



新・農業経営者ルポ / 第183回

本物を追求する 称号なき生ハムマイスター

a HS
Hdruka.M
Kaori.Y
awa 2013.Oct

2012年、信州八ヶ岳麓にきたやつハム(株)が誕生した。前身の1987年操業の佐久浅間農協特産センターハム工場から加工場を受け継ぎ、放牧養豚から加工、販売まで手掛ける。有志の協力できたやつハムを設立すると、渡邊敏(51)はすぐさま実力を発揮する。同年、ドイツの品評会で金賞・銀賞を受賞し、さらに八ヶ岳麓ならではの商品も次々に開発している。渡邊の知識と技術の源と、本物の生ハムを追求してきた半生をひも解く。

文・写真／平井ゆか

「どうぞ」

「いただきます」

生ハムが乗った皿を挟み、場に緊張感が漂う。口に運ぶと、心配そうにうかがう渡邊の視線を感じる。この一皿の生ハムは、渡邊が長年培ってきた技術と思いの結実だ。

ドイツの伝統的な製法をもとに職人たちが技術の基本を習得

9月初旬、きたやつハムを訪ねた。新幹線佐久平駅から車で20分ほどの八ヶ岳麓にある。一般道から農道に入り坂道をのぼっていくと、元は段々畑だったらしきところに豚が放牧されている。さらに木立に囲まれた道を進むと、壁一面にかわいらしい豚の絵が描かれた建物が目に飛び込んでくる。きたやつハムの直売所だ。奥には豚肉の加工場と生ハム熟成施設が併設されている。

「まず見ましようか」

渡邊の技術が詰まった場だ。

生ハム熟成庫の厳重なドアの中に

は、小ささまざまなハムがぶら下がっている。もも肉のハムのほか、日本特有だというロースハムも見える。生ハムとは、肉を骨付きのまま塩漬けし熱を加えずに乾燥・熟成させたものである。きたやつハムではドイツ流の乾塩法という塩を直接肉にすり込む方法で塩漬けている。3週間塩漬けた後、18℃の状態を保ちながら3カ月〜1年かけて乾燥・熟成させる。すると、たんぱく質がアミノ酸に分解されうまみが出てくる。自社商品は1年以上熟成しているという。

隣の加工場では、職人たちがテキパキと作業している。この日は近隣の養豚家から受託したウインナーをつくっていた。一人の職人が原料の肉を処理している。預かった肉から骨や筋などを取り除く作業だ。手元に迷いはない。こうして処理した肉を専用の機械で細かく挽いて練り、ケーシングと呼ばれる羊の腸の外皮に詰めていく。腸詰作業には2人の

職人が当たっていた。まだ入社半年という職人もやはり手際が良い。

「私？ 私は働かないんで」

従業員は社員8人、パート4人で、そのほとんどが職人として加工に携わっている。職人たちに任せられるのはなぜだろう。

きたやつハムは、ハム、サラミ、ウインナーなどのソーセージをドイツの伝統的な製法で再現してきた。2012年と13年に2年連続、数種類の商品について「ドイツ農業協会(DLG)国際ハム・ソーセージ品質コンテスト」の金賞・銀賞を受賞している。味や色、香り、歯ざわりなど200以上の項目について審査があり、伝統的な製法を忠実に再現しなければならぬ厳格なコンテストとして知られる。

「ドイツの伝統的な製法を学べば職人たちが技術の基本をしつかり身に付けられる。出品する商品をつくる職人が育つと思った。たとえ機械が故障してもゼロからできる。そういう基本を若い人にも知ってほしい」

