

A F くらぶの肉製品

肉製品の製造現場

皆さんが普段食べているソーセージ等の肉製品がどのように作られているかは中々見る機会はないと思います。今回は当センターのソーセージ作りの様子を一部写真で紹介したいと思います。



原料

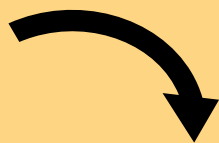
北海道産100%の豚肉のウデ肉を使っています。豚肉は熟練の職人さん達が全て手作業で血合いや筋取り等の処理をします。何10キロもの肉の塊を写真のように手で切っていくので中々大変な作業です。

カッティング

ソーセージ作りでは最も重要と言える工程。食塩や香辛料等の材料を加えカッターで挽き肉にしなが材料を混ぜソーセージの中身を作っていきます。ちなみに肉は粗挽きで食感抜群。

食塩と挽き肉と一緒に混ぜ込むことで肉のタンパク質（アクトミオシン）が溶け出し、加熱した際にそれが固まることでソーセージの中の脂や水分が分離するのを防ぎます。このように食塩とお肉をしっかり混ぜないと肉同士が結合せず、ボソボソになります。





腸詰め

出来上がったソーセージの中身はスタッフファーという腸詰め機械の中に入れケーシング（ソーセージの皮のこと）に詰めていきます。

当センターで使用しているケーシングは天然の羊腸。破れやすいので慎重に、且つより良い食感を作る為の破れるギリギリの線を見極める絶妙な力加減はまさに職人技。

ソーセージの形に成形

詰めて終わりじゃありません。1本1本職人達が手でソーセージの形を作っています。寸分の狂いの無い同じ長さに揃えて作るのはかなり難しい作業。



スモークとボイル → 完成

形が出来上がったらいよいよ燻煙・ボイルして出来上がり。桜の木のチップを使いじっくりと燻し上げます。

そうして完成したソーセージは冷却された後に直ちに真空包装され、汚れや真空漏れ等が無いか人の目で確認、梱包し万全の状態でお届けしていきます。