

ソーセージって何だ？ 日本人はまだよく知らない

ソーセージとは何だと聞かれて、「そんなの簡単だよ。細かくした肉などを動物の腸に詰めたもの」と答えたあなたはまだ甘い。腸に詰めずに型に詰めて、焼いたりして調理したものもあるのだから。

そうすると腸詰めソーセージではなく、挽いたり細かく刻んだ肉に野菜やチーズ、時には血まで混ぜて型に詰めたものをソーセージというらしいとの推測ができる。

ソーセージの語源はラテン語の「サルサス（塩漬け）」から出たといわれるが、塩漬けしない方法もあるから、これも少し違うようだ。

どうも定義するのが難しい食品のようだ。定義よりも保存食であったという事実のほうが重要だ。ヨーロッパでは飼料が不足する冬が来る前に、豚を解体してハム・ベーコン・ソーセージを作る習慣があった。交配用の豚だけ残して解体し、塊の肉はハムやベーコンとし、半端な肉や内臓、皮、血からソーセージを作ったのである。

ドイツだけで二百種を超すソーセージがあるというから、世界ではどれだけの種類がある

のやら。そのソーセージを分類するには様々な方法があるが、基本的には次のように考えればよいだろう。

大きくは、水分が多く軟らかいが長期保存がきかないドメスチックソーセージと、長期保存を目的に水分を抑えて作られたドライソーセージに分けられる。

さらに、ドメスチックソーセージは、製造法によつてスモークドソーセージ（燻煙を行う）とクックドソーセージ（湯煮だけ）に分類される。

ドライソーセージの水分含有量は三五%以下で、製造工程中まったく加熱殺菌が行われないので、特に新鮮な原料を選ぶ必要がある。湯煮したあと乾燥して作る、水分含有量五五%以下のセミドライソーセージもある。