ドイツには、職人を育てるマイスター制度(職業能力資格認定制度)がある。それに似た経験をさせたかったと言う。

現在、自社商品のほか、全体の3割ほどは受託商品の加工をしている。受託商品は、技術のほかに経験

きたやつハム(株)
代表取締役
渡邊 敏

長野県佐久穂町

わたなべ・さとし 1968年、長野県佐久穂町(旧八千穂町)生まれ。母の養豚業を見て育ち農業高校で畜産を学ぶ。卒業後、地元八千穂村農協(現JA佐久浅間)に勤め、翌年全国食肉学校に通う。その後、東京や北海道のレストランで料理を学びながら、ドイツ、フランス、イタリアなど各国に赴き畜産や加工を学ぶ。2012年、(株)きたやつハムを設立。放牧養豚を始める。年商約1億5,000万円。

本物を追求する称号なき生ハムマイスター

も必要になる。規格どおりではうまくいかないこともあるうえ、試験することもできない一発勝負の仕事だからだ。持ち込まれた肉をどう加工するか、判断するのは渡邊の仕事だ。「ハムをつくってほしい」という希望でも、肉を見て、一部はリエット（パテに似たフランスの肉料理）にしようといった提案をする。これは経験を積みしかない」

加工肉の美味しさ、遊休地再生、低コスト経営の理に通った放牧

放牧場に行くと、10aほどの1区画に10頭ほどの豚が放牧されている。興味深げに人に寄っては逃げ、寄っては逃げる。まるで「だるまさんが転んだ」を楽しんでいるかのようだ。

「ここで豚を見てると飽きない」

きたやつハムは、地域の養豚農家から年間およそ1000頭を仕入れている。自社が手掛ける放牧豚は、常時約30頭。年間約100頭を原料としている。放牧を始めたのは、もっとも理に適った方法だったからである。

理由のひとつは、美味しい生ハムとサラミをつくるのに適しているからである。よく走り回るの、生ハムに使うも肉が締まる。

「放牧は、生ハムやサラミに特化した肉をつくるため。ハムやサラミは

乾燥させるので、水分が少ないほうがいい。一般的には生後2カ月の仔豚を肥育して生後6カ月で肉にするが、ここではそれより3カ月長い生後9カ月まで肥育している。大人になると肉の水分が減り凝縮した肉になる」

生後9カ月というのは、スペインやイタリアの例を踏まえて決めた。スペインのイベリコ豚の最高級品ベジョータの放牧期間が約1年。イタリアでは生後9カ月。放牧1年は、生ハムやサラミ用には長すぎる。イタリアの生後9カ月なら水分もちょうどよい。日本の市場では一般的に生後6カ月、約115kgの豚が出荷されている。生後9カ月まで肥育すると3カ月分の餌代がかかるが、体

重は160kgを超え、枝肉で100kg以上になる。1頭からさまざまな生ハムやサラミをつくり、他の部位は精肉のスライスや他の加工肉の原料にして使い切る。

放牧を始めたもうひとつの理由は、地域の遊休地や耕作放棄地を活かすためだ。草木が生い茂ってしまった土地に仔豚を放すと、2週間



直売所・加工場・生ハム熟成庫。壁に描かれた豚の絵は地元の高校生の作。



生ハム熟成庫。自社商品と受託商品のもも肉の生ハムとロースハムを熟成中。

ほどで草木の根まで掘り起こし、2カ月も経てばふん尿で肥沃な土地に戻してくれる。農地は地権者から10a当たり1万円で借り入れ、放牧後、また畑として使いたいという人には返す。こうして再び野菜が植えられるようになった畑もある。病気を防ぐためにも、点在する遊休地を借りるほうが合理的だと言う。

「家畜保健衛生所に、同じところで飼いつけると寄生虫が発生し内臓が食べられなくなると聞いた。放牧場を1カ所にせず、3年以上同じところで飼わないように移動させている。内臓も食べたいですからね」

放牧を始めたのは、経営上の理由もある。佐久浅間農協特産センターハム工場を引き継ぐとき六次産業化の交付金を受けたため、自社にも一次産業が必要だったからでもある。「豚舎を設けると建築や維持にコストがかかるが、放牧ならそのコストがかからない」

