

進む、 正直者たちの ハム作り

体も心も喜ぶ、確かな味わい。それを作り出すのは、
素材、作り方、そして心に真っ直ぐ向き合う正直者たち。
ハムやベーコン、ソーセージなどを手作りする、
とん太ファミリー（栃木県益子町）に
会いに行きました。



創業者の浦壁秀明さん(左下)ととん太ファミリーの皆さん。キッチンカーでマルシェに出店したり、地域で手作りソーセージ教室を開催したりと、幅広く活動しています。

偽りのない ハム・ベーコン

素材の豚を知る 養豚からハム作りへ

ネットが巻かれたハム、手びねりされていくソーセージ、大きな鍋でことごと煮込まれる角煮……。ここは、栃木県益子町にあるとん太ファミリー(前) 益子手づくりハム工房の小さな工房。食品添加物を使用しない、手作りの味を追求したハムやベーコン、ソーセージなどを、創業以来28年間作り続けています。

「祖父の代から養豚を営んでいました。私は食肉卸の会社に勤め、生体や枝肉を見て、加工や精肉の卸について学ぶ日々を6年間過ごした後、家業の養豚を継ぎました。そこで、「余った肉がもったいないから」と、

地域の養豚仲間と一緒にソーセージを手作りしてみたいです。初めは趣味として楽しむ程度でした。一方、子どもがまだ小さかった当時、赤いウインナーが多く出回り、加工食品の材料に対する不安もありましたね。そう話すのは、創業者の浦壁秀明さんです。日本にハム・ソーセージを普及させた大木市蔵氏の製法を3年間学び、ドイツのメーカーからハム・ベーコンの伝統的な製法を教わった浦壁さんは、自宅の隣に工房を設立。「分からないことがあ

ったら、自分で答えを探してみる。もちろん工房の立ち上げでは大変なこともありましたが、興味のある素材も作り方も確かなハム作りは、やっぱりおもしろいです」。今やハム・ベーコン・ソーセージだけでなく

まな板の上に置かれたのは豚ロースのブロック肉。「一つのポイントは熟成」と浦壁さんが話すベーコンを、ロース肉で作ります。まずは小さな骨や軟骨を取り除き、余分な脂身を削いでいきます。包丁を握るのは、創業当時から働いている小原美津子さん。「目と手の感覚で、だいたいどこを削げばよいか分かります」。脂身を一定の厚さに整える的確な動きは、体に染み込んでいます。次が、調味液への漬け込みと熟成です。「塩や砂糖、にんにく、セージ、タイム、黒胡椒など、家庭にもあるような材料で作った調味液に約2週間漬け込みます。1℃の冷蔵庫に入れて低温熟成させることで、弾力のあるジューシーな肉質とうまみ

く、モツやタンなどを使った商品開発にも取り組んでおり、創業当時から思いと姿勢は変わらないどころか、とどまることを知りません。そして、養豚から始まり、素材の豚を知り尽くしているとん太ファミリーが貫き通すのは、直火スモーク製法です。

じっくりと流れる 煙と時に委ねて

窓から太陽の光が差し込むスモークハウスの部屋。「最初に、80℃に熟したスモークハウスに肉を入れ、3時間表面を乾燥させます。こうすることで、スモークの香りがつきやすくなるんです」と綾子さんは山桜のチップを準備します。前回の残り火をばつとチップの上に置くと、緩やかに煙が立ち上がり始めます。「62℃の低温で15時間、80℃の高温で3時間、自然の対流にまかせて直火スモークします。じっくりと時間をかけることで、ゆっくりと水分が蒸発して肉そのもののうまみが凝縮するとともに、保存性も高まります」。効率のよさと生産量の多さが重視される市販品は、合成保存料や燻製液などを使用することもあり、商品ができるまではわずか2〜3日。一方、とん太ファミリーのベーコンは2〜3週間かけて完成します。スモークハウスの部屋でゆっくりと、そして確かに刻まれる時。そこから感じる安心感と、探究心旺盛で明るい父の背中を見て、綾子さんと司さんはとん太ファミリーを受け継ぐため、ハム作りにも真っ直ぐ向き合う日々を過ごしています。

