

命が生まれる
結着力

アニマルウェルフェアと環境に
配慮した飼育、
伝統製法で作るソーセージ。
安全とおいしさにこだわって
養豚から加工までを行う、
丹沢農場（神奈川県愛川町）を訪ねました。



丹沢農場社長の松下憲司さん。後ろに見えるのが、豊かな自然の中にある豚舎。

命を尊ぶてる、 いただく、 感謝する

温屠体は
天然の
結着剤だ

豚の枝肉を運ぶトラックが到着しました。

頭と内臓、皮や足先などを取り、二つに割った「枝肉」と呼ばれる状態の肉が、大きなフックにかけられ、天井のレールに吊り下げられて工場内に運ばれます。

ここは養豚から加工までを一手に担う丹沢農場(神奈川県愛甲郡愛川町)の加工場です。

この日到着した枝肉は、「温屠体」と呼ばれる特別なもの。通常は屠殺後に一定時間、冷蔵貯蔵しますが、温屠体はその言葉通りまだ体温が残っている状態です。朝8時頃に屠殺が行われ、工場へ到着するのが午前11時頃。中心部には20〜30度の体温が残っているため、冬は湯気が立つほどだと言います。

工場に到着すると、すぐに脱骨の作業が始まりました。枝肉を肩、ロース、モモ、の三つの部位に分け、そこから骨を取り除いていく作業です。3人の職人が重たい肉をくるくると返しながら、見事な手さばきであつという間にさばいていきます。どこにどう骨がついているのか、構造がわかっていないとできない作業。冷やされて固い状態の通常の枝肉と違い、死後硬直が始まっていない温屠体は柔らかく、さらに作業は難度を増すのだそう。いずれも修行を積んだ職人たちです。

ところで、温屠体を使う理由は何でしょうか。新鮮であればあるほどおいしいから？ そうではありませぬ。食用として用いられる豚肉は冷蔵貯蔵の間に熟成が進み、グルタミン酸などのアミノ酸が増えておいしくなります。熟成させていない温屠体は、必ずしも味で勝るわけではないのです。

丹沢農場が温屠体を使うのは、ソ



- 1 加工場に枝肉が並ぶ。こちらは温屠体ではなく冷蔵貯蔵されたもの。
- 2 皮なしソーセージの工程。皮の代わりに植物性のセルロースに詰めて固める。脂が分離したり、色むらができたりしないよう、氷で冷やしながらの作業だ。
- 3 桜のチップを使い、2段階でスモークすると、しっかり色と香りがつく。
- 4 温屠体の結着効果で、皮なしでもしっかりと固まっている。

手間とリスクを 取り続ける理由

ソーセージの「結着剤」としての効果があるから。温層体の肩とモモの赤身だけをペーストにすると、粘りが出ます。それを通常のひき肉を1…2で混ぜ合わせることで、一般的にリン酸塩などの添加物を使う結着剤が不要になるのです。ソーセージの本場ドイツで用いられてきた伝統的な製法。同社の松下憲司社長が説明します。

「大豆たんぱくや卵たんぱくを結着剤の代わりに使う方法もありますが、子どもに食べさせるソーセージだから、そういったアレルゲンを使わないでほしいという要望があったんです。それで何か方法はないかと探したところ、この製法に行き着きました。今ではドイツでもこのやり方をやっているところはほとんどないと思います」

冷えてしまうと結着の効果は薄まり、早いほどいい結着ができるため、脱骨から成形、そしてペーストにするまでスタッフたちは温層体の作業につきっきりになると言います。夏場以外は運ぶトラックの冷蔵を切ってもらいますが、冷やさないため菌が増えやすかったり血が滴ったり、衛生的なリスクも増えます。こんなにも手間とリスクのかかる製法を続けるのは、おいしさと安全に対して決して妥協しない、という思いがあるから。

丹沢農場のソーセージの原材料は、塩、粗糖、香辛料、そして豚肉。これ以上ないシンプルな原材料です。通常のポークウインナーは羊腸に詰めますが、温層体のおかげでしっかりと結着したソーセージは皮なしでも

大丈夫。人工ケーシングへ詰めて、皮むき機で皮を剥いて作ります。皮が口に残るのを嫌がる子どもたちのお弁当にも人気の定番品として愛されています。

こだわりの製法だけではありません。同社もともと、1964年に養豚農場「海老名畜産」としてスタートしました。原点である養豚の過程でも、おいしい豚を作るためのこだわりが要素所にあります。

