

ザウマーゲン・コンテスト 11月14日開催

Reinland-Pfalzラインラント・ファルツ州の名物ザウマーゲン～豚の胃袋に充填したソーセージ～中にジャガイモ角切りが入っています～はライン川沿いのワインの産地ラインラント・ファルツ州の名物料理～焼くとジャガイモがホクホクとして優しい味が特徴。

牛の盲腸にも充填するが、ファイブラスケーシングに充填するとサイズが一定する。

小島豊もハンス時代に豚の胃袋(掃除後塩でぬめり気を取る)で1回に5～6個作っていた。

2年ごとに開催されるザウマーゲンの品評会が今年11月14日に開催される。審査会場はラインラント・ファルツ州 Landau ランダウの街 Herxheimヘルクスハイムの FestHalle(催し場)。

オリジナルレシピでは、今でも豚の胃袋に詰めて加熱する方法で作られ、皮ごと1cm強にスライスして焼いて食する。

コンテストでも、胃袋に充填された作品のみが出品されて、審査される。申込み期限は10月31日まで。搬入は11月13日。

<https://www.khsdw.de/aktivitaeten/saumagenwettbewerb2018.html>

右の写真は BadDuerkheim のレストラン入り口に置かれた地域の名産品＝ワインとオリジナルワイングラス、とザウマーゲンの石像



ザウマーゲン大使＝コール首相 Helmut Kohl (1930-2017) のもてなし方



ヘルムート・コール元首相(CDU) 首相就任の年～1982年10月

撮影。(Foto: dpa 2枚とも)

ドイツ戦後最長任期の元首相コール氏は、大食漢で、大好きな故郷の名物ザウマーゲンをこよなく愛し、各国要人に振る舞い「田舎風外交」をしたことで有名。故郷の名産品を、事あるごとにアピールし、没後も地場産業に貢献し続けている。

ヘルムート・コール氏は、ラインラント・ファルツ州の大都会ルードビヒスハーフェン出身。高校時代16歳でCDUに入党～1969年ラインラント・ファルツ州首相、CDU副党首に就任。

1972年CDU党首。そして1982～1998年戦後ドイツでの最長記録16年間首相を務めた。



ゴルバチョフ、エリツィン、マーガレット・サッチャー、ジョージ・ブッシュなど歴代の各国首相来訪の折には、特別にザウマーゲンをメインのドイツ料理を振る舞い、ザウマーゲンの宣伝にも力を注いだ。

1989年ベルリンの壁崩壊～1990年東西ドイツ統一と東西の経済格差の修復に尽力、仏ミッテラン、露ゴルバチョフと共に2000年のEU統合の遂行のまとめ役として大きく動き、2007年には、当時のEU委員長より、「ゴルバチョフと共に、EU統合への尽力によりノーベル平和賞をもらうべきだ」と発言された。

1998～2005年はSPDゲアハルト・シュレーダー氏に政権交代。引退後は、1999年不正献金の発覚により功績への評価も急落、2001年名誉党員も辞任、老後は転倒による頭部と脚の怪我で療養生活を送り、

2010年10月3日ドイツ統一20周年記念式典には車いすで出席した。

初のEU主催で葬儀： 親分肌で、面倒見が良く、各閣僚からは特に慕われた。ミッテラン首相の葬儀では、各国要人が参列する中、ひとり大きく涙してその別れを惜しんだと言う、熱血漢の人だった。2017年87歳で亡くなったときには、初めてのEU連合葬儀が執り行われ、EU統合への敬意を表された。現役時代から引退後も頻りにラインラント・ファルツ州を訪れ、地域の名産品の後押しをした。

コール氏の後継者アンゲラ・メルケル氏が2005年政権奪還、就任14年目となり、コール元首相の記録を塗り替える勢い。

ザウマーゲン〜ヘルムートコールアート は(詳しくは当社にレシピ有ります)

