

オンライン平牧工房交流会 開催報告

オンライン平牧工房交流会が9月8日（水）に開催し
15名が参加しました。

今回は『生活クラブ豚加工肉学習会へようこそ～豚加工肉について知って美味しく食べよう！そして次の世代へ繋ごう～』というテーマで平牧工房 商品開発課の高橋さんより、消費材について説明を聞きました。



平牧工房は、平田牧場の豚肉を主原料にした豚加工肉（ウインナーやハムなど）を作っている生産者です。平牧工房は平田牧場の養豚生産における調整の役割も担っています。豚の出荷量の多い時に原料になる豚肉や加工するときに出る脂や端材の肉を冷凍し、繁忙期の出荷量に合わせ無駄なく利用し豚加工肉の生産をしています。組合員には部位バランスを取る役割があります。コースだけの豚、バラだけの豚はいません。コースを食べたらウインナーも食べるなど考慮してもらいたいというお話が心に残りました。

そのウインナーですが1974年に実験取り組みが始まりました。当時は、真っ赤な「たこさんウインナー」のように化学合成食品添加物が使われ、急速に食卓に浸透していった時代でした。その時代に無添加のウインナーを作るとはとても大変だったそうです。最初は少量の添加物はやむを得なかったそうですが、1986年に無添加のポークウインナーができました！以来、今も組合員が食べ続けています。当時、“加工肉に使われる豚が見たい”と農場の見学に来た組合員が元気に走り回る豚を見て“美味しそう♡”と言ってから精肉の取り組みがスタートしたそうです。

このポークウインナーの原材料は、7割が平田牧場の豚肉で3割が味付けのための副原材料と水です。肉の割合が多いので肉の味がします。また、結着材にエンドウ豆澱粉を使うことで乳アレルギーの人も食べられます。一方、市販では8割が輸入肉でその肉と同量の水を使い、副原材料でたくさんの粉類を入れてかさ増しします。それぞれのウインナーを同量の肉を使って作る行程を動画でみながら比較したところ、（そのときの画像です↓）市販のものは1.6倍の量できました。量を増やしたため味や色が薄くなって水っぽくなるので、たくさんの添加物を入れて美味しそうなウインナーを大量に作るができるそうです。そこに使われた添加物の毒性についても細かく説明してくれました。

白いのは氷です。添加物もたくさん！



次に、無塩せき生ハムについてです。“安全で安心な生ハムを作ってほしい”という組合員の要望から10年、遂に2013年クリスマス企画でデビューするまでのお話です。発色剤など添加物を使用せずに生ハムを作ろうとしたら、漬け込みに40日以上、乾燥に53日以上かかります。日本の食品衛生法では、生ハムを作る際に発色剤などの添加物を使うことが認められています。それで漬け込み期間と乾燥期間の制限がなくなり製造期間を短縮しコストをかけずに作ることができます。しかし、生活クラブはこれらの添加物の使用を認めなかったため、たいへんな苦労があったそうです。ヨーロッパの気候は乾燥冷涼で生ハムを作る条件が揃っているのに塩のみで作れますが、日本のような高温多湿の気候ではとても難しい挑戦だったそうです。1回の製造に93日以上かかるため開発に時間がかかりました。産みの苦しみがあつた消費材なのですね。

さて、包装容器ですが2020年44週からリニューアルしています。ハムが剥がしにくい脱気包装パックからガスパック包装になりました。また、組合員から塩味が強いという声に応え、厚さも1.2mm⇒1.0mmにして塩味の調整ができました。是非、一度お試しください。

ほかにも「L's」選定消費材やその他の消費材についても紹介していただきました。やはり、お勧めは一番人気のポークウィンナー！！おススメの美味しい食べ方はゆで焼きです。(ウィンナーが1/3くらい浸る水で強火にかけ水が無くなったら菜種油を入れて焼きます)ぜひ、お試しくださいね～



あと、新婚の包装課長のあそさんによるクリーンルームのサプライズ中継がありました。空調やウィンナーの包装の様子などの説明をしてもらいました。また新入社員による手詰めの作業の様子を見ることができました。

最後に参加者の感想の一部を紹介します

映像を見たことで、より具体的に鮮明にイメージと理解が出来ました

部位バランスのこともあわせて、生活クラブのソーセージに端材が使われていることが初めて分かり、とても良いことだと感心しました。

食品添加物に頼らない加工肉を作り続けていただきありがとうございます。安心して子どもに食べてもらうことができます。

ポークウィンナーや無塩せき生ハムは生活クラブの要望に合うように色々考えて誕生した消費材と改めて感じました

安心、安全なモノを作るのにいろいろな工夫や苦労があり、歴史があること、生産者の思いが聞けて良かったです

生ハムはサラダにしますが、フルーツをまいて食べるとうおしゃれな食べ方をしようと思いました。工場見学もしたような気持ちになりました。

まとめ

- 平牧工房は
平田牧場の豚肉を使用し
豚加工肉をつくっています
- 安全な消費材を提供するため
不要な食品添加物を使用していません
- みなさんが食べ続けることが
消費材を作り続けるために必要です

