

がんばってます！

まちのものづくり企業

ドイツ伝承の製法を今もなお

(有)土井牧場ハム製造所



市内には、高い技術や特殊技能で「ものづくり」に励む地元企業があります。市内でがんばる元気な企業を紹介しています。(隔月掲載)



代表取締役社長 土井 英博氏

伝統の製法を守ることを心がけながら、常によりおいしいものを追求し、毎年新製品を発表しています。今年は、沖縄アグー豚の背アブラを入れた、サラッとして旨みぎっしりのソーセージです。これからも、おいしいものを多くの人に味わってほしいです。

土井牧場ハム製造所は、当初酪農経営の会社として先代社長である父の土井道雄氏が昭和44年に神戸から大村に移転し、(有)土井牧場として創業しました。

今から約100年前、第二次世界大戦で日本に捕らえられ収容所で終戦を迎えたドイツ人、カール・ブツチングハウス氏が日本人と結婚して帰化し、日本でドイツ式ハムの製造を始めます。

そのカール氏に直接師事した身内の栗原安太郎氏が製造法などを受け継ぎ、現社長へ伝授。昭和57年ごろから酪農のかたわらハム製造を始めました。とてもおいしいと周囲から評価されるようになり、昭和59年「土井牧場ハム製造所」と社名を変え本格的に製造を開始しました。

工場へは、帽子・マスク・白衣・長靴に着替えた後、全身にエアージャワーを浴び、細かなほこりを除いて入室するなど、衛生管理の行き届いた環境で作業が行われます。

ハム作りは、肉表面の不要な脂肪をそぎ落とし、塩水に約2週間漬けて込むことから始まります。漬けた肉は、一つひとつ手作業により整形カットし、燻製釜に入れ数時間かけて燻製します。

仕上がりを左右する釜内の温度管理は、番難しく、一定の温度を保つためには熟練の技を要します。日によって気温や湿度などの条件が違うため、使用するおがくずの量や、火のつけ方などを変えて調整しています。

味付けは塩のみですが、塩分を控えめにして健康にも配慮された製品です。燻製の風味と肉本来の味をしっかり感じることが出来る塩加減により、最高の食感を味わえます。

現在、県内百貨店での販売が約8割、そのほか直販やネット通販などでも販路を広げています。

手間隙かけて妥協しない思いと技術に裏打ちされたハム作り。現社長で3代目になるドイツハム製法は、今も当時のままの姿で息づいています。大正時代から受け継がれる伝統を守り続け、その味、その素材、その信頼は、全国から高く評価されています。

社員さんからひとこと



今年4月に入社した土井崇資さんに今後の抱負をお聞きました。「ソーセージ作りを担当しているが、混ぜたときの生地硬さ加減が難しく、失敗したこともある。早く一人前になって戦力として頑張っていきたい。」と話されました。



(有)土井牧場ハム製造所
雄ヶ原町1767-33
☎4521

代表取締役社長 土井 英博
従業員数 正社員6名