

◎食いしんぼレシピ／ポトフ・ホットドッグ・ぐるぐるソーセージ [山形県高島町]

# 親から子へ、想いを伝える 無添加ソーセージ

子どもはハムやソーセージが大好き。でも、加工肉は添加物が気になるという人も少なくありません。スモークハウスファインの手づくりハム・ソーセージは、安全と安心にこだわった「無添加」が基本です。しかも、おいしさはお墨付き！ 本場ドイツで開催された国際食肉加工コンテストで2大会連続で金賞を獲得しました。世界が認めた無添加&手づくりのおいしさを、今回はシンプルに味わいます。



山形県置賜地方に位置する、まほろばの里・高島町。かつて、斎藤吉に師事した山形出身の歌人、結城哀草果は、「置賜は国のまほろば菜種咲き若葉茂りて雪山も見ゆ」という歌を詠みました。「まほろば」とは古事記にも登場する言葉で、素晴らしい・精気にあふれる・心地良いなどの意味があります。周囲を山々に囲まれ豊かな大地に恵まれた様子は、まさに「まほろば」と表現するにふさわしかったのでしょうか。

この町で手づくりハム・ソーセージを製造直売するスモークハウスファインは、ヨーロッパの伝統的な家庭の味をお手本に、厳選素材と手間ひまかけた職人技でおいしさを追求しています。今年で開業20年目を迎えますが、創業当時から一貫して求めているのは、化学調味料や防腐剤を使わない「無添加」を基本とした製法です。その根底には、オーナー・片平琢朗さんがご両親から受け継いだ想いがありました。

養豚業を営んでいた琢朗さんの両親は、冬仕事として自宅でハムやソーセージを手づくりしていたそうです。また、40年近くも前から「生まれてくる子ども（＝琢朗さん）に

安全なものを食べさせたい」との想いで有機農業にも着手。また、化学肥料や農薬を使うことが主流だったころですから、有機農法への転換は周囲から猛反対にあったといいます。「それでも父は自分の信念を曲げなかった。世間は何といわれても、子どもや家族に良いものを食べさせることにこだわったんです。思えば、毎日玄米ご飯だったし、味噌や納豆も自家製で、市販のお菓子は食べることなかったなあ(笑)」。幼いころからそんな両親の背中を見て育った琢朗さんにとって、無添加は特別なことでも何でもなく、ごく当たり前のことだったのです。

21歳のとき、琢朗さんは「日本を代表するような安全でおいしいハム・ソーセージを作りたい！」と一大決心。大きな志を胸に食肉学校に入学します。ところが、当時は「無添加のハムやソーセージは例がない」とされていた時代。学校で得た知識だけでは足りないと感じた琢朗さんは、独学で勉強を続け、全国を飛び回っては職人としてのノウハウを磨いていきました。

そう、そのチャレンジ精神は、かつてのご両親とまったく同じです。



山形県はぶどうの生産が盛ん。特に置賜地方にはワイナリーが多く、スモークハウスファインの製品にも地元のワインを使ったものがあります。



静かな住宅街に建つ製造直売のお店。かわいい豚のマークと三角屋根が目印です。この秋には、お隣り南陽市内にもう1店舗オープン予定。



国際食肉加工コンテストで金賞を受賞した「あらびぎ」や「ベーコン」をはじめ、網練りのウインナーなどスタンダードな商品が人気とのこと。



ニンニクは青森産、スパイスや調味料、野菜などの素材も厳選しています。



3年ごとにドイツで開催されるIFFA(イファ)で金賞を連続受賞(2004年、2007年)。断面、食感、香り、味などすべての審査項目で満点を獲得。

食べる時には軽く焼き目をつけ、少量の水を加えて蒸し焼きにします。ソーセージとは思えないほど肉の存在感たっぷりで「ちょっとギョウザに似てるでしょ?」と奥さま。確かにその通り!