「豚のおいしさというのは、いかにおいしい脂を作るか、なんです」(松下社長)

脂の味の決め手となるのは豚が食べる飼料です。豚肉の味は品種が35%、飼料65%で決まると言われるほど。丹沢農場では、玄米、大麦、とうもろこし、マイロ、さつまいもなどを独自の配合でブレンド。育成期以降の飼料には、非遺伝子組換えのものだけを使っています。中でもさつまいもは脂身に甘味を持たせるために重要だと松下社長は言います。試行錯誤を重ねた末にたどり着いたのが現在の配合設計です。

ストレスのない 環境で過ごす豚

豚を育てている養豚場にも足を運んでみました。工場からは車で5分ほどの距離。国内各地で発生している家畜伝染病の豚熱の感染防止のため、残念ながら中に入ることはできませんでしたが、ここでは豚たちが走り回ったり、昼寝したり、穴を掘ったり、思い思いに過ごしています。

なるべく自然に近い環境で、豚の健康状態を注意深くスタッフが見守ります。家畜に寄り添い、誕生から最期まで、ストレスをできる限り少なく健康的に生活できる飼育方法は、

アニマルウェルフェア(動物福祉)に配慮した畜産のあり方として世界的に求められるようになっていきました。丹沢農場では、こうした言葉が注目されるようになるよりずっと前から取り組んでいたことです。

豚舎の床には深さ120センチほどの剪定枝チップを敷き詰めています。このチップには培養した土着微生物が植え付けてあり、糞尿の匂いを分解します。

2009年に豚舎の移設を決めた際は周辺住民から反対運動も起きました。しかし、こうした方法について説明を繰り返し、納得してもらいました。

「微生物脱臭は世界の潮流です。排水にも海水の淡水化技術を利用して5マイクロン以上のは濾過しています。大腸菌も濾過できるので、川の水よりもきれいな状態で排出しています」(松下社長)

最先端の技術を取り入れながら、環境にも豚にも配慮した養豚場で、豚たちは大切に育てられています。

工場生産のモノと違って、豚は一頭一頭の個性があります。自然交配と人工授精を併用して種付けを行い、一頭のお母さん豚は、一度の分娩で平均して10〜12頭の子どもを産みますが、夏場など妊娠しにくい時期もあります。

「生き物なので、欲しいときに欲しいだけ作るというのは難しいんです」と説明するのは営業部長の太田雄大さん。売れているから出荷を増やしてほしいとの要望があっても、対応できるまで、約2年かかると言います。

生き物を扱っているからこそ、毎日真剣勝負。真摯に命と向かい合う日々が生み出す、味の深み。命への感謝の思いとともに、かみしめてみてください。



- 5 脱骨の作業。見事なナイフさばきで肉を傷つけないように骨を切り分けていく。
- 6 3〜4時間前に屠殺されたばかりの枝肉が到着した。冬は湯気が立つほど温かいという。
- 7 ソーセージの原料となるひき肉。
- 8 温層体をペースト状にしたもの。粘りが強く、これが結着剤の代わりになる。
- 9 ひき肉に脂、氷、スパイスなど混ぜ、カッターでペースト状にしていく。
- 10 大きな枝肉が、肩、ロース、モモ、の三つの部位に分けられ、さらに細かく切り分けられていく。経験を積んだ職人たちの動きは無駄がない。
- 11 塩(海の精)、種子島の粗糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、ローステッドオニオン、メース)。ソーセージで豚肉以外に使うのはたったこれだけ。
- 12 スモークの工程を終えたロースハム。食欲をそそる香りが漂う。

ふっくらとやさしい味の
小さなウインナー
丹沢ハム工房
皮なしベビーウインナー
1337 蔵
120g 399円(税込431円)
●着日含め3日保証
●丹沢農場(神奈川県愛川町)



肉の味わいを感じるハムです
丹沢ハム工房
ロースハムスライス
1334 蔵
100g 594円(税込642円)
●着日含め3日保証
●丹沢農場(神奈川県愛川町)



豚肉の甘みに麴の甘みが絶妙!
味付け不要の便利な豚バラ肉
野菜をくわえて
豚バラ肉塩こうじ漬け
1330 蔵
200g 739円(税込798円)
●着日含め3日保証
●丹沢農場(神奈川県愛川町)