豚肩 1500g+ソーセージ生地1500g+ジャガイモ1500g

玉葱適量 スパイスはナツメグ、コショウ、マジoramなど適量

このザウマーゲンをコール氏と食した賓客は、エリザベス女王、ミハエル・ゴルバチョフ、シャーリー・バッチャー、シューマッハー、サッチャー、メイヤー、エリツイン等 提供場所: 場所 Dreidesheimer Hof 料理長 Manfred Schwarz氏

2017年6月16日コール氏没後、日本経済新聞追想録にも掲載された(2017年7月26日記事)

24 74
(29年) 7月26日 (水曜日) ニュースぶらす

「不戦の統合」進めた欧州の巨人



ヘルムート・コールさん
(元独首相)

【偉大な欧州人】が憲法初め、欧州連合(EU)が憲法初め、非難を煽らるはひもに呼びかけ功績をたたえ、その指導力なしにはドイツの再統一も通算ユーロもなかった。19世紀に独逸国を築いたスマルク以来の手をもち、戦後の大戦で元を失い、がれきの中での苦闘。「戦争を止ませ」と感銘した。親分肌で、政界で、欧州統合が不戦への道と信じた。最年少55歳で首相になり、20世紀以降で最長の18年つとめた。

ベルリンの壁が崩れて、不可能といわれていた東西統合に導く。誰い通算マルクで東の復興を約束、旧ソ連やフランスを説きふせ、田舎を強みにした。蝶に首を招いて、大好物のザウマーゲン(豚の詰め物)でもなし、信頼を得た。驚くほど大食だった。193歳、130kg超の巨体が現

しを感銘させた。親分肌で、政界で、欧州統合が不戦への道と信じた。最年少55歳で首相になり、20世紀以降で最長の18年つとめた。ベルリンの壁が崩れて、不可能といわれていた東西統合に導く。誰い通算マルクで東の復興を約束、旧ソ連やフランスを説きふせ、田舎を強みにした。蝶に首を招いて、大好物のザウマーゲン(豚の詰め物)でもなし、信頼を得た。驚くほど大食だった。193歳、130kg超の巨体が現

追想録

世界のコンツェルン 5. 7%の増益 Fast Mooving Consumer Goods

順位	企業名	本部 / 主製品	2017年度売上高 単位US \$ 100万 \$	収益 %	本部収益%
1	Nestlé,CH	スイス	91,187	15	16
2	Procter&Gamble,USA	米国	64,553	21	14
3	PepsiCo,USA	米国	63,525	17	17
4	Unilever,UK/NL	英国&オランダ	60,531	16	24
5	Anheuser-Busch InBev,B	ベルギー 飲料	56,444	31	9
6	JBS,BR	ブラジル 冷凍食肉製品	49,626	4	8
7	Tyson Foods,USA	米国 食肉加工業	38,260	8	12
8	Coca-Cola company,USA	米国 飲料	35,410	20	9
9	L'Oréal,F	フランス コスメ、美容製品	29,326	17	17
10	Phillipp Morris,INT.,USA	米国 たばこ	28,748	40	42
17	WH Group,CN 萬州国際	中国 豚肉加工業	21,303	8	15
31	Henkel,D	ドイツ 刃物、食器 鍋	11,854	15	15
38	Brasil foods,BR	ブラジル 冷凍食肉製品	10,487	2	2
45	Hormel Foods,USA	米国 食肉加工業	9,168	14	24
50	Danish Crown,DK	デンマーク 食肉加工業	7,887	4	14

小売り製品の製造販売を手掛ける世界の大手企業の売上高を2002年以降統計している OC&C Strategy Consultants(1987年ロンドンに設立) が2017年度のランキングを発表した。

55か国にわたる流通業のランキングを調査し、昨年度もスイスのネスレ社が不動の1位を確保している。全体的な売上高の増加は5.7%にのぼり、2011年以来最高の伸び率を記録したことを明示。

10位までは食品の扱いの無い企業も入っているが、17位以下にも食肉加工業とドイツ企業も添付されている。売上高は消費税を含まない金額である。

ロシアが10年後には豚肉輸出大国へ！！

ロシアの養豚業がばく進している。10年後には世界で5位以内の輸出大国に入る見込みと、ロシア養豚組合(Nationalen Union der Schweinezuechter NSS)の農業調査官 Jurij Kowaljew氏が発表した。

