

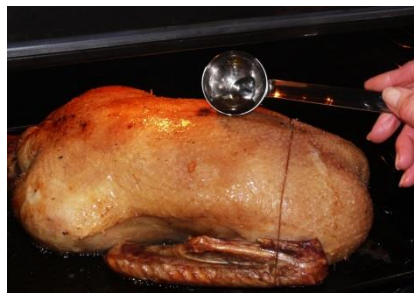
ヘラ・スパイス・ジャパン株式会社 茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1



ドイツ料理&パテセミナー好評

10月7日に当社主催のセミナーに多数のご参加を頂き、ウレ・シュミット氏によるドイツの伝統料理を11種類、小島豊によるパテを10種類、実演と試食もすべてしていただき、好評のうちに終了しました。

レシピ21種類も、すべてオリジナルでご提供いたしました。また次回のセミナーにご期待ください。



世界一高い焼きソーセージ〜ワギューウソーセージ

どこの国にも、美味しいものを食べるためには、「金に糸目は付けない！！」人もいるようで、そんなお客様が常連客として来てくれる店では、世界中から最高級の食材をそろえて、もちろんメニューにもないお任せ料理を、時価で提供、それでもチップも大盤振る舞いで払う人が来るのでしょうかね……

ヨーロッパ金融の中心フランクフルトの、とあるレストランはこのようなお客様を持つ高級店として繁盛していて、他にもロンドン、ニューヨーク、ラスベガスにも支店を展開している店で、世界のセレブ中のセレブをターゲットにしている。

とてつもない美食家は、とんでもなく仕入れが困難な食材や、難しい注文を出したがる…もちろん値段は全く気にしていない……

この高級レストランから、とある肉屋に、驚く注文が飛び込んだ。

フランクフルト近郊 Schlüchtern の肉屋さん: Metzger Dirk Ludwig はこのレストランから今話題の和牛〜しかも本物の和牛でソーセージを作ってほしいとのオーダーを受けた。

注文したレストランは、メニューの中に“Kobe Beef”の料理の枠を設けており、その中に焼きソーセージも

取り入れたいと思ったようだ。

ワギューブーム??昨年来、日本畜産業界は“本物のワギュー”を世界に発信、Jetro や大使館のアシストで世界各地でセミナーや試食会が行われている～当社ヘラスパイスも2015年1月に、ベルリン、ミュンヘン、フランクフルトの3か所での中央畜産会のプロモーションのお手伝いをした。

中央畜産会は2015年10月にケルンのアヌーガ見本市でもブースを持ち、プロモーションを行っている。オーストラリア産のワギューはドイツ国内では1kgで35ユーロ程度で販売している。

本物の日本の黒毛和牛＝しかしまだ外国人には Kobe Beef と言った方が通じる・・・

まだ“ワギュー”では浸透していないのが現実・…………

本物の日本のワギューはドイツ店頭で1kgあたり400～600ユーロ(56,000～80,000円)、ベルリンの超高級デパートでは700ユーロでも完売したとのこと！！

やっぱり本物の美食家はこうなのだ…という事で、ワギューの価格をレストラン側に説明すると、値段は全く気にしていないし、1回の製造量のすべてを買い取る約束を取ることが出来たのでさっそく作ったとの事。

そして、ワギューのみの肉を使用してBratwurstブラートヴルスト(焼きソーセージ)を作ったその値段は……1本40グラムで30ユーロ＝4200円！！ 1本の値段です…………

メニューに入れるというので、しばらくは注文が続く予定。

もちろん、ドイツの食肉業界だけでなく、食品業界、飲食業界に、この話題はすぐに駆け巡った～それも世界一高いBratwurstとして！！

これを作ったDirk Ludwig氏も、このような注文を快く受けている＝なぜなら他の店との差別化が明確になるし、他からも意外な注文を受け取ることもありうるし、さらに宣伝になることを確信しているからである。

Ludwig氏はこれが初めてのびっくりするような注文ではなく、これまで色々なテクニックにチャレンジしていることで有名になっている人物だそうで、たとえば“Aqua Aging”アクアエイジング：水でエイジング。