ソーシャルレポート

今号は、2021年6月20日(日)にオンラインで開催した、イベント「100万人のキャンドルナイト2021」のレポートです。

編集後記

ずらりと並んだ枝肉を目の当たりにして、食べ物は大切に美味しく食べきろうという思いが強まりました。紙面では皮なしピーマンを中心に紹介しましたが、腸詰したポークウィンナーも自慢の一品とのこと。パリッとした食感がお好みの方はぜひ。(編集部・仲庭)

暮らしを見つめ直し、未来を創る“キャンドルナイト”

“でんきを消して、スローな夜を。”

2022年で20年目を迎える「100万人のキャンドルナイト」。2003年に大地を守る会の呼びかけで始まりました。合言葉は、「でんきを消して、スローな夜を。」。決まりごとは、2時間電気を消すだけです。大地を守る会では夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間、電気を消して過ごすことを呼びかけています。心が落

ち着くキャンドルの灯りのもと、皆さんそれぞれが思い思いに過ごします。2時間電気を消すと、今まで当たり前にあったものがなくなっただけで、気づきます。ひとつ、当たり前が当たり前でなくなると、普段の生活でも新たな気付きが生まれます。どんな小さなことでもOK。そこからこそ、私たちは未来を創ることができるからです。

日々いただく食べ物や世界で苦しむ難民へ思いを

毎年、夏至に、大地を守る会ではイベントを行っています。2021年は、2020年に続いて新型コロナウイルスの状況により、オンラインでの開催となりました。当日が「世界難民の日」ということから国連UNHCR協会とコラボレーションし、ライブやトークを実施。旬を迎えた大地を守る会の野菜を余すところなく使い切るエコ

クッキングは、イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ・奥田政行さんとお届けしました。音楽や料理を楽しみながら、日々いただく食べ物のことや世界で苦しむ難民のことなどに思いを巡らせました。2022年もよりよい暮らし、社会、地球のために、電気を消して、ゆったりと過ごしましょう。



- 1 自然の恵みである食材。旬を迎えたとうもろこし、トマト、レタスの持ち味を最大限に生かした料理が完成。とうもろこしの芯や皮まで活用しました。
- 2 「食卓にキャンドルがあると、気持ちがひとつになって、会話が前向きになりますね」と奥田シェフ。
- 3 UNHCR親善大使として難民支援に取り組むMIYAVIさんも演奏。
- 4 左から別所哲也さん、LiLiCoさん、CANDLE JUNEさん、MIYAVIさん、SKY-HIさん、長野智子さん、サッシャさん。



今年も増上寺で開催します！

キャンドルに囲まれて心落ち着くひとときを

100万人のキャンドルナイト2022

2022.6.18(土) 15:00~21:00

2020年、2021年とイベントをオンラインで開催しましたが、今年は3年ぶりにオフラインでの開催が復活！会場は東京タワーの麓にある増上寺です。増上寺をキャンドルで彩る「キャンドルアート」、さまざまなキャンドルの販売やワークショップ(当日申込・参加)、大地を守る会の青果の販売、大地を守る会の食材を使ったキッチンカーなどが並ぶ「キャンドルナイトマルシェ」、キャンドルナイトアンバサダーであるLiLiCoさんをお迎えする「キャンドルナイトトーク」を実施予定です。新型コロナウイルスや紛争、環境問題など目まぐるしい世の中である今、キャンドルに囲まれてゆったりとした時間をお楽しみください。

DATA

- 会場**………大本山増上寺(港区)
※JR線・東京モノレール「浜松町駅」より徒歩10分、都営三田線「御成門駅」「芝公園駅」より徒歩3分、都営浅草線・大江戸線「大門駅」より徒歩5分
- 参加費**………入場無料 ※当日、会場へ直接お越しください。
- 主催**………大地を守る会
- 後援**………外務省、港区、認定NPO法人ふるさと回帰支援センター
- 協賛**………みなと環境にやさしい事業者会議(mecc)
- 協力**………大本山増上寺、カメヤマキャンドルハウス、アースデイ東京、日本キャンドル協会、ロクシタン

▶最新情報や詳細は、「100万人のキャンドルナイト」公式サイトへ
<http://candle-night.tokyo/>



- 1 キャンドルナイトアンバサダーのLiLiCoさんが登壇します。
- 2 キャンドルで彩られる増上寺は、いつもとは違う幻想的な雰囲気。
- 3 境内の背後に東京タワーがそびえたつ東京の名所・増上寺が、この日限り「100万人のキャンドルナイト」とコラボレーション。
- 4 農業などに頼らず育てた青果も販売。



『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



大地を守る会
DAICHI-wo-MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513