美味しい生ハム、地域問題の解決、低コストの経営と、三拍子揃ったのが放牧だった。

八ヶ岳麓の冬はマイナス20℃になるが、豚は体をくっつけ合って暖をとる。豚は体にくっつけ合っている。行政の指示通り電気柵とネットを張り、石灰を撒いている。本来、

とり屋外でも越冬できるそうだし、いま、豚コレラの問題が発生している。行政の指示通り電気柵とネットを張り、石灰を撒いている。本来、



ウインナーの仕上がりを確かめる渡邊。加工場には、加工機器のほか、原料保管庫、スモーク設備、予冷庫、包装設備、商品保管庫などを完備。

放牧には不要な設備で豚が囲われてしまっている。

「早くワクチン接種を始めてほしい。ワクチンは、人がインフルエンザの予防接種をするのと同じだ」

渡邊の言葉は明快だ。誤解や風評の心配について質問することすら恥ずかしさを覚える。渡邊を知る客なら誰もこの状況に惑わされないだろう。取材時の言葉が実現したのは、長野県内で相次いで豚コレラが発生し切迫した状況になってからのことだった。

最終商品から逆算した餌やり

「品種は三元豚。肉の味は品種よりも餌で決まると思っている」



肉を処理する職人

豚は放牧場で草木の根も食べるほどだから、与えれば何でも食べる。しかし、味、匂い、色、肉の締まりなど、最終的な商品をつくるために餌の設計が重要だ。たとえば臭みの強い餌は肉も臭くなり、水分が多い餌は肉の締まりが悪くなってしまう。太らせるには穀類の配合飼料を与えており、初期は大豆、中期はトウモロコシが中心で、仕上げの4カ月は麦を増やしている。

「アメリカはトウモロコシ、カナダは麦。食べ比べると、麦を食べている豚の脂のほうがしつかりついて臭いもなく美味しい」

仕上げの時期には意外なものを餌に加える。きたやつハムの周辺地域



腸詰作業をする職人

では、ワインや凍り豆腐（凍み豆腐または高野豆腐）の産業が盛んだ。そこでワインの絞りがすや、割れて売り物にできない凍り豆腐を混ぜて発酵させ、穀類と混ぜて与えている。

「豚の食欲も増し、穀物と半々ぐらいの割合で与えると適度に脂の融点が下がる。すると、食べたときアミノ酸より先に脂の甘みを感じられる。最終的な商品を考えて、どんな餌をどこまで与えるか逆算して与えている」

生ハムをつくる目標に向かい 国内外で学び続ける

放牧や餌など養豚技術から肉の見極め、加工技術、調理まで、渡邊の

本物を追求する称号なき生ハムマイスター



遊休地を活用した放牧場。遊休地の草木は豚が日焼けし一皮剥けるまで日よけの役割になる。



草木が食べつくされた放牧場。肥育を終えると一旦土地を休ませる。



豚コレラ対策のために電気柵とネットを張り、石灰を撒いている放牧場。

知識は豊富だ。すべては、ある一点に向かっている。
「本物の生ハムをつくりたい」
渡邊は、幼いころから養豚業を見て育った。農業高校時代には豚を1頭与えられ、ゼロから肥育する術を学ぶ。養豚業が薄利なことを疑問に思っていたなかで、ある教師から「放牧」の話聞いたことが、後に放牧を始めた背景にある。

1987年、高校を卒業した渡邊は地元農協に勤めた。ちょうど、きたやつハムの前身の佐久浅間農協特産センターハム工場が開設されたころである。当時、八千穂村（現佐久穂町）の豚は、東京の立川市場の品評会に出せば優秀な成績を収めるほど認められていた。規制緩和によってハムやソーセージをつくる認可が下りやすくなったことから、地

域の豚をハムやソーセージの加工しようとした農協が地域の期待を背負って建てた工場だった。
そんななか就職した渡邊は、翌年、群馬県にある日本食肉学校に1年間通わせてもらうことになった。そこでは、精肉や加工肉などに肉を切り分け処理する技術を磨く。肉を見極める力はこのとき備わった。
「このころから、いつか本場ドイツ

