

大正8年の青きドナウ

2013年7月7日

千葉県八千代市八千代台東1-10-17
デリカテッセン DANKE 蜂谷 正
TEL 047(481)3970

本レポートは、“100年前の習志野俘虜収容所における食肉加工品の復刻”について
“出来る限り、当時のままのソーセージを再現するには”という
習志野市議会議員 荒木和幸氏よりの問い合わせを頂き、
かすみがうら市郷土博物館、習志野市教育委員会より拝借した関係資料及び
自身所有の図書から書きとめたものであります。
時代考証等不備な点があるやもしれません。
ご指摘頂きたくお願い申し上げます。

本レポートの構成

- 1：かすみがうら市郷土博物館より拝借したソーセージ製造試験時の記録写真に見られる製造機器の説明と現在使用されている機器の説明
- 2：飯田吉英著 「豚と食肉加工の回想」より
大正7年2月18日～28日迄実施されたソーセージ製造試験に関する記述及び
その製品の説明（図、写真等は現在のものも併用しました）
- 3：本レポートを作成するにあたり時々感じた事、推測、調べたりしたこと等つれづれ日記
（混乱を避けるため私見であることを申し添えておきます）

1：当時使用されていた機器の説明

ひき肉機



第一次世界大戦より以前（100年以上前）
すでに一般向けに販売されていました



現在のドイツの肉屋が使用している
ひき肉機 時間当たり1000kg以上の
ひき肉を作ることができます

揺り籠ナイフ (Wiegemesser) 細切機



↓
(今でも一般家庭で使われています)
パセリ等のみじん切りに使われます



電動のフードプロセッサー

↓
(5kgの肉を処理するのに
40分位かかります)



(電動式)

↓
(現在ダンケで使用しています)



手作業の為の腸詰機



現在でも手作り用・デモ用として使われています
(ステンレス製になっています)

塩漬室・冷蔵設備

温湿度記録計

冷蔵庫

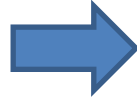


乾球・湿球式温湿度計



塩漬ガラス容器（塩水に肉を漬けています＝湿塩法による塩漬け）
カールヤーンが肉屋として一通りのジョブトレーニングを受けていることが推測されます

燻製窯



当時使用された燻製窯の熱源は薪・おがくずを燃焼させた時の熱を利用します。
現在の主流の燻製機は電気式もしくはガス式でスチーム蒸煮まで出来ます
技術革新により製造能力が飛躍的に増えましたが 原理、原則はほとんど変わりません。

2：製造試験時に製造されたとされる加工品の記述と説明



⑩ Wienerwurst (ウィンナー・ソーセージ)

⑧ Knackwurst (クナック・ブルスト)

④ Leberwurst (レバーブルスト)



⑨ Knoblauchwurst (クノップラウフブルスト)

⑥ Suelzwurst (ズルツブルスト)

⑨ Jagdwurst (ヤークト・ブルスト)

⑤ Blutwurst (ブルートブルスト)

⑦ Bratwurst (ブラート・ブルスト)

飯田吉英技師の記録より当時製造されたであろう写真をかすみがうら市郷土資料館より拝借したものです。記録によると11種類が製造されています。

飯田吉英著 「豚と食肉加工の回想」 277ページに記載

1：サラミウルスト (Salamiwurst)



2：メットウルスト (Mettwurst)



3：サーベラートウルスト (Celvelatwurst)



上記3種類のソーセージは現在でもドイツではポピュラーな日本でいうところの“生サラミ”になります

伝統的な製法 乳酸発酵をさせて空気乾燥をかけながら長期熟成させたもの
理解しやすい表現では“ソーセージのまる干しです”加熱工程はありません
出来上がり迄、通常早いもので3週間ほどかかります

製造実施試験がわずか10日ほどですので写真として残っていないと思われ
製造に当たり肝要な点はドイツの気候（温度 湿度）を作り出さなければなりません
日本で2月に製造試験が行われたので 湿度 温度とも環境設定がかなり
厳しかった筈です。

4：レバーウルト (Leberwurst)

粗挽きレバーペースト 輪切りにしたものをパンなどに塗り食べます



5：ブルトウルト (Blutwurst)

豚の血を使ったソーセージ、スライスして冷たいまま食します
レシピーをもとに 当時に近いソーセージの写真を添付します 美味です



6：ズルツウルト (Suelzwurst)

柔らかく煮た豚の皮などを豚の胃に詰め、燻製をかけた後冷やし固めます
豚を余すことなく無駄なく使い切ります
冷たいまま薄切りにして食します 豚のゼリー寄せ



7：ブラットウルト (Bratwurst)

ひき肉を調味して茹で上げます
新鮮な内にラードでいためて食します
復刻ソーセージです (燻製が掛かっていません。傷みやすいです)

8：クナック・ウルト (Knackwurst)

粗挽きソーセージですが燻製が強くかけてあります

9：クノップラウフ・ウルト (Knoblauchwurst)

にんにくの効いた味付けの粗挽きソーセージです

10：ウィンナー・ウルト (Wienerwurst)

粗挽きウィンナー

上記3種類は日本では形状が違いますがお馴染みの粗挽きソーセージです

いずれも味付けはとてもシンプルで牛肉と豚肉の配合割合の違いによって名前が変わります