

# もっと知りたい食べ物のこと

## 魚肉ソーセージ

日本独特魚肉練り製品文化

これは、「かまぼこ」で  
海外ではソーセージとは呼ばない でもそんなの関係ない!

### ならば 「ソーセージ」って何者じゃ?

ソーセージ (sausage) とは、鳥獣類の挽肉などを塩や香辛料で調味した食品のことです。欧州、特にドイツのものが有名で各地に多種多様な形態があり、その地名を冠して親しまれています。日本で「フランクフルト」と呼ばれる太くて大きなソーセージも、本来はフランクフルトが名産。他に細くて長いチューリングガー、短いニュルンベルガー、ミュンヘナーなども代表的な地域ブランドです。その他の国ではオーストリア・ウイーン、スペインのチョリソなどが有名ですね。都内にもソーセージの専門店が沢山あります。お勧めのお店をご紹介ください。



市谷のドイツ料理の美味しいお店(探してみてください)      ビールとワインにとにかく絶品

今でこそ、全世界の食材が自由に往来し、食品保存の冷蔵庫や保存方法が発達したので、私たちの食生活は、特にここ 30 年あまりの間に飛躍的に変化発展しました。食対象も魚野菜中心から肉製品が主体に変わりました。40 年近く前は、こんなに毎日お肉を食べる食生活は想像できませんでした。ではいつから日本の食卓には、こんなに豊富にハムやソーセージなどが並ぶようになったのでしょうか?

### やっぱり技術は西洋から

ソーセージやハムは欧米諸国で重要な保存食品です。鳥獣肉食文化の乏しいわが国では、この技術はありませんでした。日本におけるソーセージの起源は、第一次世界大戦時に捕虜として千葉県習志野に連行されたドイツ兵のカール・ヤーンらのソーセージ職人が、ソーセージ作りの秘伝を公開した事にはじまったようです。この技術は農商務省の講習会を通じ、やがて日本全国に伝わったようです。

ところで、ソーセージは加工品なのでソーセージと呼ばれるためには条件があります。ジュースやお酒、マーガリンなど様々な種類の加工食品は、消費者が購入する際に間違っても購入してしまわないように様々な商品類を定めるルールがあります。このルールを定めている法律を JAS 法といいます。この JAS 法ではソーセージを明確に定義しています。

代表的な3種類について簡単にまとめてみました。今後の参考にしてください。

名称	大きさ	腸の種類
ウィンナーソーセージ	直径 20 mm 未満の物	羊の腸
フランクフルトソーセージ	20 mm 以上 36 mm 未満	豚の腸
ポロニアソーセージ	36 mm 以上	牛の腸

原材料 家畜、家禽、家兎を使用している

魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る

乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージ35%以下を除く）

ウィンナーソーセージ	フランクフルトソーセージ	ポロニアソーセージ
		

### 小さなときに食べていた懐かしいソーセージ

昭和40年代ころまでのウィンナーは、着色料を使用した真っ赤なウィンナーが主流でした。当時のハム、ソーセージは「発色剤を使っていなければハム、ソーセージじゃない」。つまり商品としては流通に耐えるものではなかったようです。今思えば食紅ウィンナーだったわけですが、それでもやはり懐かしい色と味です。それと昔から食べていたのが魚肉ソーセージでした。

JAS規格からすると、ソーセージは魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満に限るとありますので、魚肉を使った商品は、ソーセージとは呼べないこととなります。これは厳密に言えばソーセージではない。かまぼこやちくわなどと同じく魚肉練り製品です。

製法は、冷魚肉50~60%に、豚脂、調味料と香辛料を混ぜ、練り合わせ、レトルト殺菌釜で高温殺菌を行って仕上げます。洋食の普及や魚肉の保存性向上を狙い、魚肉ソーセージは、戦後直ぐに、西南開発工業協同組合で初めて試作され、1951年「スモークミート」の名で商品化されます。翌年には明治屋（現：明治屋商事の親会社）と契約し全国発売が開始されました。

その後各社の参入がありますが、生産量が大幅に増えたきっかけは1954年のビキニ環礁水爆実験です。第五福竜丸をはじめ多数のマグロ漁船が被曝しました。この事故でマグロの価格は大暴落し、困った水産各社は、余剰マグロ対策としてまぐろ魚肉ソーセージの生産に力を入れました。特に学校給食に納入されるなどの努力が実を結び大衆食として定着しました。食育の先取りかな?!

食肉製品の普及で最近生産量を減らしていましたが、昨今の健康ブームから、カルシウム・DHA・ビタミンを強化した製品の開発・低カロリー・低脂肪といった理由から、改めて魚肉ソーセージの栄養価値が見直されるようになりました。少し前のBSEや鳥インフルエンザなどで食肉の安全性に問題が多発したことも、魚肉ソーセージが復活した要因です。

日本の生んだ代表的な食品です、見直して帰りがけに買ってはいかががでしょうか。

			
赤は懐かしい美味しさの味			
オレンジ色のフィルムで覆っているのは、魚肉ソーセージに直接紫外線が当たると変色してしまうのを防止するためです。			

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに

お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646