

夏

の一日、「うまいもの便」が刷いた。金粟米の前に牛のマークと「Yamanai (マイスター山野井)」の金文字。中には、大小二種類のソーセージが堂々と入っていた。

親指ほどの小振りには、トマーテン・ブルスト(トマトのソーセージ)、掌に余る大きいほうは、ピアシンケン。鹿児島在住、山野井進治さんの手作りである。

山野井さんは、一九九九年(二十九歳)、ソーセージの本場ドイツで、職人最高位のフライッシャー(食肉)マイスターの称号を獲得し、半年前から日本で本格的にソーセージ作りをはじめた人である。

ソーセージが肉と比べて一段安く見られがちで、またその類の品が蔓延している日本のソーセージ事情は、山野井さんには前作ってたまらなかつた。何といつても、ソーセージとは、古代ギリシャのホメロス『オデュッセイア』にも登場し、ドイツでも、二千年前の書物に記述が見られるという。伝統の食品なのだから。

そこで、日本でも、肉そのものでは味わえない、ソーセージならではのうまさを知って欲しいと、上質の豚肉やドイツ製のスパイスと、お墨付きの技術で、本物のソーセージ作りに徹することにしたのである。

同時に、ドイツのソーセージをコピー

するだけにはしたくない、とも思った。日本の気候風土に合うソーセージがあるはずだ、と。そして日本料理がとうであるように、自分のソーセージにも季節感を盛り込もうとしたようだ。

春には、地元鹿児島の特産木の芽入りソーセージを試みた。あれほど強い木の芽の香りが、かなり大量に使っても、ソーセージにすると消えてしまうのです」と聞いたのは、四月初旬だったろうか。

こうした試行を重ねた後の、夏の新作が、トマーテン・ブルストなのである。

薄く、ぷりっと弾ける天然の腸は舌触りも軽やか。ほのかなトマト風味が、爽やかに効いている。それにつけても、木の芽の香りは留まらず、トマトの風味は調和する、というソーセージの不思議。むろん、青いトマトの種と果汁、果肉の扱いとか、乾燥や煙製の温度など、その風味をここまで生かすためには、見えな

い手間や工夫があったようだが、私が、私がより推されたのは、季節品ではないピアシンケンのほうである。

私は昔、ドイツ旅行をした際、ドイツ在住の知人の案内で、ソーセージ三昧の数日間を過ごしたことがある。仔牛肉の白いソーセージ、豚肉とレバー、あるいは血入りのこくのあるものなど、二十種類も食べたろうか。ドイツには二百

種類以上のソーセージがあるそうだから、私が食べたのはほんの一部に過ぎないのだが、それでも、ソーセージの豊かな種類と奥深さの一端に触れた思いがしたものだ。その折、作り手による違いが際立っていたのが、このタイプのものである。ピアシンは「ビール」の、シンケンには「豚の腿肉、あるいは腿肉のハム」の意である。山野井さんのピアシンケンには、五百グラム、径八センチほどの大きさ。断面は、淡い桃色に、腸色がモザイクのように、たつぷりと入っている。

腸色は豚腿肉。弾力があり、しっかりと力強い。嚼みしめる味だ。淡い桃色は、豚の腿肉に豚脂やスパイ

スを加えた、ソーセージ生地。なめらかで、ねっとりとした、しかもふわっとした軽やかさもある。

この対比、豚肉の、重奏が実にいい。塩に漬け込み、塩味に縁取られた腿肉のうまみと、粗ごしのような舌触りの肉に覆われる、余韻が続く味わい。

それぞれの分量のバランスや塩遣いの絶妙さ。シンブルなだけに、技術がそのまま味に顕われるのだろうか。

その力強さと洗練みに、ドイツのピアシンケンとはひと味違う、日本らしさを感じたのは、気のせいだろうか。

とまれ、ピアシンケンにすだちの一滴で、ソーセージの夏を堪能したのである。

ドイツのアレンジメンケン

うまいもの帖

文◎大内侯子

おおうちうきみこ



画◎武笠 昇