炭酸水にステーキ肉を漬けて寝かせることで、酸素を肉の中に取り込ませることによって、柔らかくジューシーになる方法を考案。

また、シャンペン(本物の)に漬込むことで、驚くほど肉が美味しくなることも実証している。

ブナの樹を灰にしたものを肉にまぶして、肉を熟成させる方法を考案したことで、コンテストで金賞を獲得したこともあり、最近のココナッツミルクに漬込むことも試作中とのこと。

最近の料理や食品は、思いもつかないような食材とのコラボが盛んになり、和食中華洋食の垣根も無くなったし、食肉業界もしかり。ソーセージを具材にした寿司や、チョコレート味のメットヴルスト、マンゴー入りウインナー、ワサビ入りウインナー



など、ドイツでも様々な味にチャレンジしている。

食べ物には国境やジャンル別は無くなった。～ニュースソース Frankfurter Allgemeine 新聞 2015.10.05

Wurstって何? その6・・・23の専門用語 A to Z

ソーセージ作りのための知識として、知っておくべき重要な**23**の要素があります。

前回のA～Gの続き～IからZまでを掲載します。

I: **Innereien** インネライエン 内臓物

肝臓レバー-Leberを筆頭に心臓 Herz、タン Zunge、ほほ肉 Backe、もつ Kutteln、肺 Lunge、脾臓 Milz、などがある。昔は脳 Hirn もよく使用した。

内臓は痛みが早いので、ソーセージ生地などに混ぜ込む場合は注意すること。

生地を充填する腸や胃袋なども内臓であるので、保存方法や衛生管理を厳重にする。

K: **Kaliumnitrat/-Nitrat** カリウムニトラート/-ニトラート 発色剤

Eナンバーでは E252(硝酸カリウム)で表示され、たんぱく質を赤く発色させ、バクテリアの繁殖を抑える働きを持つ。使用量が微量のため、単体を計量するのは難しい。

K: **Kochsalz** コッホザルツ 食塩 (海水塩)

ソーセージ作りに無くてはならないもので、塩なしには保存もできないし、ソーセージ生地の中のタンパク質を結着させることが出来ない。

通常ドイツでは、原料1kgあたり18g程度の使用～20gまでが使用限度である。 **塩漬したポーク・ヒレハム**



N: **Nitritpökelsalz** ニトリットペーケルザルツ 亜硝酸塩

Eナンバーでは E250 の番号で表示され、食肉製品に使われる塩と発色剤の混合物である。

Nitrit(亜硝酸)は、悪い芽胞菌の成長を鈍らせる働きがあり、人体に重大な危害をおよぼすボツリヌス菌の発生を予防する～使用量は肉の鮮度や付着しているバクテリアの量、また製造現場の衛生状態にもよる。

完璧に衛生管理の行き届いた場所で、鮮度にすぐれた高品質の生肉を使用するなら、ごく普通の塩～ヨードを含まない海水塩が一番のおすすめである。

特に発色させない焼きソーセージや、高温でグリルする製品などは亜硝酸塩を使用しなくても良いので、高温に加熱して食べる物には使用を控えよう。

使用する肉によっても残留根が変化すると、熱湯に浸すと亜硝酸は水に溶けだすため、残留根は少なくなるので、厚生省が定めた亜硝酸残存量(70ppm以下)(ドイツは60ppm以下)で使用しても、ボイル後はさらに含有量は減っている～定期的に製品検査を行って、亜硝酸の残留根の値を確認しましょう。

