

活用現場レポート

(株)阿蘇ナチュラル・Jファーム (熊本県阿蘇郡南阿蘇村)

熊本県は阿蘇山。豊かな自然と美しい水に恵まれたこの土地で阿蘇ナチュラル・Jファーム様は一つひとつの原料にこだわり、その中にFFCテクノロジーを活用して本物のハム・ソーセージ作りに日々励んでおられます。今回はこちらにおうかがいし、取材させていただきました。



工場併設のレストラン「バイエルン」

活用資材

業務用元始活水器 (中型) (平成14年設置)



加工場、隣接するレストランで使用する全ての水をFFCウォーターに！

FFCパイロゲン



製品をつくる際の前処理や衛生管理に活用

FFC活用方法(ハーブウィンナーの場合)

① 豚肉をミンチにします



まな板にはパイロゲンの原液を噴霧



② 塩漬処理

100kgのミンチ肉にパイロゲン希釈液と、塩(うめ八様の「深海の潮」)*を混ぜ、2日間ほどねかせます。



*うめ八様の「深海の潮」とは？



「パイロウメ」でおなじみの、東京八王子市(有)うめ八様が製造・販売されています。

伊豆大島の深層水にFFCセラミックスとパイロゲンを活用して製造した良質な天然塩です。

③ 混合



ハーブを添加し、パイロゲンを噴霧しながら混ぜ合わせます。

④ 腸詰め・乾燥・燻煙

燻製を作る際のチップに含ませる水や、熱湯殺菌の水などにFFCウォーターを使用します。



燻煙のためのチップ(桜の木)



熱湯殺菌

活用後の変化

品質・鮮度の向上

厳選されたこだわりの素材それぞれの味を最大限に引き出せるようになりました！

スーファ SUFFA(国際食肉加工コンテスト) で金メダルを多数受賞！



SUFFAとは

世界最高峰の食肉加工コンテスト。200人以上の審査員が味、食感、見た目、香りなど200項目に及ぶチェックポイントを審査し、満点を取らないと金メダルはもらえない厳しいコンテストです。出品者の中にはSUFFA用に製品を作る場合もある中で、通常販売している品々で出品し、多数のメダルを受賞されています。



SUFFA2002(第12回)
出品18品目中16品目受賞！
(うち金メダル7品目)

SUFFA2003(第13回)
出品15品目中14品目受賞！
(うち金メダル5品目)

SUFFA2005(第14回)
出品18品目全て受賞！
(うち金メダル9品目)



原料のハーブ豚は、九州の専用牧場にてハーブを配合した純植物性の専用飼料を食べて育ったこだわりの豚です。

一つ一つの細胞がしっかりとれているため、ハムを折り曲げるとこのように裂け目ができます。旨み成分をしっかり閉じ込めている証拠です。



熊本市内にもレストランオープン



家庭用元始活水器を設置

昨年11月にはオーストリアから建材などを輸入し、新たに直営レストランをオープン。本物志向の店内で、本場ヨーロッパの雰囲気再現されています。

森社長のお話

1987年の創業以来「食の里帰り」というコンセプトのもと、素材・品質・製法その全てに本物を追求し、自然の美味しさを目指してきました。その中でFFCを活用することにより、素材自体の美味しさを引き出し、安定した製品をつくることができるようになりました。しかし、これで満足するということではなく、今後も品質向上に励んでFFCの活用方法を模索しながら、より美味しい製品づくりを目指していきます。

代表取締役 森光臣様



工場長のお話

FFC導入当初は、パイロゲンの分量をしっかりと量っていましたが、今は職人の眼と勘を頼りに調整しています。本物の製品を作ることは、またその中にFFCを取り入れるということは、加工段階から製品になるまで、日々真剣に向き合うことが大事だと思います。 取締役工場長 横田美智秋様



原料・製法などにこだわりを持って取り組まれている方々にとって、FFCを活用することは1つの手段にすぎません。ただ、そういった方々の取り組みの中で、FFCが品質向上などに貢献させていただいていることはとても嬉しく思います。また、こちらで使用されているFFC活用のお塩のように、私どもとしてもできる限りFFC製品について多くの情報を提供させていただき、活用されている現場の方々への橋渡し役になってFFCの大きな輪(善循環)をつくれるよう励んでいきたいと思っています。



取材：末崎