

21

欧米諸国でも日本のハムやソーセージのような食肉製品が販売・消費されているのですか？

A

国や地域によって名称は異なりますが、欧米諸国でも販売・消費されています。

●ハム・ソーセージなどの食肉製品は、ヨーロッパが発祥の地とされ、今から3千年前の古代ギリシャ時代にすでにソーセージが食されていたようです。中世になると食肉の生産も増えますが、生肉では日持ちがしません。豚肉の部位ごとに塩漬け加工し、保存食としたのが、ハム・ベーコンです。ソーセージ類は、くず肉や内臓を無駄なく食するために製造されました。

●我が国でハム・ベーコンのような食肉加工品が製造されたのは、明治維新前後とされ、オランダ人から製造法がもたらされたようです。その後も、ドイツ、イギリス人などから製造法を学び、日本にハム・ソーセージの製造法が広まってきました。

●ドイツでは「ハム」が「シンケン」、イタリアでは「プロシュート」と呼ばれるように国や地域によって名称は日本とは異なりますが、いずれの国においても豚肉を原料にハム・ベーコン・ソーセージが製造されており、製造法に日本と大きな違いはありません。

なお最近、消費量が減少してきていますが、日本では、豚肉のほかに馬肉、マトンに圧力をかけて製造する「プレスハム」のような日本独特の食肉加工品もあります。

世界のハム・ソーセージ



イタリアのモルタッデラは豚肉で作られる大型のソーセージだ。日本のポロニアソーセージのオリジナル



フランスを代表する生ハム、ジャンボン・ド・バイヨンヌ。長期間の乾燥が特長だ



ドイツのベーコン、バオホシュベックは風味が豊かだ