広がり続ける 正直者たちの輪

そんなとん太ファミリーから、ちよつと特別なハム・ベーコンが誕生

あります。

「最初は、80℃に熟したスモークハウスに肉を入れ、3時間表面を乾燥させます。こうすることで、スモークの香りがつきやすくなるんです」と綾子さんは山桜のチップを準備します。前回の残り火をばつとチップの上に置くと、緩やかに煙が立ち上がり始めます。「62℃の低温で15時間、80℃の高温で3時間、自然の対流にまかせて直火スモークします。じっくりと時間をかけることで、ゆっくりと水分が蒸発して肉そのもののうまみが凝縮するとともに、保存性も高まります」。効率のよさと生産量の多さが重視される市販品は、合成保存料や燻製液などを使用することもあり、商品ができるまではわずか2〜3日。一方、とん太ファミリーのベーコンは2〜3週間かけて完成します。スモークハウスの部屋でゆっくりと、そして確かに刻まれる時。そこから感じる安心感と、探究心旺盛で明るい父の背中を見て、綾子さんと司さんはとん太ファミリーを受け継ぐため、ハム作りにも真っ直ぐ向き合う日々を過ごしています。



とん太ファミリーを受け継ぐため、日々、ハム作りに励む浦壁さんの娘・綾子さんとお連れ合いの溝口司さん。



まな板の上に置かれたのは豚ロースのブロック肉。「一つのポイントは熟成」と浦壁さんが話すベーコンを、ロース肉で作ります。まずは小さな骨や軟骨を取り除き、余分な脂身を削いでいきます。包丁を握るのは、創業当時から働いている小原美津子さん。「目と手の感覚で、だいたいどこを削げばよいか分かります」。脂身を一定の厚さに整える的確な動きは、体に染み込んでいます。次が、調味液への漬け込みと熟成です。「塩や砂糖、にんにく、セージ、タイム、黒胡椒など、家庭にもあるような材料で作った調味液に約2週間漬け込みます。1℃の冷蔵庫に入れて低温熟成させることで、弾力のあるジューシーな肉質とうまみ



そんなとん太ファミリーから、ちよつと特別なハム・ベーコンが誕生



今日は浦壁さんのお連れ合い・みちよさん(左)が、ベーコンと野菜、だし、醤油のみで作ったベーコン鍋。娘夫婦、そして孫まで味が伝わっていきます。



“とん太”と“こい豚”の出会い

恋してしまうような「濃いうまみ」とかけて、今は「大地うまみこい豚」という名の仙台黒豚会(宮城県大崎市他)の豚肉。その“こい豚”を素材に、とん太ファミリーが作り上げた、ちょっと特別なハム・ベーコンが誕生。長年、豚を育て続けてきた久保勇さんに、東日本大震災をきっかけに家業の養豚を継いだ息子・至勇さんも加わり、安心とおいしさがこれからもさらに広がります。

しました。素材となる肉は、仙台黒豚会(宮城県大崎市他)の久保勇さんが育てた「大地うまみこい豚」。黒豚の血統を半分受け継いだ豚を、遺伝子組み換え飼料を使わず、通常の豚より1カ月ほど長い約210日間かけて育てた、うまみがしっかりとった豚肉です。「久保さんと豚たちに会いに宮城県まで行きました。の

びのびと健やかに育つ豚を見て、これはうまいハム・ベーコンができるとすぐに感じました」と浦壁さん。安心とおいしさをという思いがまた、正直者たちの輪を広げ続けています。人が巡り合い、思いが重なり、一歩一歩前に進み続ける、偽りのないハム作り。その味わいはきつと、体にも心にも届くはずですよ。



スモークハウスの扉を開くと、白い煙とともに現れた見事な銜色をまとったベーコン。



C O L U M N

なぜ、ハムは安いのか?

低価格であることが多いハムやソーセージ、ベーコン類。効率よく大量に生産し、価格を下げるため、実はさまざまな「工夫」がされています。素材となる肉は原価の安さはもちろん、使用量を少なくし、その分「増量」させることがあります。調味液に漬け込む際、液を吸収して重量が増したところに結着剤やつなぎを入れて加熱することで、水分を多く含んだまま固める、つまり「増量」されます。また、このような状態では肉の味が薄くなるため、「うまみ」を加えます。そして、結着剤には「リン酸塩(Na)」、うまみの添加には「調味料(アミノ酸等)」など、食品添加物を使用することが少なくありません。伝統的な作り方とはかけ離れているのが現状なのです。



