



Hela News 2015年8月号(240号)

ヘラ・スパイス・ジャパン株式会社 茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1

http://www.helajapan.com

240号記念号～クイズとアンケートにお答えください

1995年9月、「お客様に毎月、何か情報を発信続けたい」とヘラニュースをスタートしてから満20年…レシピを含めA4の紙1ページからのスタートでした。

小さなワープロから始め、毎月何かしらの情報をドイツから集めるには言葉の壁も大きく、240号まで重ねるうちに一番勉強になったのは書いている本人です！

読者の皆様の方が良くご存じのことも多々あったことと思いますが、また違う目から見た市場の観察もありかな？と、微力ながらも今後も、すぐに役に立つ情報だけでなく、「あ～、そういえばヘラニュースのどこかにあったなあ…」と、心のどこかに、記憶に残るような、そんな情報も書いていきたいと思っています。

今後のさらなる改善の為に、別紙の簡単なクイズとアンケートに答えていただきまして、ぜひ、ご感想、ご要望をお聞かせくださいますよう、お願い申し上げます

アンケートに答えていただいたお客様の中から、抽選で商品をプレゼント＝抽選発表は9月号にて。

ドイツ料理研究家を呼んでのセミナー “ドイツ料理とパテ” 開催

ザワーブラーテンなど本格的ドイツ料理5～6種とパテ数種の講習会&試食会を開催します

ドイツの本格的煮込み料理、クリスマスオープン料理、シュマルツなどを新しいレシピで料理研究家ウレ・シュミット-イバッハ Ulle Schmidt -Ibach 女史をミュンヘンから呼んでの実演講習、およびパテ&テリーヌ数種の実演講習会～食肉マイスター小島豊担当。実演終了後は試食会および質疑応答を行います。



開催日: **2015年10月7日水曜日** 10:00～16:00

場所: 茨城県守谷市けやき台6-21-2 ハンスホールベック講習室にて

参加費: 10,000円(税込)レシピおよび試食会費用含む

定員: 15～20名

お申込みは先着順: 電話、ファックス、メールにて

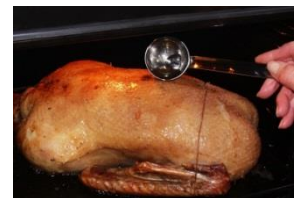
電話 : 0297-46-0211

FAX : 0297-46-0212

メール : hela@helajapan.com

写真は調理を披露するウレ・シュミット-イバッハ女史

左端はパテ・ド・カンパーニュ



エデカを支える食肉加工工場7社

ドイツのスーパーの中でも売り上げ NO. 1(51.8億ユーロ)を走り続ける Edeka。

その売り上げの中でも順調に伸び続けているのは食肉&加工品部門。2014年度で26.3億ユーロの売上。その売り場を担う7社の業績も前年比を大幅に上昇している。

エデカグループ7社 の2014年度売上(単位百万€)(前年比増)

Edeka-Südwest	626 (+7 百万€)	
Bauerngut	535 (+1)	
Rasting	455 (+3)	
Nordfrische Center	283 (+4)	
Südbayerische Fleischwaren	286 (+7)	
Franken-Gut Fleischwaren	221 (+10)	
Hessengut	221 (+10)	7社合計売上26.27億€



6億€余を売り上げたトップの Edeka-Südwest は13店舗に出店、前年比7百万€増(約10億円増)で推移している。

女性を買う気にさせるテクニック



女性の口癖=まあ！カワイイ！と言わせるために、スイーツに挑戦！はいかが！加工品のバラエティにちょっと行き詰ったデュッセルドルフの近郊 Schwelm の肉屋さん Jürgen Ranft 氏は Fleischwurst Torte を考案した。見た目はフルーツがたっぷり載った生クリームたっぷりのケーキに見えるが、細挽きのフライシュヴール生地との層になっているのは赤いイチゴのムースではなくてアスピックで固めたトマトピューレや野菜。血のソーセージ生地にクルミやピスタチオ、干し葡萄などをちりばめたパテ風のものもある。



