



# ちょっと勉強室

No.207

平成27年 2月

今回のテーマは **ソーセージ**



## (1) 基礎知識

ソーセージとは、鳥獣類の挽き肉などを塩や香辛料で調味したものを牛・豚・羊などの腸に詰めた食品で、湯煮や燻煙などの燻製処理を行い、保存食とされることが多いです。英語は sausage、フランス語は saucisse、ドイツ語は wurst。語源は、「塩で味付けした」を意味するラテン語 salsus に由来します。sal は、サラダ、サラリー等の語源にもなっている「塩」を意味します。「細切れ肉」を意味する sicium と合成され、salsicium となり、フランス語で saucisse になり、英語 sausage となったといわれます。一方、Sau (牝豚) と Sage (香辛料のセージ) が合成されて出来たとする説もありますが、ソーセージが記述された最古の文献には、ヤギが主材料として使われており、それ以外にも、原料が豚肉に限定された記述が無いので、後世に作られた説と考えられています。

ソーセージの歴史はハムよりも古く、ホメロスの「オデュッセイア」には既に、ヤギの胃袋に血と脂身を詰めた、兵士の携行食として登場しています。日本では、第一次世界大戦時に捕虜として連れてこられたドイツ兵のカール・ヤーソンら5名のソーセージ職人が、千葉市に新設された農商務省畜産試験場の求めに応じてソーセージ作りの秘伝を公開したことに由来しています。その後、農商務省の講習会で全国に伝わりました。当時、捕虜となったドイツ人の数名は日本にとどまり、ヘルマン・ウォルシュケ、アウグスト・ローマイヤ、カール・ブッチングハウスなどは、日本にソーセージ文化を広める役割に貢献しました。一方、北海道では、1919年に来日したカール・ワイデル・レイモンは『胃袋の宣教師』と呼ばれ、函館で70年近くドイツ式の製法でハム・ソーセージを作り続け、その功績は高いといわれています。

## (2) いろいろなソーセージ

給食でも使用する機会が多いウインナーは、正確には、ウインナーソーセージが正しい呼び名で、オーストリア由来です。ウインナーは実はソーセージの種類の一つなのです。他に、ドイツのフランクフルトソーセージ、イタリアのボロニアソーセージ、フランス、リヨンのリオナソーセージなど、名称にはヨーロッパの地名が冠されているものが多いです。

日本では、JAS(日本農林規格)によりソーセージの規格が定められています。原材料や調理法、ケーシング(ソーセージの表皮部分で腸や人工のコラーゲン、プラスチック、セルローズ製などがある)によって名称が付けられ、等級も決められています。

- ・**特級** ⇒ 豚肉及び牛の挽き肉だけで作られたもの
- ・**上級** ⇒ 豚及び牛の挽き肉に結着材料を加えたもの
- ・**標準** ⇒ 畜肉等の挽き肉に結着剤を加えたもの

○ケーシングによる区別

- ・羊の腸に詰めた直径 20 mm 未満のもの ⇒ **ウインナーソーセージ**
- ・豚の腸に詰めた直径 20 mm 以上 36 mm 未満のもの ⇒ **フランクフルトソーセージ**
- ・生の腸に詰めた直径 36 mm 以上のもの ⇒ **ボロニアソーセージ**

○水分量による区別

- ・製品の水分量が 55% 以下のもの ⇒ **セミドライソーセージ**
- ・35% 以下のもの ⇒ **ドライソーセージ**



…としています。

他に… 赤いウインナーは、日本独特の商品で、良質の素材を用いることが出来なかった昭和中期に考案されたもので、発色の悪さを隠すための苦肉の策に、赤色に着色したと伝えられています。現在では、たこさんウインナーに代表されるように、お弁当の定番として人気があります。