

# 夢のかけはし

食肉加工マイスターは、ハムやソーセージなど、加工食品のプロを育てる子弟制度の一つで、中世より続くドイツの伝統ある厳しい国家資格。弟子を育てる過程の中で、加工技術だけではなく、職人としての「想い」も次世代に伝えることを大切にしています。

私がマイスターを目指すきっかけになったのは、父が開催するセミナーに通訳で参加したことでした。父もマイスターの資格を有し、地元大阪で肉屋経営者向けにドイツから先生を招いたセミナーを平成19年に開催しました。このセミナーで食肉に関するイメージが180度転換。食肉加工はそれまでは汚れる・臭いなどマイナ

スのイメージがありました。本場ドイツから来られたマイスターの先生は、シェフのように清潔で、丁寧な所作や肉を取り扱う考え方に感動したのを覚えています。

直感でこれは面白いかもしれないと感じました。しかも日本には女性マイスターはいないのでチャンスがある。大学まで学んだスポーツ医学の一部である「健康」と「食」というそれぞれの点が「食肉」で見事につながり、食肉マイスターの取得を決意しました。

その後、マイスターを受験するために必要な国家資格で、人生で3回しか受験できない職人試験「ゲゼレ」を受けるため、職業訓練学校に3年通い、「ゲゼレ」を

## 日本唯一のドイツ国家認定 女性食肉加工マイスター

こばやし よしこ  
**小林 良子** さん

突破。そしてマイスター学校で修行を積み、念願のマイスターを平成22年に取得しました。

その後はドイツで香辛料の仕事やコンサル事業を7年ほどしていました。父はそれまで調不良により帰国。父はそれまで南州農場で商品開発のコンサル事業を15年行ってきており、その想いを引き継ぐことを決意し、南州農場へ入社しました。

私たちがそれぞれ培った技術は、次の世代に伝えていくことが大切だと思っています。大隅は可能性に溢れています。私は原料・ものづくりの部分で経済を支え、地域で活躍する人たちと足並みを揃え、鹿児島を盛り上げていきたいです。



【右】霧島ヶ丘公園内くろぶたの丘にあるレストランやショップでは、小林さんが監修する生ハムやサラミなどの商品を購入・飲食できる。

【左】原料を最大限生かし、3年間かけて作られる熟成生ハム。環境に左右されるため、毎日の管理・点検は欠かせない。

職人の持つ技と想いを  
次世代に伝えたい

大阪府出身。幼少期は水泳に励み、高校時代ドイツへスポーツ留学も経験する。大学卒業後はスポーツ医療に従事したが、食肉加工マイスター取得へ方向転換。その後ドイツで7年勤務し、南州農場へ入社。製造部課長で商品開発の中心人物。(37歳)