

20

ハムとソーセージの違いはなんですか？どんな種類のものがありますか？

A

使用する食肉の部位と製造方法が違います。

●食肉加工品は、主に豚肉を原料として製造されますが、使用する食肉の部位と製造方法の違いからハム、ベーコン、ソーセージに大きく分類されます。

●ハム、ベーコンは、主として「ロース」、「もも」といった部位の肉の塊を用い、ソーセージは、挽肉（ミンチ肉）を用いるのが特徴です。

製造法については、ハム、ベーコンの場合、木片を用いて燻す薫煙まで同じ手順です。ハムは薫煙後、ボイルやスチームしますが、ベーコンの場合は通常行われず、薫煙後に冷却・包装されます。ベーコンはハムに比べ、薫煙の香ばしさが強く残る理由です。

●ソーセージは、ミンチ肉を香辛料や調味料で味付けし、ケーシングに詰めて蒸煮した後、乾燥・薫煙します。

ソーセージには、ウインナー、フランクフルト、ボロニアなどが有名ですが、いずれも原料、製造法は同じで、違いは、味付けしたミンチ肉を詰込むケーシングの太さによるものです。

ウインナーは太さ 20mm 未満とされており、羊の腸がケーシングとして利用されます。フランクフルトは、20mm 以上 36mm 未満とされ、豚の腸が利用されています。



ハム、ベーコンは、主として「ロース」、「もも」といった部位の肉の塊から作られる



ソーセージは挽肉から作られる

