

明日への扉

No.21

本場の技術と貴重な食材で

「小さな幸せ」を食卓に



福留 洋一 さん



わずか5頭から始まったサドルバック豚の飼育は、試行錯誤の連続。苦勞の末たどりついたのは、昔ながらの「餌を煮て食べさせる」方法。日本ではここでしか味わえない貴重な食材に、かける手間は惜しまない。

昭和55年鹿屋市生まれ。高校卒業後、全国食肉加工学校で加工技術を学び、ドイツへ留学してマイスター（ドイツの国家資格）を取得。帰国後「ふくどめ小牧場」でサドルバック種をはじめとする養豚業、ハム・ソーセージ等の加工・販売に取り組む。（35歳）

養豚を営む父の姿を子どものころから見ていて、自然に将来がイメージされました。「自分たちで育てた豚は、すべて自分たちで売るようにしないとイケない」という父の教えと、「兄が育てた豚を、弟の私が加工・販売する」という家族の夢をかなえるため、高校卒業後は専門学校で食肉加工を1年間学びました。その後、愛知県のある食品流通を学んでから、「世界を見て来い」という父の後押しもあり、海外に留学しました。

はじめはイギリスで英語を学びながら、ソーセージの本場ドイツで修行先を探しました。しかし、いきなり「修行させてくれ」と言っても、なかなか受け入れてもらえません。数十件で断られながら、それでもあきらめきれない私の願いを聞いてくれたのが、ミュンヘン郊外にある「Hermansdorf（ヘルマンズドルフ）」という名の農場兼工房です。そして、私の師匠となったのが、ドイツでも高名なマイスター「ユルゲン」です。

マイスターとは、ドイツの職業能力資格認定制度です。見習い、職人、マイスターの3段階で、それぞれ一定の訓練や試験等を経ないと認められません。そしてドイツではほかに、ソーセージの製法や材料、あるいは店の経営条件等が、しっかりと決められています。

見習いとしてユルゲン師匠についた私は、週1日職業学校に通って制度的なことを学びながら、週4日は師匠の下でソーセージの加工などを基本から教わりました。3年かけて職人になりましたが、マイスターに認定されるには、さらに3年の修行を要しました。苦勞もたくさんしましたが、今思うととても楽しい経験でした。

私たちが営むのは「小牧場」です。手間もかかりますし、生産性も高くはありません。ですが、目が届く範囲で生産することで、本場においておいしいものを食卓にお届けできると信じています。鹿屋は、ゆったりとした生活ペースの中でたくさんのおいしいものが生産されます。それを豊かな自然の中で味わえるのは、小さいけど本当に幸せなことだと思います。全国の皆さんにはぜひ、生産地である鹿屋に来て、見て、食べてもらいたいです。

そして、将来的にはソーセージだけではなく、例えばパンやチーズ等を地元で生産して、たくさんのお食を産地で楽しめる、「手作りの食の村」とも言えるような取り組みができるとおもしろいのではないかと考えています。

**FMかのや** 7・2MHz
9月26日(月) 9時5分から
福留 洋一 さんが出演
(予定)