のような本物の生ハムやサラミをつくりたいと思うようになった」
91年、渡邊は意外な行動に出る。東京のフレンチレストランに就職したのである。理由は、生ハムなど加工肉づくりのためだというから驚きだ。「まず、客が食べるよきの反応を知りたいと思った」
レストランでは、客が来る時間から逆算して食材を準備し料理したも

のが、いちばん美味しい状態でテールに皿が置かれる。きたやつハムのウエブサイトには、「ハムは真ん中から切り分けて食べる」「ウインナーはお湯が沸騰したら火を消して茹でる」など、美味しい食べ方がこ

と細かに書いてある。「客が食べるまで責任があると思うから」

この考え方が、最終商品から逆算して加工、放牧、餌を考えると現在の姿勢にも貫かれている。

フレンチやイタリアンのレストランで5年ほど修業すると、1996年、今度は国内の畜産業の本場、北海道に移る。帯広市にあるレストランの厨房で働きながら、ドイツ料理と生ハム、サラミを勉強させてもらった。ここで出会った人々は渡邊の力になる。北海道を拠点に、ドイツ、フランス、イタリアなどに飛び、北海道の人々に紹介してもらった先をまわった。デリカテッセンを手伝ったり、加工の現場を見せてもらったり、現地のを食べたりしながら本場の技術を学び続けた。

長年の修業を終え、地元に戻ると、農協の統廃合が進むなかでハムセンターの立場はどんどん弱くなっていった。

「思い入れがなくなると、結局、何もつけれない」

そう感じた渡邊は、地元農協のOBやハムセンターの先輩、大学教授ら有志に呼びかけ投資してもらった。そのお金と六次産業化の交付金で、2012年、きたやつハムを設立した。放牧も始め、晴れて渡邊の目指した本物の生ハムが世に生まれた。渡邊に差し出された生ハムには、渡邊自身と渡邊に関わった人々の知恵と技術と経験、そして思いが詰まっていたのである。

確かな技術をベースにオリジナル商品を開発

土目ともなれば、東京など県外から日に30、40台の車が坂道をのぼってやってくる。その様子を見て品質の良さに気づいた地元客も、来客をもてなす品として買い求めにくる。

味の基本となるのは水と塩だ。水は、地下600メートルから汲み上げている八ヶ岳山麓の天然水は軟水で、塩のミネラルが溶けやすく、ハムやベーコンづくりに適していると言う。塩は、渡邊が選んだドイツの岩塩など5つの天然塩をブレンドしている。

「ドイツのマイスターは、塩や香辛料などが決められたとおり調査されたものを使う。面白いのは、オーストラリアにあるドイツ移民の村に行くと、マイスターが教わっているも

のより前の時代のソーセージやドイツパンが伝統の味として出てくる。それを見て、開発した商品を（マイスターに合わせ）変える必要はないと思うようになった。日本ではドイツのマイスターのような決まりが少ないので、いろいろなものをつくるのができる」

ここ数年は、きたやつハムならではの商品開発に力を入れている。自社の生ハムはスペインの「ハモンセラノ」の伝統的な製法を用いることにした。長野県飯島町にある田切農産から仕入れたチェリーボムという唐辛子を加えたサラミやウインナー、ジャークーも開発している。また、地元の味噌屋

がつくった甘酒を加える商品も研究中だ。渡邊は弾む声で言った。「そもそもドイツでは、加工肉はデリカテッセン（惣菜屋）がつくって

販売するものだ。加工というより惣菜と言ったほうが正しい。いろんな組み合わせを試していきたい」



きたやつハムの商品群。(写真提供：きたやつハム)

ドイツの職人に与えられるマイスターの称号こそなくとも、渡邊は、基本の知識に裏打ちされた確かな技術を余すところなく発揮する。信州の生ハムマイスターとして、また新たな一皿に向かう。(敬称略)