周囲に絞ったクリームはクリームチーズのホイップ！！

トッピングのフルーツは砂糖漬けの杏やナツメなどでいりどり良くデコレーション。

評判もよく、手持ちのバースデープレゼントにも喜ばれている。

フィンガーフードで卒業試験

Nerustadt/aisch - Bad windsheim の職業訓練で肉屋の販売を実習した14人が修了試験で制作した盛り付け部門の作品を発表した。

今回は肉屋への就職を考えているベネチアやアフリカ出身の若者も参加した。やはりフィンガーフードは見た目も楽しく、手間はかかるが腕前とセンスを見てもらうために人気のあるカテゴリーの一つらしく、チャレンジする女性が多かった。チーズと黒オリーブ、人参を使ったペンギンは若者らしく、好評だった。



Wurstって何？ その3～天然腸 (Darm)

はるか紀元前300年前のペルシャ、エジプト、中国の遺跡に、ソーセージを造るシーンが刻まれています。

Wurst(ソーセージ)は文明のあるところには必ず作られていたのだということがわかります。

そして、今作られているソーセージのレシピはヨーロッパ中世の時代に修道院の僧や尼さんによって保存食として作られ、ほぼ確立されて、今に作りつがれています。

ドイツ南部レーゲンスブルグの川のほとりにある Historische Wurstkueche(ヒストリッシェ ウルストキュッヒエ・歴史的ソー

セージキッチン)は1146年の創業の有名な焼きソーセージの店。

原始的なソーセージの作り方である、カッターを使わず(当時はもちろん機械は無かった)ひき肉とスパイスを混ぜ合わせて腸に詰め、生をそのまま炭火焼する素朴な味で世界中のソーセージ好きが集まってくる。

家畜は血の一滴まで大事に

今でも山岳地帯に暮らす農家では、長い冬に備えてチーズを分け合ったり、飼っている家畜を屠札して皮から血の一滴まで大事に自分たちの身に変わるものとして保存食を作る。

腸や盲腸、胃袋など内臓もすべて無駄にせず、保存食としてサラミやソーセージなど様々な食べ物を自分たちで作る、家畜と生きる人間本来の在り方が今も伝わる。

人工腸の出現

1863年：ドイツ中部 Ellwangen の工場主 Carl Brandegger(カール・ブランデッガー)が羊皮紙で世界初の人工腸を作った。

1872年：彼は様々な種類の人工腸を考案し、パテント登録を申請、Ludwigsburg 手工業組合からE170番というパテント版番号を取得し、製品の保全を行った。

この時代には、発明機械も盛んに出現し、大量生産にむけた大型冷蔵庫のためのコンプレッサーや、製造したソーセージの冷蔵保存の発展など、日進月歩、食肉加工のための改良機械が発明された時代。

1945年：第二次大戦後はヨーロッパ内では天然腸の調達が不足するようになり、皮の加工工場から出る煮汁を廃物利用して抽出したコラーゲンをケーシングとして利用するようになり、燻煙加工が可能になって人工ケーシングの需要がさらに高まった。

1962年：卵白たんぱくを利用したナチュラルインが市場に登場。

天然腸のウインナーは原価の中で腸のコストが一番高い。

人工腸は天然腸よりはるかに安価で、賞味期限もはるかに長く、人工ケーシングで作られた腸詰め製品はパック売り商品の半数を占めている。

天然腸

残り半分の腸は、もちろん天然腸＝動物の腸である。豚、牛、羊が主で、時にはヤギの腸も出てくる。

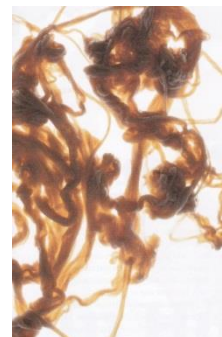
ミュンヘン名物ヴァイスブルストは豚腸、チューリンガーやニュールンベルガーは羊腸を使用する。

動物の腸の味は無く、通気性があるので燻製をする物には特に向いている性質がある。

140万キロメートル = 地球を34周

ドイツ国内で1年間に使用する腸は、人工腸も含めて、なんと140万km！！

なんと地球を34回以上グルグル巻きに出来る。(地球の円周は 40,075km)



