

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター チーバくん
千葉県許諾第A3-45

第34回

ソーセージ

《今回の日本一》

(習志野市)

・日本のソーセージ製造発祥の地



習志野にあった捕虜収容所にいたドイツ兵が製造法を公開したことから、習志野市は、

日本のソーセージ製造発祥の地！



千葉県千葉郡幕張町実籾（現・習志野市東習志野）には、1915年（大正4年）9月から1920年（大正9年）1月までの間、第一次世界大戦中に日本の捕虜となったドイツ人兵約1,000人が収容されていた施設「習志野俘虜収容所^{ふりょ}」がありました。大正6年、栄養価の高い食品としてソーセージに注目していた当時の農商務省は、習志野の収容所の中でドイツ兵がソーセージを作っていることを知り、訪問しました。収容所では、ドイツでソーセージ職人だったカール・ヤーン氏をはじめとする5名の職人たちが実際にソーセージを製造していました。千葉市に新設された農商務省畜産試験場の飯田技師が改めて収容所に派遣され、カール・ヤーン氏たちからソーセージ製造の秘伝を公開してもらいました。ドイツ人職人から学んだこのソーセージ製造技術は、農商務省が開催した講習会を通じ、日本全国の食肉加工業者たちに伝わっていくことになったのです。このことから、習志野市は日本のソーセージ製造発祥の地といわれるようになりました。



▲右から、飯田技師とカール・ヤーン氏

※習志野俘虜収容所（ならしのふりょしゅうようじょ）＝施設名（固有名詞）として使用する場合には「捕虜（ほりょ）」ではなく「俘虜（ふりょ）」と表現します。

捕虜（ほりょ）と俘虜（ふりょ）の違い＝どちらも意味は同じで、戦争で敵に捕らえられた軍人や民兵などのことをいいます。第二次世界大戦前の日本では公式的には俘虜と呼ばれていました。

ドイツと習志野の人々との交流の架け橋に。

習志野俘虜収容所

1914年（大正3年）、第一次世界大戦中、日英同盟によってイギリス・フランス・ロシアなどの連合国側に立ちドイツと戦うことになった日本。日独戦争の地となったのは、中国・山東省のドイツ租借地の青島ですが、同年11月、日本軍の猛攻で青島は陥落し、4,715名のドイツ将兵が捕虜となって日本に送られ、そのうち約1,000人が習志野に収容されました。捕虜の収容所という、鉄条網の中で閉ざされた生活をイメージしがちですが、習志野の収容所は違っていました。周辺に住む主婦たちは洗濯物の請負に収容所に通い、肉の仕入れに出たドイツ兵は、習志野の肉屋にハムやマヨネーズの作り方を教えるなどの交流がありました。母国・ドイツでさまざまな職業技術を習得している捕虜たちも多く、ソーセージ



▲習志野捕虜オーケストラ

職人だけではなく、建築技術をもった者はラウベと呼ばれる小屋や演奏会ができる野外ステージなどを作り、演劇や映画鑑賞をしていました。サッカーやテニスなどのスポーツでも楽しんでいました。また「習志野捕虜オーケストラ」が結成され、さまざまな演奏活動をするなど、単調な捕虜生活を充実させていました。敷地内には菜園も作られ、ビールやワインの醸造を行い、稲毛海岸や船橋方面などへの遠足も定期的に行われていました。



▲ドイツ捕虜オーケストラの碑

習志野俘虜収容所において、ドイツ兵捕虜がオーケストラ活動を行っていたことを記念して、収容所の跡地に記念碑が建てられています。

（習志野市東習志野4丁目4番・東習志野4丁目児童遊園内）

日本のソーセージ製造発祥の地「習志野」をもっとPRしようと100年前の味を再現させました。



公益社団法人 習志野青年会議所
会員 荒木 和 幸さん

習志野市は、日本のソーセージ製造発祥の地なのですが、実はあまり知られていないのが事実で、それはとても残念なことだと日頃から思っていました。習志野市の市民まつり「習志野きらっと」が20周年目を迎えようとしていた2013年。この節目の年にふさわしいイベントとして、100年前に習志野で作られたというソーセージを復刻させようと私たち青年会議所の会員たちが取り組んで再現させたものがいわゆる「ならしのソーセージ」です。祭りの半年前からソーセージを再現してくれる食肉加工業の方を探していたところ、八千代市のデリカテッセンDANKEのご主人がとても研究熱心な方で、自ら当時の文献を調べてくださり復刻ソーセージの再現に力を貸してくださいました。祭りを前に完成したソーセージの試食をさせていただいたときは、感動しましたね。シンプルですが、なかなか味わいのあるソーセージだったからです。復刻させたソーセージは、わ

