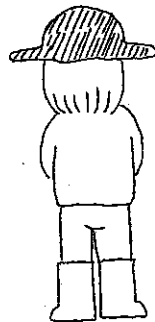


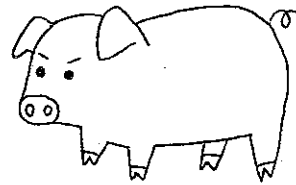
ベーコン、ハム、スモークのまきお

① 養豚場にて

スーパーで買う肉の原豚を見たことなんて生まれて一度もなかったが、今回初めて豚と対面し、それがお肉になり、それを加工する、という一連の過程を見てきた。でも、それは、食物に対する考え方の価値観が変わる、大事な体験であると感じた。



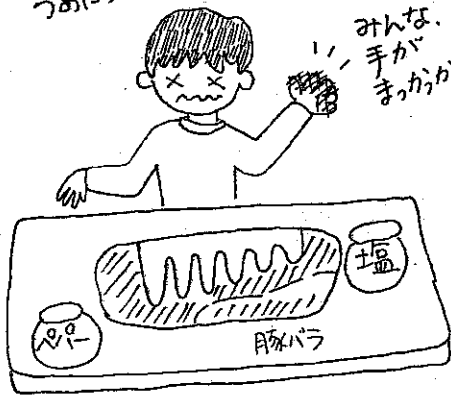
わたしたち



この豚ですよ

この豚が3日後にはお肉に……

つめたすぎる……



みんな、手がまっかか……

② 塩のすりこみ作業

豚バラ 6kg × 2 計 12kg (ベーコン)
 もも 8kg × 2 計 16kg (ハムにした)
 12月、粉雪のふる中、肉の加工場で 約30kgの肉に 塩、ブラックペパーをすりこむ。

③ 冷蔵室の中で ねかせること 1週間。

2日に1回、天地返しをする。
 (塩がかたよらないように。)

④ スモーク前日、流水につけて 数時間、塩めき。

⑤ スモーク当日

朝9時 桜のチップでスモーク開始。

80℃をこえないように 火の当番が要チェック!!

(スモークハウス内が80℃こえると肉がパサパサになる。)

* 昼ごはん時、気がつく。火の番がいなくなっている!!

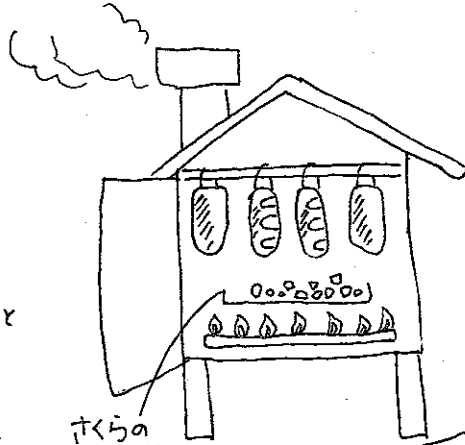
「まさかっ」と思いつ。扉をあけると、チップがめらめらと

燃えて、肉の下に炭が... 少にこけていた。

ちなみに、火の番はどこにいたかという、昼ごはんを食べていた... そういうハプニングはあったせよ、

3時頃 ベーコンが無事できあがり!!

ハムは、さらに1時間のボイルの末 できあがった。



桜のチップ

桜のたたお肉の香はいいにおい……

棒パンもつくったよ!

竹の棒にパンをまいて炭火で10分焼く