2018年7月現在、食肉ベースで昨年の同時期と比較して40%増～46,000tの急増。今年度末には100,000t増加すると報告。昨年比で2倍になる計算。2024年には今年の2.7倍の270,000tまで増加し、輸出金額も現在の108百万€から430百万€と6年間で4倍にまで拡大する見込み。

豚肉輸入国だったロシアが、10年後には人工膨張のアジア向け豚肉輸出国になる状況だ。

温かい料理提案～付け合せ惣菜も一緒に！！



ドイツでは冷蔵ショーケースと並んでヒーター付きショーケースも完備、モダンな最新鋭のショーケースが出そろっている。揚げ物やオープン料理の調理済みテイクアウトは忙しい現代人の味方！！焼き立てフライシュケーゼが型から飛び出してアツアツに膨らんでいるのを見たら、絶対買ってしまおう！！その場でパンにはさんでもらって食べるのも良いが、(計量するので、パンやマスタードは別料金で支払うシステムだ)今晚の食事に、どれにしようかと迷うお客に焼き立ての色と香りでアピールする。

シュニッツェルやローストチキン、チキンレッグ、ローストポーク、海老のフライなど、メイン料理を選んだら、同じケースにあるジャーマンポテトやザワークラウト、グラタンや豆のソテーなど、温かい付け合せにも目が行く。冷たい惣菜(オリーブやサラダ、シーフードマリネだけでなく、温かい惣菜もお店の魅力となる。

添加物・・・ドイツの傾向・・・必要な物と要らないもの

製品の裏にズラっと表示されている内容成分について、敏感になるのは当然のこと。「無添加の商品はどれ?」と、「肉と塩とスパイスだけで作られている加工品!!」を求めがちな消費者は、本当に安全な製品が何なのか気が付かないこともあります。添加物を無くすことは出来るのでしょうか??

それぞれの国で、安全基準を設けて添加物の使用を許可しています。それは安全上必要とされているからであって、製造者も、むやみやたらと使用しているわけではありません。確かに低価格の製品や賞味期限が極端に長い製品には、そのための添加物が入られていることも多々ありますが、使用基準は守られているはず。週刊誌報道の添加物危険視は、毎日同じものを膨大な量を食べ続けていたら・・・の仮定で、現実的ではありません。ドイツも添加物を減らす傾向にあり、一般的な添加物の働きを、ドイツの使い方を見ながら、もう一度考えてみましょう。

Pökelfarbstoffe ペーケルヒルフスstoffェ **塩漬剤**

～Nitritpökelsalz **亜硝酸ナトリウム** 海水塩などに加えて使用され、バクテリアの発生を抑えて、製品の安定化、肉の赤い色を発色させます。ソーセージ生地や、ハムやカスラーなどハム類の食感をジューシーに保ち、ハム独特の香りを高めます。使用しなければ製品の断面がグレーに変色し、賞味期限も短くなります。ハム類に使用しなければ、パサパサとした乾いた食感になり、ボイルしただけの豚肉の舌触りになってしまいます。添加量は国によっても異なりますし、使用量も極限まで減らすことが可能です。

日本では「発色剤」と表示義務があり、ドイツでは「防腐剤」と表示します。ドイツのコンテストでは「発色剤無し」のハムは危険だから、やめるように!!と審査時点で出品者に注意するように頼まれたことがあります

Umrötefarbstoffe ウムレーテヒルフスstoffェ **発色補助剤**

～Ascorbinsäure **アスコルビン酸** ビタミンCとして、薬局でも購入できる手軽なアスコルビン酸。亜硝酸ナトリウムと合わせて使用すると、肉の発色が補助出来て、製品の肉色をキレイに保ち、腐敗を遅らせる事が出来ます。ドイツではラベル表示は酸化防止剤(ビタミンC)、日本でも同様。

