照)
- 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
- 燻煙材
サクラ
(九州産、まれに山口県産が混じる場合あり)

●製造工程

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