食べ応え十分な芳醇さ
大地うまみこい豚
ロースベーコンスライス

1001 歳 10
70g 575円(税込621円)
※同時配布のカタログ
『ツチオーネ』116号も合わせてご覧ください。



Photo: Taro Terasawa Text: Maiko Oasa
Design: Better Days

- 1 ほぼこのままで調味液に漬け込み、燻すベーコンは、至ってシンプル。
- 2 目と手の感覚で場所を見極め、余分な脂身を的確に削ぐのは、28年動く小原美津さんがなせる技。
- 3 調味液に使用する材料は、塩やハーブなど家庭にもあるようなもの。
- 4 均等に調味液がなじむよう、肉をひっくり返す「漬けかえ」も行います。
- 5 積み上がった肉、せつせと動く手は、まさに「町の手作りハム工房」。
- 6 1本1本たこ糸を通し、次はいよいよ直火スモークへ。

- 7 「ソーセージは1時間ですが、ベーコンはほぼ一晩燻すので、大きめのチップを使います」。残り火をのせ、ゆっくりと立ち上って自然対流する煙で、直火スモークします。
- 8 岩手県から取り寄せている、日本でもなじみある香りの山桜のチップ。
- 9 この銜色こそが、天然の防腐剤の役目も果たす、直火スモークした証。
- 10 「小さい頃から食べ、体が覚えていた味」を自分で作り始めた綾子さん。
- 11 スモークの香りと凝縮した肉のうまみが、自然になじんだ味わい。

{ イベント }

編集後記 ↓ とん太ファミリーのベコンを一口食べた時、スモークハウスの扉を開けた時のような香り高さ、噛むたびに感じるしつかりとしたうまみに驚きました。それはまさに、ていねいに引き出された、素材そのものが持つ力強さ。食べ物が力を感じ、元気に春を迎えましょう。(編集部・大塚)

田植えから収穫まで、お米を作って食べよう!

第29回 大地を守る会の稲作体験

田植え 2018.5.13(日) 草取り1回目 2018.6.3(日)
草取り2回目 2018.7.1(日) 稲刈り 2018.9.9(日)

集合 9:45 ~ 解散 15:00 頃 (八街駅) 「稲刈り」の日程は、お米の生育状況により変更となる可能性があります。

「大地を守る会の稲作体験」は今年で29周年を迎えます。舞台となる田んぼが位置するのは、日本の豊かな里山が感じられる千葉県山武市。初夏の田植え、真夏の草取り、秋の収穫と、昔から続いてきたお米作りの営みは、私たちの暮らしが常に自然とともにあることを実感させてくれます。長年、農業を使わずにお米を育てている田んぼには、たくさん生き物との出会いもあります。子どもたちは虫を追いかけて元気に遊びまわり、大人たちはその姿を見守り、穏やかな時間を過ごせます。そして、この稲作体験の醍醐味は、自分で作ったお米を食べられること。1年を通して一生懸命に作ったお米は本当においしいですよ!

DATA

訪問先……さんぶ野菜ネットワーク・佐藤秀雄さんの田んぼ(千葉県山武市) ※JR総武本線「八街駅」集合・解散です。

駐車場……あり(無料)

旅行代金……大人(中学生以上)●8,000円/年、子ども(小学生)●4,000円/年、未就学児●無料 ※代金はすべて消費税込みです。 ※全行程一括前払いです。 1回のご参加でも同料金となります。 ※昼食と収穫後のお米は含まれません。 昼食は各自でご持参ください。

定員……150名 ※定員になり次第、お申込みを締め切らせていただきます。

申込……4月20日(金)まで

企画……大地を守る会 稲作体験実行委員会

参考……昨年様子はこちら <http://www.facebook.com/DWMKinasakuT>



【注意事項】

- 田んぼでの作業は10:30~14:30頃の予定です。
- 集合・解散場所までの往復交通機関は、各自でご手配ください。
- 集合・解散場所から田んぼの往復には、送迎バスを用意します。
- 自家用車でのご参加も可能です。ご希望の方はお申込みの際、その旨をご明記ください。
- 自家用車をご利用の方向への駐車場(無料)から田んぼまでは、徒歩約10分です。
- 昼食の場所は田んぼのそばの公民館(トイレあり)を利用します。
- 参加を申し込まれる皆さんと旅行会社との通信は、電子メールを利用します。
- 4月20日(金)の申込締切後、ツアー(イベント)の詳細説明書を、申し込まれた方に電子メールでお送りします。文書をご確認の上、旅行代金を指定口座にお振り込みください。
- 添乗員は同行しませんが、大地を守る会の担当者が同行します。
- 小学生以下は3名につき大人(中学生を除く)1名の付き添いが必要です。
- 収穫後のお米をご希望の方には、別途有料での販売となります。収穫量により異なりますが、3,000円~4,000円(送料込み)の予定です(平均の収穫量は1人あたり約3~5kg)。