かりやすく「ならしのソーセージ」と名付け、DANKEさんに作っていただき、祭り期間中「1,000人試食会」を開催しました。期待通り、試食会には常に長い行列ができ、大好評でした。「習志野がソーセージ製造発祥の地だったなんて知らなかった」とソーセージを美味しそうに食べる市民の方々の顔が印象的でした。今後は「ならしのソーセージ」の知名度をさらに高め、地元の名物として定着させていきたいと考えています。



▲祭り会場では「ならしのソーセージ」ののぼり旗を掲げ、100年前のレシピで再現した復刻ソーセージをアピールしました。

収容所にいたソーセージ職人たちは、日本に残り、ドイツの食文化普及に貢献！

習志野の捕虜収容所で暮らしていた約1,000人のドイツ人将兵たち。開放されても、すべての人が混乱する祖国・ドイツに帰国したわけではなく、日本に留まって新たな生き方を選択した人々も多くいました。ソーセージ職人だったカール・ブッチングハウス氏は、東京・目黒にソーセージ工場を作り、ヨーゼフ・ヴァン・ホーテン氏は明治屋でソーセージ製造の技術指導者となりました。また、ヘルムート・ケテル氏は銀座でレストランを開業し、日本人客の舌を魅了しました。ドイツの食文化を日本に定着させたのは、当時は敵対していた元ドイツ兵たちだったのです。



今年の秋も、グルメやイベントが盛りだくさん！ 習志野ドイツフェア&グルメフェスタ2015

習志野市とドイツとの間に歴史的なつながりや深い交流があったことをもっと知ってもらおうと、2010年（平成22年）から開催してきた「習志野ドイツフェア&グルメフェスタ」。ソーセージやドイツビール、ドイツワインの他、ドイツ雑貨を販売したり、市



▲毎回、多くの来場者でにぎわうフェア会場。

内で人気の飲食店が自慢のグルメ販売のために数多く出店します。今年もドイツ音楽の生演奏など、ステージイベントも多彩に企画中です。

- 開催日時／平成27年10月17日（土）午前11時～午後8時
10月18日（日）午前11時～午後7時
- 開催場所／津田沼公園（モリシア津田沼前）
モリシア津田沼1階（習志野市谷津1-16-1）
- 問い合わせ／習志野市商工振興課 TEL.047-453-7396

100年前のソーセージレシピの 翻訳本が発行されています！



▲（シリーズ・実学の森）
ハム・ソーセージ作りバイブル
ー 100年前のドイツの味ー
訳者 高橋 和久
東京農大出版会 2006年発行

原書は、1902年2月にベルリンで発行された「国際的ソーセージ及び肉製品の製造」の第2版。習志野の捕虜収容所でドイツ兵の捕虜でソーセージ職人だったカール・ヤーン氏たちから製造技術の聞き取りを行った農商務省・畜産試験場の飯田技師が所蔵していた貴重なソーセージ作りのバイブルです。巡り巡って農学博士の高坂和久氏が原本を手にし、3年の歳月をかけて日本語に翻訳し、2006年に発行されました。ソーセージの材料となる腸・皮・舌・肝臓・血・肺などの牛や豚、羊などの各部位の説明や、味付け、保存剤

となる調味料・香辛料、豚・牛などの解体法、腐敗防止のための塩漬法・薫製法、ソーセージ取り扱い方などカール・ヤーン氏が伝授したソーセージ製造の秘伝が凝縮された内容となっています。

デリカテッセン DANKE (ダンケ)



ドイツ食肉界の伝説的な重鎮と言われる故ルートヴィヒ・シャイト氏に師事した店主が、ドイツの伝統製法を忠実に守ってハムやソーセージを製造販売しているデリカテッセン。防腐剤や抗酸化剤、ビーフエキ

スなどの旨味調味料などは一切使わない安全・安心の製品が店舗に併設された工房で手作りされています。ショーケースに並ぶ製品は、ハム、ソーセージ、サラミなど約40種類ほど。2000年にドイツで開催されたミレニウム記念コンテストにも出品し、数々の受賞を果たした本物の味を求め、リピーター客たちが遠方からも訪れるという評判の店。スモークしたソーセージとミュンヘン名物の白いソーセージは、鍋にお湯を沸かし、沸騰したら火を止め、ソーセージを鍋に入れ、フタをして温めます。細いものなら4~5分、太いものは6~7分が食べごろです。



店内のショーケースの中には、バラエティー豊かなハム・ソーセージが豊富に並べられています。100g ¥334(税込)~の計り売りです。

●問い合わせ／デリカテッセン DANKE

八千代市八千代台東1-10-17
(京成八千代台駅東口徒歩3分)
TEL.047-481-3970
営業時間 午前10時30分~午後7時
定休日 毎水曜日

●ドイツ製法の逸品の数々をご賞味あれ!



