

鹿児島島のソーセージ

ドイツ国家資格 食肉マイスターの

称号を取得して、日本一おいしいソーセージを作っているという山野井進治さん

(31歳)を訪ねて、鹿児島県

加世田市へ、飛んだ。

鹿児島といえば、「黒豚」。

山野井さんの父、進さんは、

約23年前、日本で初めて黒豚を焼き豚にして、食卓に

のせた人。その二代目が、

大学卒業後、食肉の専門学校を経て、**伝説の公**

職人、佐野英男

さんの元で3年間みっ

ちり修業し、次はソーセージの勉強をするためにドイツに渡った。

フランクフルト近郊の『メツガーザイツ』という大きな肉屋さんを訪ねた時、通訳のいきちがいで、「修業したい。働かせてください」と言ったのが、「見学」にやって来たど先方は思い、大きな肉の塊を山野井さん父子が、キレイに成型、切り分けてしまった時は、店主のマイスター、フリードリッヒ・ザイツ氏もビックリ、即、弟子入り

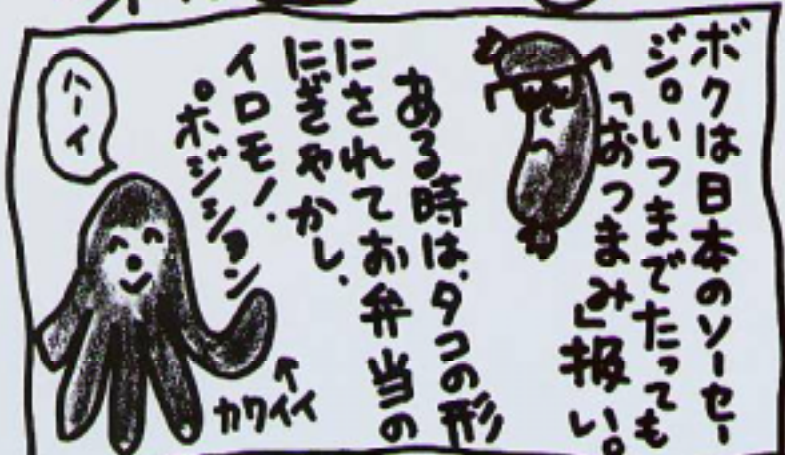
早朝 3:00から 肉をさばき
お肉学校で 語学+勉強
ぬぶい 〇〇
つらい 〇〇
かこく 〇〇
ドイツ時代の
肉屋ト(7層
10cm×5cm)



SOS! たすけてマイスター 身分違いの(赤心)を!!

を許されたという。それから、ドイツ人でもなかなか合格できないというマイスター取得のための過酷な日々は、涙なくして聞くことはできない。

さっそくポイルして食べたソーセージは、外はブリブリ、内はフカフカして肉



ボクは日本のソーセージ。いつまでたっても「おつまみ」扱い。ある時はタラの形にされてお弁当のにぎやかし。イロモノ、シンカイ



腸詰の作業

汁がたつぶりの、脂っこくもなく、かまぼこのパサパサでもないサイコーのソーセージだった。

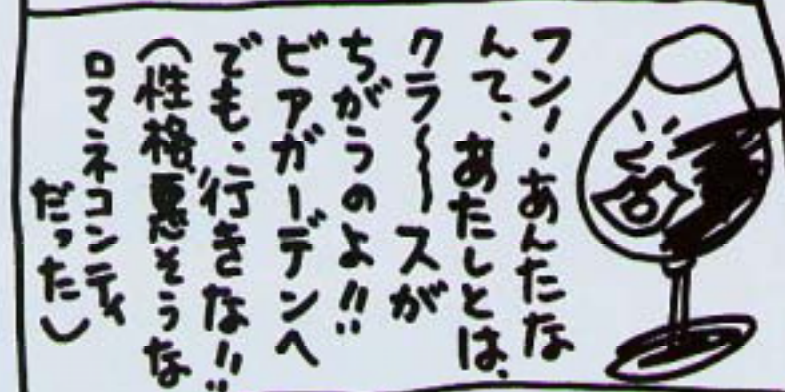
マイスター取得後、一年間パリを拠点に、ヨーロッパ全土のハム・ソーセージを食べ歩いた。ソーセージをメインディッシュに!!



そんなボクがロマネコンティに恋をした……。 (どこで出会ったかは不明) がしかし……。

ロマネコンティにあらうソーセージを作りたい!! という夢もそう遠くないだろう。

止まっていた日本のソーセージ文化が、ひとりの青年の情熱によって今、ゆっくり動きはじめた。 ■



フン、あなたなんて、あたしとはクラークスガチがうのよ!! ビアガーデンへごも、行きな!! (性格悪そうなのロマネコンティだった)



SOS! たすけて!! マイスター、いつか彼女を見返すような、立派なソーセージにして!! して!! あっ、だんたん、なっ、きき、ア……。