Zuckerstoffe ツッカーstoffェ **糖類**

～Zucker ツッカー **砂糖** 砂糖は台所でも活躍する調味料、塩を使う時も少し砂糖を加えると旨味が増す。

添加物ではないが、特に非加熱製品に大事な働きをする。サラミ製造過程で、肉の熟成と発色を促すために働く乳酸菌など微生物の活動のために砂糖がその栄養素としてのエネルギーに変わるのだ。熟成したアロマも砂糖が作り出す。蜂蜜を使っても効果が高い。

Kutterhilfsmittel クッターヒルフスミッテル **カッター補助剤**

～**Phosphat** フォスファート リン酸塩、**Citrat** クエン酸

ソーセージ生地の結着を良くして生地を安定させるために使用する。

Geschmacksverstärker ゲシュマックスフェアシュテルカー **調味料**

～**Glutamischeure, Glutamat** グルタミゾイレ、グルタマート **グルタミン酸ナトリウム**

旨味を増すために使用される。最大10g/kg の使用限度を守りたい。

ソーセージ生地に使用する場合は1～2g/kg までが適量であろう。

グルタミン酸Naはアレルギーでは無いが、一部の人は、使用を拒む人もある。含んで無いと、パンチにかける味になる感じもあるが、慣れの問題もあり、多くの製造者が減量するか、使用を中止する傾向にある。ドイツの食品衛生法改訂で、生肉につけるシーズニングにはグルタマートの添加を禁止する条例を出した。ヘラの輸出向けシーズニングも、今後はグルタマート無しにシフトしている。

Farbstoffe ファルブストフエ **色素**

屠畜された牛や豚に青いインクで印が押されているのはご存じであろう。あの色素はもちろん、許可された色素で、時間と共に消失する。野菜に含まれる天然色素も、色素として使う場合、日本では表示義務あり。クミン、カルミン(コチニール)、カラメル、カロチン、パプリカ、紅こうじ色素などがある。

Geliermittel ゲリエミッテル **保水剤**

～**Agar-Agar** アガアガ、**Carrageen** カラギーン 海藻抽出物(フコダイン)の保水性を利用して、加熱ハムなどをしっとりさせさせる。伝統的な製造方法では、このような保水剤は使用しない。最近では米国で日本製コンニャクパウダーなども使用されており、食感はそのままでカロリーダウンの製品作りに利用される。

Verdickungsmittel フェアディッキングスミッテル **増粘剤**

～**Johannisbrotkernmehl** ヨハニスブロードケルンメール **イナゴマメ粉末** グルテンを含まない豆でとろみをつけるのに使用する。グルテンフリーのスープやソースで応用されている。

Verpackungsgase フェアパッキングスガーゼ **包装用充填ガス**

～**Sauerstoff** 酸素、**Argon** アルゴンガス、**Kohlenstoffdioxid** 二酸化炭素、**Stickstoff** 窒素
ドイツでは、ガスパックされた包装形態の製品にはガスの表示義務がある。牛肉は酸素によってサクランボのような赤色に発色するからだ。対面販売の売り場では、もちろんガスパック製品は必要ない。

Stop!!プラスチック製品・・・クール宅急便が無いドイツでは・・・



環境問題に敏感なドイツでは、スーパーの野菜はばら売りがほとんどで、トレーも、すべて紙トレーが使用されている。テイクアウトのカレーヴルストも紙トレーだ。ビールも回収用ガラス瓶だ。ペットボトルの水や飲料は最初から回収金額が加算されているので、几帳面に買った店の返却ボックスまで持参して小銭を回収する。1リットルのペットボトルで30¢程度加算されているので、返却しないと、馬鹿にならない金額になる。

ドイツ国内では、オンラインマーケットも拡大する一方。しかしクール便の配車が出来ていないので、通販製品は発泡スチロール箱で配送していたが、ワラを固めた断熱効果が高い箱の使用が始まった。

オンラインショップ・Frischparadies社は、Transgourmet-Group (ミュンヘン本部)に属し、冷蔵品の通信販売用梱包箱を環境保護対策としてグループ全体で使用、ストロー製箱をLandpack社に発注した。会社のイメージを上げており、社員全体だけでなく、受け取った顧客も喜んでいて受け入れている。