

九州・鹿児島

に山野井進治と
いう、ドイツで

修業した気鋭のハム・ソーセージ職人がいる。一九七〇年生まれ、細身の山野井さんは、イタリ
ア風ファッションを颯爽と着こなすスマートな
人。そのスタイルは一見従来の職人のイメージ
とは異なるが、仕事に対する姿勢や情熱、その
腕の確かさたるや、まさに職人なのである。

職人といえば、ドイツにはマイスターという称
号がある。これは、中世ドイツにはじまった職
人徒弟制度の最高位、つまり棟梁、親方にあた
るもので、現在もガラス工芸や家具、パンやピ
ール、ハム・ソーセージなど、高度な技術を要す
るあらゆる手工業の製造分野において国家資
格として伝承されており、技術的、社会的に権
威をもつ。このマイスターになるには、ドイツ人
でも難しいといわれる難関極まりない国家試験
があるのだが、山野井さんは、一九九九年、弱
冠二十九歳の若さでフライッシャー(食肉)・マイ
スターの資格を取ったのである。

私が知人の紹介で山野井さんと出会ったのは
彼の帰国直後だったのでマイスター試験の顛末
も詳しく聞いたのだが、その試験とは想像を超
えるもので、私はつい、昔の中国の試験、科擧を
思い浮かべたほどである。たとえば、フライッ
シャーと呼ばれるハム・ソーセージ部門では、試験
科目は二十六。食肉を捌き、ソーセージを造る
という技術試験や食肉に関する広範囲の専門
知識は当然であろうが、ドイツの歴史、政治経
済、経営簿記、労働法、広告宣伝、加えて弟子
を教育するための教育法にいたるまで。筆記試
験を終えた後には二度の口頭試問とあつて、も
の造りの伝統技術を重要視する国の権威ある

佳味つれづれ

五

大内侯子・大

Art by Kenji Ouchi, Illustration: Noboru Akama

山野井 合鴨の生ハム

国家試験とはかくなるものか、と驚くばかりの
内容である。

しかもマイスター試験を受けるにあたっては
その前にゲゼレ(職人)の国家試験に合格してい
ることが必須であるうえ、マイスター試験の受
験チャンスは一生に三度だけと限定されている
ので、試験に臨む受験生たちの覚悟も並みでな
い。職業訓練学校に通い、実地研修を受けた後、
受験直前の三カ月間は寮に入り、朝八時から
夜の八時まで試験に備えた授業を受けながら、
順次二十六科目の試験を受けてゆくのだとい
う。なかには四、五十代の受験生もめずらしく
ないそうだ。

かくしてマイスター試験に合格するには、ド
イツ人の優秀な人でも六年はかかるといわれる
が、山野井さんはドイツ語研修からはじめると
いうハンディにもかかわらず、五年間で合格し
た優等生だった。東西ドイツが統一して以来、

日本人ではただひとりのフライッシャー・マイス
ターである。

そして二〇〇一年、日本に帰国するや、鹿児
島で父親が経営するハム・ソーセージ会社のマイ
スターとして、つぎつぎと新製品を生み出して
きた。

私は四半世紀も昔、ドイツ旅行中の数日間
に二、三十種類のハム・ソーセージを食べるとい
うソーセージ三昧の体験をしたことがある。山
野井さんの製品は、その時の感激を思い出させ
てくれるようなおいしさで、すぐに虜になって
しまった。本場さながらのピヤシケンやソフト
サラミなど、私の周辺でもソーセージのイメー
ジが変わる、と好評だった。

なかでも傑作が、合鴨の生ハムである。
できる限り薄く切ると、その切り口は、しつ
とりと濡れた感じが鮮やかな濃い緋色。
一部を繰取る澄んだ乳白色の脂身。

ひんやり

とした薄切りが、舌の上でとろりとした触感。噛むたびに、とろけるような鴨のあまみが溢れ出る。

後味に鼻腔をひと刷けする薫香の心地よさ。鴨にはこれほど豊かで繊細な味わいがあったのかと驚くばかりである。

それにつけてもこの芳気は何ゆえか、と不思議に思っていたところ、本人が解説してくれた。

イタリヤやスペインと異なり、ドイツの生ハムは、冷燻という非常に低い温度で燻製にする。そのため、生でもなく、加熱した味でもない。実に微妙な独特の芳香が生じるというわけだ。さらに意外だったのは、ドイツで生ハムといえば豚の腿や鹿肉などで、合鴨の生ハムはないという。これはドイツの伝統技術によって山野井さんが創りあげた独自の品なのである。

試作は簡単ではなかった。ポリウレムのある豚の腿の場合は、塩を振りかけて塩漬けにするのだが、鴨ロースは直接塩をするとほんのわずかながら臭みが出てしまう。そこでピラクル液という液体に漬ける方法を取った。液に五日から七日間漬け、冷蔵庫の冷気で表面を乾燥させながら中を熟成させる。さらに燻製室で乾燥させては冷燻するという何を何回も繰り返す。この回数や時間、燻製の温度もすべて、鴨肉の特性、鴨の脂の融点などを見据えながら編み出した鴨肉に限った製法である。

また、ドイツでは燻製にはピッコリ(クルミ科)の木片が使われるが、合鴨には桜のチップを用いている。ヨーロッパにはない桜を使うことで、

日本人が好む香りや風味が醸されるというのだ。それが桜だというのも、奥深い。

山野井さん

帰国後、ハム・ソーセイジ造りにあ

たつて自分に課したことが二点ある。第一にドイツと大きく異なり、肉よりも一段低く見られがちな日本のハム・ソーセイジ事

情が残念でならず、自分はそのイメージが刷新されるような本格的な製品を造ろう、と。第二に

は、ドイツのハム・ソーセイジのコピーを造るのではなく、日本人がほんとうにおいしいと感じる、日本の風土に根差したハムやソーセイジを創る、ということであった。

合鴨の生ハムは、まさしくそのひとつだ。

山野井さんはドイツで修業中、公私にわたって指導を受けたフリードリッヒ・ザイツという師がいるのだが、ザイツ氏が来日した際、この合鴨の生ハムを試食してもらった。最初、へっぺつといったすらすらなく笑いながら生ハムを口にしたらザイツさんは、食べるうちに真剣な表情になった。「よくやった。ドイツにはないおいしさなので、びっくりした」と。そしてにっこりと笑って、「ドイツにない、日本ならではのものを創り続けて欲しい」と。

山野井さんは、恩師にはんの少しだけご恩返しできたかな、と思つたそうだ。

株式会社 山野井

東京都葛飾区新小岩 5-1-1

【おうちも、さくら】

さくらイースト、愛蔵版生まれ、大文字愛蔵版、月見の輪巻を創ったのも、女々人物を中心とした「さくらイースト」の連載している。著者に「うまいもの」(中央公論新社)、共著者に「フーテン」(講談社)になった(文芸春秋)「中公新書」。