



店の個性を出せ!

自家製ソーセージを作ってみよう

豚肉加工品の代表選手といえば、やはりソーセージ。ドイツが本場というイメージが強いが、フランス料理店「ブラスリー オザミ」の羽立料理長によれば、「フランスでも、ソーセージは欠かせないアイテム」。同店でも、2003年のオープン当初から自家製ソーセージは、ベストセラーの一つだ。

人気の秘密は、何ととってもイベリコ豚や「吉田豚」などの銘柄豚を使った味わいの豊かさにある。加えて、ダイナミックな食感も見逃せない。「フランスのソーセージはドイツ風とは異なり、やや粗挽き。しかもくん製などにしないタイプが多い」と羽立料理長。肉をかみしめるような食感がフランス風ソーセージの醍醐味といえる。

そこで、フランス風ソーセージの作り方を羽立料理長に教えてもらった。

まず、豚肉の粗挽きを用意。赤身8割に対して脂身2割がベストだ。次に、調味料をよく混ぜてから、肉と合わせる。これで満遍なく混ぜることができる。

この際、粘りを出さないよう注意。粘りが出ると、火を入れたときにソーセージが縮む上、口当りも悪くなる。バットを氷水に当て、生地を冷やしながらかき混ぜると粘りが出にくい。もちろん混ぜ過ぎは禁物だ。

豚腸に詰める際は、ある程度腸内に押し出した後、中の肉が均一になるよう手で調整してひとねじり。詰め終わったらそのままの状態、半日～1日冷蔵庫で寝かすとなじんで、より味わい深くなる。長期保存するなら、ラードでコンフィ（油煮）するとよい。



〈材料〉(10～15cm×5本分) 豚粗挽き肉1kg(脂20%含む)、塩12g、粗挽き黒コショウ4g、キャトルエビス(ミックススパイス) 2g、ニンニクみじん切り15g、卵白2個分、白ワイン50ml、豚腸塩漬け1本(1m分程度)

ボウルに白ワインと卵白、ニンニクみじん切り、塩、コショウ、キャトルエビスを入れ、卵白を切るようにしてよく混ぜる



氷水を当てたバットに豚挽き肉を入れ、1を加えて、まずはサクッと混ぜ合わせる。粘りが出ないように気をつける



全体が満遍なく混ぜり合った状態。つながってはいるが、粘りが出ない。全体がまとまっていればOKだ



豚腸を掃除する。流水で洗って塩を落とし、袋の中にも水を通す。一度膨らませると後で扱いやすい



絞り出し袋に3を入れ、口金に豚腸をかぶせる。袋の裾をねじり、テーブルに置き、手のひらで押しつぶすように絞る。詰め終わったら10～15cmを目安にねじる