

上州水土舎(富岡)

ハム・ソーセージ

独の製法 日本人好みに

県産の良質な豚肉に、直輸入した高級スパイス、社会福祉法人・上州水土舎(富岡市後賀、金谷透理事長)は、南ドイツの味を忠実に再現したハムやソーセージを製造。「赤城屋」のブランドで販売する。

市東部の里山にひっそりと立つ工場は知的障害者の授産施設となっており、約30人が働いている。この素朴な雰囲気もドイツ流。取引する大手百貨店のカタログギフトで売り上げ上位を維持するなど、小さくても赤城屋の名は全国に浸透している。

金谷理事長(64)は25年ほど前、障害者を雇用する養鶏業者と出会い、食肉加工の分野で障害者支援に取り組みと決意。「やるからには本場の味を」と、ドイツ・ミュンヘンにスタッフを送り込んで修業させ、さらに

現地からマイスターを招いて研修を行った。1989年に赤城屋を設立、2000年に生産施設の水土舎を開所して体制を整えた。

本場の製法を守りつつ、日本人の口に合うよう独自のレシピを開発した。日本で普及している製法は甘味料を多く使ったため、ドイツのハムやソーセージ

障害者が作る本場の味

を食べると塩分が少なすぎてむしろ含まれる天然由来の成分をよっぽど感じる。金谷理事長は、「甘味料と塩気のバランスを調整しながらレシピを作った」と話す。

県産の豚肉とドイツ直輸入の香辛料、発色には野菜ジュース

独自レシピでハム・ソーセージを製造する工場



とは通信販売で注文を受け、工場から直送する。

多品種少量生産を徹底し、商品は約40種類に上る。人気のものは約2ヶ月の粗引きソーセージ、ダブルツイーナ(1000g)、アプレツイーナ(1000g)や当たり420円、ドイツで主流のロースハム、カスラ(同600円)、酒のつまみに合うコッホ・サラミ(1000g、450円)。

生ハムのシンケンシュベック(同700円)は豚も肉を使っており、まるやかさど脂のりが通に受けている。お中元、お歳暮向けのギフトセットは3千円〜1万円の価格帯で展開する。

近年は食肉加工のほか養鶏場や農園を運営し、「水土舎」ブランドでさまざまな農産物を県内のスーパーや直売所で販売する。昨年4月には初の小売店

企業概要

1999年に法人化、2000年に生産拠点開設。ハム・ソーセージ製造販売のほか有精卵、無農薬米、納豆、ジャムを扱う。

舗となる「赤城高原ミート前橋東店」を前橋市天川大島町にオープン。県産豚・牛の精肉やコロッケ、総菜を扱い、ハム・ソーセージも店頭には並んでいないが一部直売に広がる。

好調なハム・ソーセージ製造の拠点を増やし、障害者雇用の受け皿拡大につなげるのが今後の目標。金谷理事長は「良質な肉を安く仕入れられるノウハウを生かして、レストランや定食屋へと展開させていきたい」と意気込む。

商品イメージ

- ▷生産量 ハム・ソーセージ合わせて1日170~230*
- ▷価格 ロースハム100g*600円など
- ▷販売場所 通信販売が中心
- ▷特徴 県産豚肉とドイツの香辛料を使い、本場の味を再現



種類豊富な商品。工場直送で手元に届く