

## Speck ドイツ式ベーコン

朝晩、漸く涼しくなってきました。今から寒い冬にかけては、「ドイツ式ベーコン」Speck”を作るのにちょうど良い時期です。

### ■ 必要な道具

薫製機、スモークウッド、風糸

### ■ 材料

豚バラ肉 1kg

水 1000ml

塩 150g

お好みの香辛料（ニンニク、ローズマリー、タイム、ベイリーフ、黒胡椒等）

### ■ 作り方

- 1) ピックル液をつくります。「ピックル液」というのは、15~20%の濃度の食塩水に香辛料を入れて沸騰させたものです。

今回は「栗国の塩」、ローズマリー2枝、月桂樹の葉 2 枚、にんにくのすりおろし 3 片、生タイム、粒黒胡椒、オールスパイス、クミン、フェンネル、カルダモン、ナツメグを分量の水とともに鍋にいれてみました。使う香辛料は、自分の好みに合わせていろいろ試してみてください。



よくかき混ぜ、香辛料や塩が全体によく溶け込むようにします。香りが立つまで中火で 20分程煮込みます。

出来上がったら火をとめ、そのまま常温になるまで冷ましておきます。

2) 肉の準備をします。Speck とは豚の脂を味わうためのものなので、ここはぜひ奮発して上等のものを用意して下さい。ここでは、六白黒豚をつかっています。豚バラ肉はナイフや楊枝等であちこち突き刺して、ピクル液が染み渡りやすいようにします。この時できた切れ込みは、薫製の時に肉が縮んで締まるので、できあがりの外見にほとんど影響は与えません。



3) 豚バラ肉を密閉チャック付きの袋（ジップロック）に入れ、そこへ常温になったピクル液を全体が浸るくらいに注ぎ入れます。入れたら、なるべく袋の中に空気が入らないようにしてチャックを閉じ、冷蔵庫の中



にそのまま 10 日前後入れておきます。一日に 1 回、袋の外から軽く肉をもんでおくと味の染み込みが良いです。

ピクル液は余っても、また次回に使用できるので瓶に入れて冷暗所に保存しておいてください。

4) 漬込み期間が終わったら肉をピクル液から取り出し「塩抜き」をします。大きめのボウルに塩（迎え塩）をひとつまみ入れ、肉が浸かるくらい冷水をいれます。暑い時期は氷水や保冷剤を使用した方が衛生面で安心です。本来なら流水で塩抜きする方が良いのですが、水道代が大変な事になるので(笑)1~1.5 時間おきに水を替え、6 時間程塩抜きをします。肉の端を少し切って焼いて味見をし、「ちょっと薄い」と感じるくらいになったら塩抜き終了です。

- 5) 塩抜きが終わったらキッチンペーパー又は清潔な木綿晒でできるだけ水分を拭き取ります。その後、涼しい場所で半日から一昼夜吊るして表面を乾燥させます（キッチンペーパーに包んで冷蔵庫の中に入れて乾燥させても大丈夫です）。このとき、表面が湿った状態だと燻煙が付きにくいので注意して下さい。



因に私は脱水シート「ピチット」というものを乾燥に使っています。

これだと肉の旨味を逃がさず余分な水分のみ吸収してくれるのでベーコンが美味しく仕上がるのです。しっかりくるんだあとは冷蔵庫に入れておけるので、暑い時期でもベーコン作りを楽しむ事が出来ます。

- 6) 乾燥が終わったら、肉に尻糸をしっかりと巻きます。巻き方が弱いと、薫製途中で落下してしまうかもしれないのでかなり強めに縛って下さい。



7) 薫製機に肉を吊るし、スモークウッド（今回はクルミ）を入れて火をおこします。庫内の温度は 60 度が目安です。これ以上高いと肉に火が通り過ぎてパサパサになり、低いと上手く薫製の風味が付きません。火加減は、何回かやるうちに上手になりますので挑戦してみてください。



このまま 6 時間程薫製をかけます。6 時間経って薫製機を開け、まだ煙が出ているようでしたら再度扉を閉め、火が完全に消えるまでそのままにしておきます。

8) 8時間薫製をかけた Speck です。



尻糸を外した後はここで早速味見を…と言いたいところですが、ぐっと我慢してそのままラップに包んで再度冷蔵庫に入れ、もう一晚寝かせます。こうする事で、薫製の煙臭さが落ち着いて、香ばしさに変わります。

9) 寝かせた後の Speck。切ってみると中はほんのり生状態ですが、これこそがドイツ式ベーコン Speck の特徴とも言えるのです。



日本のベーコンは薫製後に茹でるか蒸すかの加熱処理を行っているのですが（だから、製品の表示欄には「加熱食品」との記載があります）、ドイツでは漬込み、乾燥、燻製だけで仕上げたもののみ” Speck（ベーコン）”を名乗れるのです。日本式ベーコンは、ドイツでは「ハム扱い」になります。

非加熱食品なので、召し上がる時はよく加熱してから召し上がって下さい。

手間はかかりますが、食品添加物を一切使用していない自家製 Speck は、市販品とは比べ物にならないくらいの美味しさです。

**ぜひ、皆さんも挑戦してみてください !!**