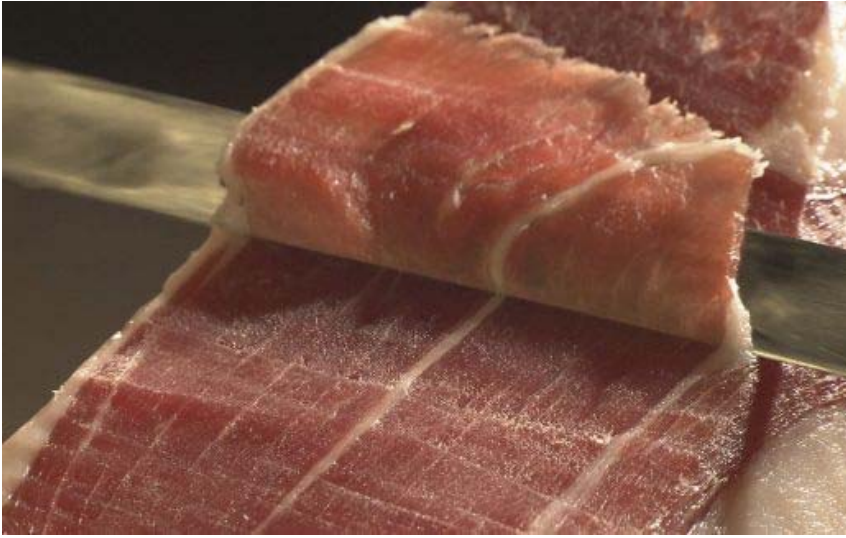


2014年4月27日 放送

豚と塩が作る芸術品・生ハム (埼玉 坂戸市)



日本における生ハム作りのパイオニア・尾島博さんは、豚も肉を加熱せず、2年間かけて乾燥熟成させた生ハムを生産。1965年、留学先スペインで味わった生ハムに衝撃を覚えた尾島さんは「悔いのない人生を送りたい」と、40過ぎにして生ハム作りを決意。以来一貫して無添加にこだわり、チーズのような香りと芳醇なうまみをもつ極上の生ハムを作り続けてきました。「イタリアやスペインの真似ではない、最高の国産生ハムを作りたい!」、そんな職人魂にあふれる尾島さんの技と哲学に迫ります。

うまいッ! のヒミツ



尾島さんは「豚」と「塩」だけで熟成させます。そのため1本1本丹念な血抜き、塩漬けと塩抜き、さらには天然のカビによる醗酵と、根気の要る作業が続きます。生ハムは「自然と歳月が育む発酵食品」なんです。



生ハム作りの最大の敵は、尾島さんが「グルメ虫」と呼ぶカツオブシムシ。漂う香りに誘われて集まる虫に、ラード、小麦粉、唐辛子の「パテ」で対抗しつつ、2日に1度は全ての生ハムに目を通して熟成を見守ります。

食材ハンター

清水良太郎(タレント)



プロフィール

今回取材で世界中の生ハムに出会いましたが、やっぱり尾島さんの生ハムは最高でした! お茶目な人柄もさることながら、人生の歩み方、そして生ハムを語る言葉ひとつひとつが味わい深く、しびれました!

生産者

尾島 博さん



「無添加の純国産生ハム」にこだわる、日本の生ハム職人の草分け。50年前、留学先スペインで出会った生ハムに導かれて、日本で37年間作り続けてきました。防腐剤など添加物は一切使わず、2年の歳月をかけて「塩」のみの自然発酵を貫きます。

専門家・ゲスト

山本謙治さん

農産物流通コンサルタント。平成16年に農畜産物の商品開発やPRをする企業を設立。「国産の農産物を適正な価格で!」をコンセプトに、時代にあった流通の姿を創ることを目指す。