ソーセージ作りに欠かせない乳化機、薫製機、腸詰め機もすべてドイツから取り寄せたもの。定番のウインナーソーセージからオリジナルのしそソーセージ、ガーリックソーセージ、レバーペースト、ベーコンやハムなど、できたての新鮮な品々が手に入ります。

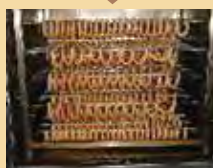
ソーセージはこうして作られます



●あらかじめ用意しておいた原料肉を乳化機(カッター)にかけ、塩や香辛料などを加えてペースト状にします。ソーセージ作りにとって最も重要で気を抜けない工程です。



●腸詰め機で、羊や豚の腸にペーストを詰めます。天然の腸は破れやすいので丁寧な仕事が必要です。腸詰めされたソーセージは1本ずつ手でひねります。



●温度と湿度がコントロールできる薫製機に入れ、ブナのチップを燻して薫製にします。天然の薫製品だけがもつ香りとコクがソーセージに付きます。煙を焚く温度と湿度が大事なポイントです。

★100年前のレシピで再現した復刻ソーセージ



100g ¥334(税込) ※1本あたり約100g

ドイツ人のマイスターが習志野の地に残したレシピで作ったソーセージ。それを再現したのは、ここDANKEのご主人でした。豚肉と塩、香辛料だけのシンプルな味は、ドイツソーセージの原点。シンプルだけに肉の旨味が感じられるクセになる美味しさです。



知ってる?

知らない?



●ソーセージインフォメーション!

くるくるソーセージ(東京ドイツ村)



渦巻き状のソーセージは東京ドイツ村の名物。レストラン(カフェテリア)内でもいただけますが、お土産用に購入することもできます。

くるくるソーセージ ¥620(税込)

- 営業時間／午前9時30分~午後5時(入場最終受付:午後4時)
※季節や天候により、営業時間の変更・臨時休園する場合がございます。
- 入園料／4歳~小学生¥600、中・高校生¥800、大人¥1,200
- 年中無休
- 問い合わせ／東京ドイツ村 袖ヶ浦市永吉419
TEL.0438-60-5511

手作りソーセージ教室(成田ゆめ牧場)



牧場オリジナルブレンドのスパイスを使ってソーセージ作りの体験ができます。羊の腸に肉を詰めていく工程は、手作り感いっぱい

で楽しい。茹で上がったソーセージはお土産として持ち帰ることができます。

- 期間:12月頃~3月頃 ■料金:¥2,100(税込)
※開催期間、料金は予告なく変更となる場合がございます。

- 営業時間／午前9時~午後5時
※12月、1月、2月の平日は午前10時~午後4時
土日祝・冬休み期間中は、午前9時30分~午後5時
※入場最終受付は終了時間の1時間前
- 入場料／小人(3歳以上)¥700、大人(中学生以上)¥1,400
- 年中無休
- 問い合わせ／成田ゆめ牧場 成田市名木730
TEL.0476-96-1001

《千葉の日本一》今月の誌上クイズ!

第一次世界大戦では日本とドイツは敵対していましたが、第二次世界大戦では、逆に両国が同盟国となりました。では、もう一つの同盟国はどこの国でしょうか。

以下の3つの中から正解を1つ選んでください。

- ① フランス
- ② ス페인
- ③ イタリア

※答えは、京葉銀行のホームページにある、「千葉が誇る日本一」の第34回をご覧ください。

取材協力・写真提供・撮影協力／習志野市教育委員会社会教育課 習志野市商工振興課 公益社団法人習志野青年会議所 かずみがうら市郷土資料館
デリカテッセンDANKE 東京ドイツ村 株式会社秋葉牧場(成田ゆめ牧場)

2015.7(次回発行／2015年8月24日)



京葉銀行

ホームページでバックナンバーもご覧いただけます。

京葉銀行 千葉の日本一 検索

正解は→③ イタリア

1940年(昭和15年)に日本、ドイツ、イタリアの間で締結された日独伊三国間条約に基づく同盟関係。