年々、平均気温が上昇し、温度管理が難しくなる現在、流通している時間や一般消費者の家庭での保存方法などを考えると、安全性第一のためには亜硝酸は外せない。

日本でも塩90%+亜硝酸10%の混合物があり、計量が楽になる。

P: **PSE** **Pale, Soft, Exudative** ペイル、ソフト、イクシュテイティヴ

肉色が薄い、柔らかすぎ、水っぽい の肉の評価用略語

屠畜場に連れてこられると、家畜は敏感に察知してパニックに陥る。

屠畜されるまでの時間が長ければ長いほど、肉にストレスが起きているので、評価が下がる。

内出血はよく見られる現象で、カットしてみないとわからない。



～**DFD** とはその反対語で **Dark, firm, dry** 肉色が濃く、締まっていて、乾いている状態を指す。

R:Räucherholz und Sägemehl ロイヒャーホルツ、ゼーゲメーレ スモークチップ

樹木を乾燥させて細かく砕いて使う。ブナ Buchenholz がドイツでは特に好まれて使われる広葉樹である。他にErleハンの樹、Apfelリンゴ、Pflaumeアンズ、Eicheナラの樹などがスモーク用材として使用される。ただし、Schwarzwälder Schinken シュバルツベルダーシンケンなど生ハムの表面にはしっかりとスモークをつけるために油分の多い針葉樹を使用、その際には Fichte ドイツトウヒ、モミの木などが使われる。チップのサイズでスモークの強弱が調節できる。

スモークの際に、香り付けにハーブの葉っぱを加えたり、トショーシを加えることもある。

スモークウッドと称されるオガライトの固形スティックは日本で考案されたもので、ドイツには無い。

R:Raucharoma ラオホアロマ スモークフレーバー

糖分やスモークした植物、食塩から作られた粉末状のもので、ソーセージ生地や塩漬した肉に付着させ、燻製しなくても燻煙の香りがする製品を作り出す。 当社製品:ラオカールCH(粉末)使用量2g/kg

R:Reifemittel ライフェスミッテル 発酵補助剤

生サラミなど非加熱熟成製品を作る際に、乳酸菌の働きを活発にさせて発酵を平均に促す効果をあげることが出来る。 スターターと称し、冷凍保存された粉末状のものが多い。 生地を練る段階で混ぜ込むカビの発生を促し、熟成した風味を醸し出すことを目的とするが、温度と湿度の管理を慎重にすること。

S:Salzlake ザルトラーケ 塩漬液＝水に塩を溶かして肉を漬けこむピクル液のこと

通常は様々なスパイスを煮出して混ぜ込んだり、液体調味料を入れたりする。

肉に味をつけるだけでなく、肉にしみこませることによって保存効果を高める。

S:Schwarte シュヴァルテ 豚肉やハム、ベーコンなどの背中や腹身の厚皮

ドイツでは、解体時にロースやバラ肉などに皮をつけたままにする 焼き物に塩漬する際や、ハム、ベーコンにも、格子状に切れ目を入れて皮付きのまま加熱して、カリカリに焼けた皮も楽しむ。 しかし噛むには硬すぎるので、外して食べる人も多いが、こんがり焼けた皮は見た目もとても美味しそうに見える。

レバーヴルストに刻んで加えたり、煮込んでアスピックのゼリーにも使用する。



S:Speck シュペック 豚、アザラシ、クジラなどの脂肪層、脂身、三枚肉、ベーコン

腹側や首、背中、すね足の厚い皮の下にある、脂肪と肉の層は、一番美味しい部分。

脂肪は生地に入れても肉の味を豊かにしてコクをだし、断面を美しく見せる。

サラミや加熱ソーセージの味を決める重要な役目をする～特に背中の脂肪層は、適度な硬さがあり、ソーセージ生地の歯ごたえに大きく作用し、バラ肉の分量の半分を背の部分からを取ることを勧める。

特に年老いた豚の脂肪層が厚くて一番美味しい。

Z:Zucker ツッカー 砂糖

ソーセージの味を作るだけではなく、生地の熟成のための栄養素としても働く。

生地1kgあたり3gを添加すると、乳酸の発生を促し、薄く赤色に変化させる。

乳酸は砂糖を酸に変化させ、さらにそれ以上の増加をとどめるため保存期間が長くなる。

酸が作用してpH値が下がり、タンパク質を凝固させる働きをしてソーセージの生地の断面を締まってきれいに見せる。 ブドウ糖にはこの働きは無い。 Wurstって何？は次号も続く