

中央ヨーロッパ、チロル地方-ヴィルアンダース村の家庭の屠殺 ベーコンとソーセージづくり

映像概要

中央ヨーロッパ・チロル-ヴィルアンダース村の家庭屠殺によるベーコンとソーセージづくり。イタリア、ハーレン州アイザック渓谷で家族経営しているケーバー（Köber）農場での雌豚の屠殺、解体、内蔵を取り出す作業行程。さらに腸を洗浄し、腸の中側を裏返して、コッホヴルストや血のソーセージの中身を詰めていく。ベーコンや豚の各部位は塩漬けにしたり、薫製室ではベーコンを燻す。

撮影の背景

この映像は、南チロル民俗学博物館のための連続ドキュメンタリーの一環として撮影されたものである。この映像は、1979年の12月から1980年の1月にかけて撮影された。本撮影においては、ケーバー農場を家族だけで経営しているフーバー家の方々に、本映像の意義を理解して頂いた上で、撮影に協力頂いた。

撮影地であるフーバー家が経営するケーバー農場は、イタリアの北部の南チロル（地図1）、アイザック渓谷の標高1200mに位置するヴィルアンダース村にある。この標高での主生業は、農耕牧畜である。この地域では、とくに畜産業が栄え、長期保存可能なベーコン、ソーセージ、ズアフライシュ（塩漬け肉）といった肉加工方法が発展した。昔、この地域に暮らしていた人達は、肉の保存方法を知らず、日常的に肉を食べることができなかった。しかし、せめてキリスト教で重んじている安息日である日曜日だけにでも肉を食べるようにするため、また、家屋から離れた場所での農作業中の軽食としても肉を食べるようにするために肉の保存方法を考え出したのである。

その後、ベーコンのニーズが拡大した結果、輸出もされるようになり、大量生産が主流となったため、肉加工品の品質は低下している。また、在来種を肥育していた農家は、安価で輸入される豚肉との価格競争に負け、経営縮小に追いやられ、肥育農家として立ち行かなくなった。そのため、家族で経営する農場では、自給用の肉加工だけを行うようになってしまった。



地図1 南チロルの位置
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Italy_South_Tyrol.jpg

映像の補足説明

・ケーバー農場の家畜状況

家畜としては豚以外にも牛、羊や山羊も育てているが、ベーコンやソーセージなどに加工するのは豚だけである。

・ケーバー農場の肥育の特色

豚を肥えさせるために、肥料に工夫をしており、燻った藁や茹でたジャガイモ、ライ麦やたまに小麦も与えている。また、肉を高品質にするために、有機肥料を与えるなど工夫している。

・豚の屠殺の第一段階

大昔は、肉用出刃包丁の裏を使って豚の額を叩き付けて失神させていたが、映像では、釘打機を用いて豚を失神させている。失神させたすぐ後に、咽頭部をかき切り、流血を受け皿に流し、その血を血のソーセージを調理するために血が固まらないように混ぜ、保存する。

・豚の体毛除去

豚を冷水で洗浄した後、合成樹脂のオガクズ状のものを振りかけ、お湯をかけてその樹脂を溶かし、豚の毛に絡める。この樹脂が毛に絡まっていることで、容易に体毛を剥がすことができる。毛と樹脂が絡まると、豚の胴体の左右両側に人が一人ずつ立ち、その二人で一本のチェーンを持って、チェーンを胴体に当てたまま頭部から足にかけて往復し、体毛を剥がす。

・屠殺の時期

チロル地方では 11 月に行われるマルティン祭の時期に、年末の屠殺が行われてきた。この時期の気候は空気が冷たく乾燥しており、ベーコンをゆっくりと熟成させるのに適している。同時に、クリスマスに向けて、新鮮なベーコンやソーセージ、豚の塩漬けを用意する。

また、マルティン祭というお祭りは、ある寒い日に、自分のマントを貧しい人に贈った聖人、聖マルティンと同様に、他者を思いやりましょうという祭事である。この時期は、ちょうどチロル地方では冬支度の時期となり、収穫時期やワインの压榨時期とも重なっている。昔は、土地の賃借料の支払いもこの時期に行っていた。かつてチロル地方の辺りでは、長期に及ぶ冬は、このマルティン祭の時期から、日照時間が少し長くなり始めることから“光のミサ(Lichtmess)”が行われる 2 月までとされてきた。2 月は新たな収穫年の始まりでもあり、年明け最初の屠殺の時期でもある。

・豚への敬意

豚の生命への敬意を示すために、感謝の意を込めて、豚の胴体を左右対称になるように室内に一日ほど掛ける。これは同時に、豚を加工する前に乾かす行程にもなっている。また、家庭によっては、聖マルティンの象徴である冠やマントを模した小さな冠のような物を豚の胴体に置いたり、マントの代わりに網脂をかけたりして敬意を表すこともある。

・ソーセージに使用する腸

取り出した腸は、雪の上で女性が腸を踏みつけて腸の内側の皮を取りやすくする。また、太い腸は男性が洗浄する。その後、腸に穴が開いていないかを人が息を吹き入れて確認する。そして、ヴルシュター(ソーセージ成形機)に腸を設置し、各ソーセージの具材を腸に詰めていく。

■コッホソーセージと血のソーセージの材料と加工工程

ソーセージの種類	コッホソーセージ (普通のソーセージ)	血のソーセージ
材料	豚のミンチ,塩,胡椒,各農家独自のスパイス	豚の血, みじん切りした豚の脂肪,ライ麦パン,バターで炒った大麦,塩,胡椒,マジョラム(ハーブの一種)
工程	腸に成形機を使用して具材を詰めていく	太い腸に, 材料を混ぜたものを詰めていく
特記事項	—	消費期限:製造日の翌日 豚の血液は栄養価が高く, 栄養を付ける為にも食していた屠殺した翌日の昼食として食すことが多い

■ズアフライシュ(塩漬け肉)とベーコンの材料と加工工程

	ズアフライシュ(塩漬け肉)	ベーコン
材料	豚バラ,塩漬け用スパイス(塩,ニンニク,黒胡椒,オールスパイス)	
工程	2週間塩漬け用に漬け,室内で軽く干す	2週間塩漬け用にスパイスに漬け,燻製室で30日間燻し,その後30日~60日間2日置きに1日3時間さらに燻し,風通しがよく一定の低温が保たれる場所で乾燥させる. 全行程が終了するのに6ヶ月かかる
特記事項	数日干しただけで食することができる	—

“各農家が自家製のレシピを持っており、各々が自分のレシピが一番だと思っています!!”