もうすぐ訪れる肌寒い季節にぴったりのポトフは、子どもも大人も大喜びのあったかメニュー。熱々の歯ごたえがよいソーセージと自慢のベーコンからスープにうまみエキスがたっぷり引き出されています。



パパのソーセージは金メダル！ポトフを囲んで今日はみんなでソーセージ・ランチです。「ぐるぐるソーセージちょうだい」と瑛斗くん。瑛太くんも大きな口を開けてバクリ。ホットドッグは材料さえ準備しておけば、子どもでも簡単に作ることができますね。

◎あなたのオススメ料理を教えてください！おいしい郷土料理や地元の食材を使った自慢の料理、おやつを教えてください。  
巻末の「Yuiシート」(感想・意見記入欄)をご利用ください。

そして、「時代が変われば、常識と非常識は変わることもある！」と信じ続けた情熱は、素晴らしい結果をもたらしました。ハム・ソーセージ業界のワールドカップともいわれている権威あるドイツの大会で、初出品で金賞という快挙を達成。その後も国内外で数多くの賞に輝きました。また、TV番組にも取り上げられたことで、今や全国にファンを持つ店となったのです。

「良いハム・ソーセージを作るには、鮮度“が命”！新鮮なうちに仕込めば結着剤(つなぎ)のための添加物(も)も使わずにすみます。うちの製法は、いわば“引き算”。どれだけシンプルに作れるかを常に考えています」。そんなスモークハウスファインのソーセージに、余計な味付けはもったいない！今回、奥さまの淳子さんが作ってくれたソーセージ入りのポトフは、ベーコンから出る出汁の効果で驚くほどやさしいスープに仕上がっています。子どもたちは、ぐるぐる渦巻きのまま焼き上げる生ソーセージがお気に入り。ホットドッグ用には数種のソーセージをボイルして、味比べも楽しめました。どれもプリッとジューシーで、肉の

今回のレシピ(4人分)

【ポトフ】

●材料  
たまねぎ2個、にんじん2本、じゃがいも3個、ベーコン100g、ソーセージ各種×4本、塩こしょう少々(野菜はキャベツやセロリなど、お好みで)

●作り方

①大きめの鍋に水4カップと野菜を入れて、やわらかくなるまで煮る。②塩を少量加え、ベーコンを入れて煮る。③塩こしょうで味を調える。コクが足りない場合は、コンソメを使ってもOK。④火を弱めてソーセージを加える。加熱しすぎは禁物。ソーセージが温かくなったらできあがり。

【ホットドッグ】

●材料  
コッペパン4個、マッシュポテト200g(じゃがいも、牛乳、バター)、レバーペースト50g、好みのソーセージ4本、レタス適量

●作り方

①マッシュポテトにレバーペーストを加えて練り合わせておく。②沸騰したお湯にソーセージを入れ、火を止める。3分程あたためてから取り出す。③パンにレタスと①、ソーセージをはさんでできあがり。好みでケチャップやマスタードを添える。

【ぐるぐるソーセージ】

●焼き方

①冷凍状態のソーセージは解凍しておく。②油をひかずに、フライパンかホットプレートで片面を焼く。③焼き目が付いたら裏返しにして少量の水を加え、ふたをして弱火で火を通す。④3分ほど焼き、水分がなくなったらできあがり。



オーナーの片平琢朗さん・淳子さんご夫妻と、長男の瑛斗(えいと)くん、次男の瑛太(りゅうた)くん。「うちのモットーは元気で明るくちょっとアホ(笑)。楽しく生きれば人も集まっています」と、日々楽しむことも忘れません。

スモークハウスファイン  
山形県高島町大字福沢21-9  
TEL.0238-57-4353 FAX.0238-57-4362  
営業時間/9:30~18:30(日曜定休) <http://e86.jp/>

香りが鼻の中に抜け、のみ込むのがもったいないと思うほどのうまみを感じます。

取り扱い商品は常時約40種類あり、定番のあらびきソーセージやベーコンをはじめ、地元産の高島ワインを使ったものやトマト風味が香るものなど、バリエーションは実に多彩。中でも自家製醤油を使ったソーセージ「ジャパーン」は、ご両親直伝の本物の味が詰まった逸品です。

両親から琢朗さんへ、食に対する想いは確実に伝わりました。そして琢朗さんの想いも、きっと子どもたちに伝わっていくのではないのでしょうか。



②たまねぎ、じゃがいもは丸のまま、にんじんは縦にカットして柔らかくなるまで加熱します。小さく切らずゴロゴロ野菜で作ったほうがおいしい。



①ポトフの材料。今回は、なめらか食感の「ウインナー」、和風テイストの「ジャパーン」、ふわふわの白ソーセージ「ヴァイスヴルト」を使用。



④無添加ソーセージは加熱しすぎると破裂して、うまみが逃げてしまいます。塩こしょうで味を調えたら、最後に軽く温める程度で充分。



③ベーコンを加えて出汁を利かせます。このとき、鍋に少量の塩を忘れずに！塩を加えることで、ベーコンのばさつきを防ぐことができます。