

はじめてのハム・ベーコン作り

池田 隆

しつとりとした淡いピンク色のロースハム、こんがりと焼いたベーコンエッグは朝から幸せな気分にくれる。農作物から蜂蜜、ハム・ベーコンまでを長年作りしている山荘仲間のOさんに、ハム・ベーコン作りの指導を以前よりお願いしていた。作るには冬へ向う時季が良いと、暮れに誘いを頂く。毎年彼はお歳暮用に七本か八本のハム・ベーコンを作るとのこと。その一本分の材料を私の教材用に回してくれるという。

願ったり叶ったり、見よう見まねで生まれて初めてのハム・ベーコン作りに挑戦。ハムには豚ロース、ベーコンには豚バラ肉、各々ほぼ1kgの塊を使う。予め余分な脂肪や皮は取り除く。とくにハムは円筒形に成形し易いようにノッチ状の切り込みを入れておく。

各々につきボールで粗塩35g、三温糖10g、胡椒やナツメグなどのスパイスを混ぜ合わせ、肉の全表面に手で丁寧に摺り込む。ラップで包み、凍らない程度の低温で一週間塩漬を行う。暖房のない屋内の冬が最適らしい。ただその間も塩が均等に染み込むように一日一回は天地を返す必要がある。

塩漬を終えて少し固まった肉は桶に入れ、水が直接肉に当たらないように流水で塩抜きを3hr行う。このあたりの手加減が微妙に味へ影響するようだ。表面の水を拭き取った後に、ハムは円筒形に成形するために、晒布で包み、タコ糸で両端を絞り胴部は約1cm間隔で縛りあげていく。

半日ほど風乾させ、いよいよ燻製作業に入る。スモーカーにハムとベーコンを吊るし、60℃に保ちながら無煙状態で2hrの乾燥を行う。つぎに桜の棒状チップに火をつけ、70℃でハムは3hr、ベーコンは4hrの燻煙を行う。

晒布が琥珀色に染まったハムはそのまま75℃の湯の中で1.5hrゆつくりボイルし、そのあと冷水に漬け身をしめて完成。

初めてのわが作品、出来具合は如何に？ タコ糸を解き恐る恐るハムに包丁を入れる。ノッチ部まで黒いスパイスを摺り込んだせいで、その痕が出てしまったが、味はOKでした。

