



# 現代の名工

モノづくり九州の達人たち

**山野井**

ドイツ・フライツシャーマイスター

山野井 進治

「歴史と共に歩んできた西洋の食肉文化。  
『匠の世界』と和の融合が私の使命」

西洋の食文化を代表するハム・ソーセージ。その歴史は、およそ5000年前の叙事詩にも登場するほど古い。特にドイツでは、高い品質と伝統を継承するマイスター(=職人)の称号が特別な響きを持つ。山野井進治氏、33歳。日本でも数少ないドイツ食肉マイスターである同氏が追い求めるのは「和・洋の食文化の融合」。独自の世界観を有する“食の匠”が、日本の食卓に今、新しい風を吹き込んでいる。

新商品開発に垣間見る  
マイスターのこだわり

早掘りタケノコ、山菜、梅シソ、枝豆のソーセージ。アイガモの生ハム。ユニークな具材を使用したこれらの製品は、すべて進治氏が



## 現代の名工

モノづくり九州の達人たち

考案したもので、これまでに開発した商品は約300種類を数える。すべての商品が、ハム・ソーセージ造りのテーマに据える。和・洋の食文化の融合を具現化したものだという。

鹿児島県産黒豚の焼き豚を主力商品とする山野井は、厳選した素材と手造りに徹底的にこだわる。製造工程では「素材が持つうま味を損なわないよう」、色とつや、肉の弾力、薫りなどを厳しく審査。「最適のタイミングで」パッケージジグリングする。そこには、日本で数少ないドイツ食肉マイスターとしての自信と誇りが垣間見える。

商品の品質と伝統の継承を大切にしているドイツでは、職業教育の

水準は高く、マイスター（職人）は国家資格だ。「マイスターは、文化・伝統の継承者でもあるだけに」、その道のりは平坦ではない。その道の技術を極めるだけでなく、高い教養の習得も求められる。進治氏は、99年に食肉・ハム・ソーセージ部門のマイスターである「ドイツ・フライッシャーマイスター」試験に合格。90年の東西ドイツ統一後にこの称号を取得した、ただ一人の日本人だ。

進治氏は大学卒業後、日本でハム加工の技術を学んだが、「ソーセージ造りを本場で勉強したい」と一念発起。94年に「何の当てもなく」ドイツにわたった。フラנקフルト空港に降り立ち、「片っ端から訪問するつもりで」飛び込んだ肉屋が、後に進治氏の師匠となるフリードリッヒ・ザイツ氏の店だった。この幸運が進治氏の運命を大きく変えることとなった。

### 道のり厳しい資格試験 窮地を救ったのは聖書

その時は、早朝からの仕事が一段落し、従業員が朝食に入る直前だったという。見ると、腸詰め前の素材が残っている。進治氏は迷

わず「やってもいいか」と尋ねてみた。突然、訪問した上に、突拍子もない日本人の申し出にザイツ氏は快く応じてくれた。そこで、進治氏は同行していた父・進社長と作業に取り掛かり、ザイツ氏が朝食を終えて帰って来るまでに全部終わらせた。驚いて理由を尋ねるザイツ氏に、進治氏はドイツで修業先を探していることを伝えた。親日家でもあったザイツ氏は、その場で住み込み場所や給料まで決定したという。

実はドイツでマイスターになるには、制度上いくつかの条件が必要となる。まず、マイスター試験に合格するまで最低6年間の働き口がいる。この間、「ゲゼレ」と呼ばれる国家資格の取得が必要だが、ゲゼレは労働条件や賃金体系が変わるため解雇されるケースもあり、この時点でマイスターへの道を諦めるゲゼレも少なくない。しかも、ドイツは失業率が高いため、ザイツ氏に対して地方労働局から本国人を雇用するよう教回、指導があったという。それでも、ザイツ氏は、頑としてこの指導を拒否し続けた。

強力に支援してくれるザイツ氏の期待に応えようと、進治氏の努

力も並大抵のものではなかった。最初に立ち上がったのが、周りがすべてライバルという状況。「最初は対等に仕事をさせてもらえなかった」という。それでも、ハム・ソーセージづくりに対するひた向きさから、次第に周囲の理解も進んだという。

最大の試験は、仕事と試験勉強との両立だった。「マイスターは技術があつて当たり前」で、政治、経済、経営、教育学など試験の8割は理論が占める。当然、試験はすべてドイツ語で専門用語も多く、日常会話程度での語学力では理解が困難を極めた。この窮地を救ったのが日本語版の「聖書」という。「キリスト教国ドイツを知るには最適と思いましたが、宗教が生活や習慣に深く入り込んでいるだけに参考になる部分が多かった」。「周囲に相談者がいない状況下で心の支えにもなった」という。そうして、全26科目、3カ月間という長丁場のマイスター試験を乗り越えた。

### 国内で大好評を得た 和洋食肉文化の融合

ドイツ・フライッシャーマイ



「ドイツ・フライッシャーマイスター」は、マイスター(職人)制度が発達したドイツにおける食肉部門の伝統継承者。国家資格であるマイスターとなるには、まずドイツ国家職人資格の「ケゼレ」と呼ばれる職人になるため、最低でも3年間の修業を要する。その後、3年間の修業期間を経て、専門学校に通いながら26科目の試験を3カ月にわたり受験する。一生のうち3回しか受験できない厳しい条件がある。

ターとなった進治氏は、01年2月に帰国。早速、目指していた「和洋の食文化の融合」に取りかかった。最初に商品化したのが、早掘りタケノコのソーセージだった。東京の百貨店が開催した催事に出品したこの商品は、「日本の旬とドイツの技術を融合した「品」と大好評。出展商品中、トップの売り上げを記録したという。

また同年末には、脂分の特性から産製が主流であるアイガモの生ハムを販売。ドイツで学んだハム製法からヒントを得て、約18度の低温でじっくりスモークする冷薫という特殊な技法を用いている。「カモ独特の癖が無く、なめらかな触感」を受けて、今では同社の看板商品である里豚の炭焼き焼豚に並ぶヒット商品となっている。



山野井 直志(やまのい しんじ)  
大学卒業後、1993年から約3年間、国内企業で手造りハムの基礎・技術を学ぶ。96年1月に渡独、マイスターの下で食肉加工技術の指導を受ける。99年1月、ドイツ国家職人ケゼレ・ディプロムを取得。同年12月、試験に合格し、ドイツ・フライッシャーマイスターとなる。

「素材に言及する時代は終わり、これからは技術と技の時代へと移行していく」とは、進社長の言葉。進治氏にはこの言葉を具現化していくという使命がある。「新鮮な肉を使って、いかに鮮度とうま味を保ったまま加工できるか。当然、手造りには徹底的にこだわりたい、自分たちにしかできない味を提供し続けたい」と抱負を語る。

日本でドイツ食文化を継承するだけでなく、新たな食文化の創造を担うドイツ・フライッシャーマイスターの挑戦はまだ始まったばかりのようだ。