

京都産ジビエを使用したソーセージ製品の開発・販売事業

平成26年度 採択事業

ハム工房 古都

代表 山内 啓輔さん



山内 啓輔さん

無添加へ苦難の連続

独学でソーセージ作りを学び、平成17年にドイツのコンクールで入賞したことをきっかけに、無添加のソーセージ作りを始めた、「ハム工房」代表の山内さん。はじめは、無添加のハム・ソーセージ作りは不可能と考え、低添加のソーセージ作りを行っていました。しかし、ある一通の手紙をいただいたそうです。「アレルギーの孫に、完全無添加のソーセージをできるなら作って欲しい」という内容でした。これをきっかけに、安心して食べられる製品を作ろうと思い立ちました。



ハム工房 古都の工場兼直売店舗

完全無添加の製品を作るにあたって、納得できる製品が完成するまで6ヶ月を要したそうです。今までのやり方で添加物を使わず作ってみると、肉の旨味が流出してしまう、燻製がうまくいかない、食感が良くない、との有様。「大変な苦労があった。」と、山内さん。今までのやり方を変え、一からスタートの開発でした。

ハム工房では「命をいただく」をモットーに、原料の仕入れ時には工程の調整が発生しますが、部位の指定を行わず食材の全てを利用する方法をとっています。温度や湿度のチェックを定期的に行うなど、通常の工程には見られない無添加製品ならではの手間がかかります。

無添加ソーセージを作ることによって原料の肉がいかにか大事だったかを気づく事ができた、と山内さん。そこで肉は、「京丹波高原豚」を使用することに。松茸・黒豆・栗な



農林水産物の活用

どの産地で有名な自然が豊かな環境で育てられ、脂っぽさがなく、肉質に甘みがあり軟らかさが特徴です。

今まで培ったネットワークを活かし商品開発へ

近年、鹿や猪など有害鳥獣による農作物被害や人的被害が深刻になってきています。狩猟人口が減少し、駆除された有害鳥獣の利用や流通が増えれば、猟師の後継者問題にも貢献できるものと考え、今回の助成を機に、京丹波を中心とした関係者との今まで培ったネットワークを活かし、京丹波産のジビエ（鹿肉・猪肉）を使ったジビエ製品の開発へ挑むことになりました。

ジビエは、その独特の風味が影響し、食べる前から敬遠する消費者も多いです。どの方でも食べていただけるよう、原材料の仕入れから製造工程まで気をつかいます。鹿や猪は、しめる際の手順等により臭みが出る。山内さんの知り合いの猟師さんは、「はじめて食べる人にこそ、美味しいものを食べてもらわなければならない」と言います。

今までの豚を使用した製品の工夫も活かし製品開発に注力した結果、ジビエ製品の商品化に成功。スモークの香りがして、肉汁が口の中で広がる大変ジューシーなソーセージが生まれました。カロリーが低く、脂質の代



謝を促すビタミンB群も多く含まれ、健康面・栄養面に大変優れたもので、バックオーダーもかかえる程に販売数が増えました。ネット販売も好調で、ブログのアクセス数は7000件を超えています。また、イベント・展示会にも力をいれ、試食会がきっかけになり大手百貨店も製品を取り扱ってくれるようになりました。

もっている技術を仲間に継承したい

完全無添加の製品においてもそうですが、ジビエ製品に関しても他県から足を運んでくれるお客さんが多いのは、安心安全な食が重視される時代の風潮が背景にあります。全国でも珍しい無添加のジビエ製品をつくることは、他社にはない付加価値をもつことで事業拡大の大きな一歩となったようです。

販売実績に手応えを感じていますが、猟師不足も一因である原材料の不足さえ無ければ鹿と猪を使って6種以上の製品はすぐにでも販売出来る状態にあるとのこと。バリエーションを増やすための試作も随時行っています。また、ジビエ製品を開発した際のノウハウが今までの豚製品にもフィードバックされ、さらにより商品へと出来上がっているそうです。

ジビエ製品を始めとした完全無添加のハム・ソーセージ作りには「門外不出としたい技術を使っているが、これを広めるのもまた使命です。『山内啓輔監修』という形で仲間に継承したい。」と、山内さん。今後の商品開拓を大いに期待したいものです。



事業概要

ハム工房 古都
<http://www.hamkobo-koto.jp>
 代表：山内 啓輔
 業種：食肉製品製造業
 創業：平成23年6月
 住所：〒605-0837 京都市東山区新宮川町通五条上る2丁目 山田町 499-1
 TEL：075-525-0068 FAX：075-525-0068