

クローズアップ

撮影 和田直樹

「最初にドイツでソーセージを食べた時、これは違う！」と驚きました。日本では粗挽きタイプが多いですが、ドイツの本場においてはソーセージは、細挽きなんです。生地をグワーツと練っていくと、豚肉に納豆のような粘りが出てくる。だから口にした時のフワフワ感とぷりぷり感が、「すごいんです」。そんなソーセージの本場ドイツで、「ドイツ語のドの字もわからない」状態から修業にいそしみ、99年末には食肉フライッシャー・マイスターの称号を手にした。「マイスター」とは、中世ドイツで始まった職人徒弟制度の頂点。一生に3度までしか受験を許されない狭き門の国家資格であり、東西統一後にそれを手にした日本人は彼だけという。

「試験は、食肉の専門知識や技

術のみならず、ドイツの政治経済、経営簿記、労働法、弟子をとって教育するための教育学など、26科目もあります。3ヵ月間、受験者は寮に入り、朝の8時から夜の8時まで試験のための授業に詰め込みになりつつ、一番に試験を受けていくんです。睡眠不足とプレッシャーの中で、20代から50代までの同期生

が、支えてくれたという。長い試験は、素材をさばくことと、ソーセージの製作、という技術試験からスタート。「みんな自分の試験が終わると気が楽になって、毎晩ワイワイ騒ぐんですよ。狭い寮に歌声が響きわたるくらい。それが、明日は自分の番という夜、ピタッとみんなが静かに寝てくれた。

ドイツ人同士は気にしないんだけど、自分には気を遣ってくれたんですね。聞き取り授業に苦勞していた時も、夜になると、シンジ、お前書けたか？ っつてノートを持ってきてくれたり」。そんな仲間がいて、次々の難関も、神がかり的偶然の連続で合格。今は、ドイツ食文化を日本に伝えていくのが自分の使命

一本100万円のソーセージは、高いか？ 安いのか？

だと信じている。日本ではまだまだおつまみ感覚でとらえられるソーセージを、表舞台にのせるため、秋に向けて、「500万円」 という、金より高いソーセージを準備中だ。

「充分メインディッシュになるソーセージがあることを知ってほしい。湖万円のソーセージの中身はまだ内緒ですが、ヨーロッパの特別な食材と肉を組み合わせて、特殊な熟成法で、今まで誰も作ったことがないものを作ろうと思っているんです」。

毎朝、フランス人が焼きたてのフランスパンを買いに行くように、ドイツでは、できたての新鮮な「朝作りソーセージ」を求めて、開店前から肉屋さんの前に行列ができるとか。そんな光景を日本で夢見て、黄金のソーセージ作りは続く。



3月、伊勢丹・新宿店の「食のファッション展」にて

やまのいしんじ 山野井進治

(ドイツフライッシャー・マイスター)

1970年生まれ。大学卒業後、専門学校や職人のもとでハム加工の技術を学ぶ。95年からドイツで食肉加工の修業を積み、99年末にドイツ国家資格食肉マイスターの称号を得る。現在は鹿児島で、ソーセージ作りを楽しんでいる。