天然腸の種類

1 : Saitling ザイトリング 羊腸、豚腸

薄く、ピッタリとくっついて作業には厄介だが、ポイルしたり焼いて食べたりするには口に残らず、しかもスモークがのりやすく、一番利用される素材である。

豚は1頭から10～20mを取ることが出来、羊は22～28mもある。

口径は16～35mmと幅があり、豚は1mに約500g、羊は1mで250g充填できる。

通常は洗浄後、破れや穴あきを検査して塩漬けされ、販売される。

典型的な製品名: 焼きソーセージ全般、小さめのウイナーソーセージ、ヴァイスブルスト(豚腸のみ)、ランドイェガー、デブレツイナーなど。

2: Kranzdarm クランツダルム リング型 小腸/ Mitteldarm 中腸

牛の小腸を指し、35~40mの長さで口径が40~53mmあり、クルクルと螺旋状に巻きこんでいる。1mで1kgの充填量



盲腸に続くところが牛の中腸で、7mの長さ、50~55mmの口径がある。

典型的な製品名: カルプスレバーヴルスト、ツビーベルヴルスト、フライシュヴルスト、メットヴルストなど生ソーセージ全般。

3: Butten フッテン (Blinddarm) 盲腸

牛の小腸と中腸の中ほどに突起がある盲腸は1.5mも長さがあり、95~120mmの幅の大きな円筒形。豚の盲腸も利用する。豚の盲腸は約35cmの長さ、70~85mmの口径。ビアヴルストは豚の盲腸を使った製品として一番有名なものである。



典型的な製品名: ヤークトヴルスト、モルタデッラ、ツンゲンヴルストなどの大判の Aufschnitt(太物ソーセージ)や、粗挽きのランドレバーヴルスト、メットヴルスト、サラミ、血のソーセージ、アスピックなど。

4: Fettende/Fettdarm フェットエンテ フェットダルム 大腸

豚の大腸で80~100cm、800~1000gの充填量。牛の中腸の終わりの部分30~60cmも同じように使う。60~80mm口径がある。羊の大腸50cmも利用、サラミや血のソーセージなど太物全般に利用される

典型的な製品名: 非加熱製品全般=セルベラート、シンケンプロックヴルスト、カーテンメットヴルスト。加熱製品ではチューリンガーローヴルスト、レバーヴルスト、ゲルプヴルスト、カルプスレバーヴルストなど。

5: Krause クラウゼ 縮み腸

約3.5mの豚の腸で、強く皺が寄った60~70mmの口径の腸~25~30cmにカットして使用する。

典型的な製品名: 血のソーセージ、レバーヴルスト全般。

6: Magen /Blase マーゲン胃袋/ブラーゼン膀胱

スコットランド名物 Haggis は羊の胃袋に詰めたソーセージだが、これは例外で、一般的に豚の胃袋をソーセージとしては使用する。ひとつの胃袋で1.5~2kgの生地を充填できるポテトや栗、ナッツを入れて作るザウマーゲンが有名。豚の膀胱は15~30cmの長さ。



典型的な製品名: 胃袋: シュバルテマーゲン、プレスザック、ジュルツエ、チューリンガーロートヴルスト、ザウマーゲン 膀胱: ブラーゼンヴルスト、レバーヴルスト、生サラミ

天然腸の変遷

自家屠畜で、自分で腸の保存を行う場合は、洗浄を完璧にして塩でよくもんで水分を出来るだけ少なくし、6°Cの冷蔵で保管する。(塩わかめ状態)

ヴァイスヴルスト、ザウマーゲンなどに使われる、豚の腸、胃袋も膀胱も基本的に天然腸は食べられる。ほとんどの腸は中国からの輸入であるが、豚の腸はドイツ国内でも供給量はある。

2001年の BSE 問題からヨーロッパの牛の内臓は EU では今でも使用禁止となり、南アメリカ産を輸入しているが、価格は今も高騰したままである。それもあって特殊な腸を使った製品は店頭から見かけなくなった塩漬けにされた腸はゆっくりと塩抜きすることが肝心で最低でも12時間水に浸しておくことが重要。

次号は人工ケーシング