旅行企画・実施

株式会社トビムシ
〒106-0032
東京都港区六本木7-3-13
トラスティ六本木ビル5階
東京都知事登録旅行業 第2-6290号
国内旅行業務取扱管理者 占部やよい
TEL●03-6447-0721
お問合せ受付時間●
10:00~18:00(土日祝休み)

[スターターキット付き] 生ごみをリサイクル

ダンボールコンポスト入門講座

2018.5.1(火) 10:00~11:45

大地を守る会の食材から出た生ごみ、捨てていませんか? こだわりの食材で、たい肥も作りましょう! 微生物の力を利用するので、必要なのはダンボール・基材・生ごみだけ。ベランダでも作れます。スターターキットとともに手順をご説明します。



DATA

会場……川崎市中原市民館 実習室(神奈川県川崎市中原区) ※東急東横線・目黒線、JR南武線・横須賀線「武蔵小杉駅」より徒歩3分
講師……環境を考え行動する会
参加費……大地を守る定期会員●3,000円、一般●3,300円 ※スターターキット代、送料を含みます。

定員……25名

申込……4月20日(金)まで

主催……大地を守る会 エコ研

※アフターフォロー講座は6月26日に開催予定です。詳しくは5月号でお知らせする予定です。

生ごみを混ぜ込むだけなので、お子さんでもできます。

学んで食べて、小麦粉博士になろう!

食育おはなし会 ~魔法の粉~

2018.5.6(日) 14:00~15:30

絵本やパネルシアターなどを使いながら語る「ブックトーク」という方法で、「小麦粉」について楽しく知ることができます。最後は、ケーキをはじめ小麦粉で作られた大地を守る会のお菓子を楽しみましょう! 4歳以上、中学生以下のお子さんを含むご家族向けの企画です。



DATA

会場……川崎市立高津市民館 第1・2会議室(神奈川県川崎市高津区) ※JR南武線「武蔵溝ノ口駅」より徒歩3分、東急田園都市線「溝の口駅」より徒歩4分
参加費……400円 ※お菓子代を含みます。
定員……32名
申込……4月20日(金)まで
主催……大地を守る会 にんじんの会

※お申込みの際、ご参加を希望される方の氏名・年齢をご明記ください。 ※アレルギーが心配な方は事前にお問合せください。 ※託児はありません。

身近にありながら、なかなか知ることのない小麦粉の世界へ。



開催しました! / 大地を守る会オーガニックフェスタ 2018.3.4(日) 東京交通会館(有楽町)

全国から大地を守る会の生産者が集まる「大地を守る会オーガニックフェスタ」。今年は約2,000名の方にご来場いただきました。人気のマルシェでは、お買い物を楽しみながら生産者と消費者が顔を合わせて言葉を交わし、どちらからも「元気をもらった」という声が多数寄せられました。来年もまたお会いしましょう!



味見ができる機会でもあります。口にした子どもたちも恥ずかしがりながらにっこり。

お申込みはWEBまたは下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント 検索



ご記入いただいた個人情報は、参加申し込みをされた情報に関する確認、連絡、問合せ、回答(メール・郵送・電話・FAXによる)にのみ利用させていただきます。なお、業務委託イベントにおいて、最低限必要な情報に限り個人情報を開示する場合があります。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および監督を行います。上記に同意の上、お申込みください。個人情報の取り扱いに関するその他の条件については、弊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://takuha.daichi-m.co.jp/Information/8>

お問合せ

オイシックスドット大地ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

4月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL(当日連絡可能な携帯番号) ()
参加人数	参加者全員の名前・年齢(お子さんは学年も) 人
備考	

※稲作体験の参加を申し込まれる方は、「参加者全員の氏名・年齢・住所」「メールアドレス(ご家族の場合は代表者のみ)」「当日連絡可能な携帯番号(ご家族の場合は代表者のみ)」をご明記ください。 ※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。