

薫製の作り方と種類

スモークサーモンや、生ハムなどしっかりスモークしたいものに適している燻煙法です。
15～30度の温度で、約1～3週間程度燻煙する比較的燻製では手間のかかる方法である。
この燻煙法は、外気温が16～17以下である事が好ましく、夏の時期には不向きな燻煙法であり、冬季に行うのが一般的である。

燻煙工程においては

- 最初の1週間は通風を良くし18位から燻煙をかけ始める。
- 2週目からは、やや煙の流れをおさえ22位まで徐々に温度を上げていく。
- 3週目に入ると通風口は全て閉じ、温度も25位まで上げ仕上げていく。

スモークサーモン 生ハム ビーフジャーキー スモークチーズ など
燻室内を30～80に上げ、約3～8時間燻煙する、もっとも一般的な燻煙法である。
しかし、30～50という温度は一番細菌の繁殖に適した温度であり注意が必要である。
燻煙時間は5～6時間が適当であり、長くても2～3日以内で終わらせる事が望ましい。

始めは30位から徐々に温度を上げていくが、あまり温度が上がりすぎると表面だけ乾燥してしまうので注意が必要です。
この燻煙法は保存性は多少悪いが味が良いので、ほとんどの食材に向いています。

魚類 ベーコン ロースハム ソーセージ サラミ イカ タコ 牛タン など
温燻法よりもさらに高い100～140の温度で1～4時間燻煙する方法。
温度が高い為蒸し焼きやあぶり焼きのような状態になる。

この方法では表面に水分が多いと燻煙が均等に染み込まなくなるので、風乾により水気を充分に取る事が大切である。
この燻煙法では出来上がり後すぐに食すのが望ましい。
ラム スペアリブ など

主な薫製材

ナラ	北海道から九州にかけ広く分布する落葉喬木で、タンニンが多く含まれる為着色が早い。 燻煙時間の短い熱燻法には最適である。主に魚介類に向いている。
ブナ	ナラ同様ほぼ日本全土に分布している落葉喬木で、タンニンが多く着色が早い。 やや渋みがあるが、比較的すっきりした香りで魚や貝類に向いている。
サクラ	主に本州中部以南の山地に多く分布するヤマザクラの事を言い、燻煙材としては一般的である。 特有の強い香りがあり、特にクセのある肉類や魚などに向いている。 果樹特有の甘い香りでマイルドに仕上がる為、鶏肉や白身魚などに向いている。
クルミ	一般にオニグルミが多く使われる。 かなり堅い木質で香りが良く、他の燻煙材と合わせて使用してもよい。 肉や魚介類などオールマイティに使える。 クルミ科の樹木で、良い香りを持ち、肉や魚全般に使用出来る最もポピュラーな燻煙材。 特にハムやベーコンなどに向いている。
塩漬け	別名、「乾塩法」ともいう。 素材に直接食塩をふったり、すりこんだりする方法で、冷燻法などの長期間保存を目的とするものに多く用いられる。 使用する食塩の量は素材の10～15%で、温燻法で使用するのであれば2～3時間 長期保存を目的とするのであれば1週間ほど漬け込む。 (素材に重しを乗せることにより食塩の浸透が早くなる) 別名、「ソミュール法」ともいう。 10～15%の食塩水(ソミュール液)に素材を漬け込むため塩分が均一に浸透し易く風味も良い。 この方法は、保存を目的とするよりも調味を目的とする温燻法や熱燻法に多く利用される塩漬け方法である。 ソミュール法の一つで別名、「ピクル法」ともいう。 肉や魚をピクル液という塩漬液に素材を浸して、数日～2週間ほど熟成させる方法である。 ピクル液はその人の好みや工夫で色々な味を作り出す事が出来る。 調合の加減により素材の風味が微妙に変化し、工夫次第でオリジナルピクル液が容易に出来る。

燻製の手順

燻煙に先立ち素材(原料)は前処理をしておく。鮮度の良いものを利用し素材の脂肪分は多すぎても少なすぎても良くない。脂肪分は極端に多いと乾燥が進まずまた保存もきかない。そして燻煙時にその成分が油とともに流れだしたり、また油やけなどをおこしたりする事もある。また脂肪分が少なすぎると燻煙の香りが残らず出来上がりもバサついた状態になってしまう。これは何度か作っていくうちに(失敗を重ねていく)段々分かっていくと思います。

塩漬け

素材に味付けをする事と保存性を高めるために行ないます。
塩加減は使用する素材や好み、また保存期間などにより微妙に違います。
塩漬けの方法には以下の3種類があるので素材により使い分ける。
1、ふり塩法 素材の表面に直接塩をふったりすり込んだりする方法。
2、ソミュール法 10～15%の塩水に漬け込む方法。
3、ピクルス法 ピクルス液という漬け込み液に漬け込む方法。

塩抜き

素材に浸透する塩分は外と内では微妙に違うので、過剰な塩分を均一にし味を整える事と、素材の生臭さなどを取る為に行ないます。
やり方は、流水で行なうものと、溜めておいた水に素材を浸す方法がある。
塩抜きが完了したかを確認するには素材を食べてみるのが一番良く、抜きすぎたかなと思う位がちょうど良いようです。
最後に良く水洗いしペーパータオルなどで水気を取ってやります。

風乾

塩抜き後の素材に風をあて乾燥します。
乾燥が良く出来ていないと燻煙が素材にしみ込まず旨みも逃げてしまう。
また乾燥させる事で保存性や防腐性を高める効果があります。
風通しの良い日陰に素材を吊るし自然乾燥させる。今は風乾ネットなどが市販されているのでそれを使うとベランダや軒先などで簡単に風乾できます。
時間は小型で約1～2時間、大型のもので約2時間～1晩くらいでしょう。

燻煙

素材に煙をかける事で旨みと共に燻味が付きます。
煙に含まれる有機化合物が腐敗を防ぎ保存性を高める効果があります。
方法には 1、冷燻法 2、温燻法 3、熱燻法がありいずれも始めは低い温度からいぶし始め、徐々に温度を上げていきます。
また使用するチップは木材の種類により、味、香り、色合い等違ってくるので素材に合わせて使用するとよいでしょう。

ソミュール液の作り方

水約1リットルに真塩約100g(好みで)程を容器に入れ、良くかきまぜる。

15%濃度の塩水を作るので、調整法として生たまごを入れ塩をたしながらたまごが真中で浮く時がその濃度である。

それを強火で沸騰させ、次にコショウを加えて5、6分煮立たせる。
この時私はセロリや、タイム、月桂樹などを1つにまとめたブーケガルニを入れます。

完全にさめた後、素材を漬け込みます。

ピクルス液の作り方

水3.5リットルを鍋に入れ火にかけ沸騰したらその中に塩900g、砂糖150g醤油200cc(これはあくまでも目安ですので好みに応じて加減する)を全て入れアクを取りながら弱火で約20分程煮る。

火を止める少し前に、素材に合わせたスパイスや香味野菜、酒類などを入れる。

その後完全にさめてから素材を漬け込む。

* 保存に関しては 冬季は室温で約1ヶ月程 夏季は冷蔵庫で約1ヶ月程

* スパイス

ブラックペッパー、ホワイトペッパー、クローブ、バジル、カルダモン、セージ
タイム、オールスパイス、ベイリース、コリアンダー、オレガノなど

* 香味野菜

ニンニク、玉ねぎ、セロリ、ニンジン、パセリ、生姜、レモンなど

スパイスやハーブ

- ホワイトペッパー ペッパーコーンの完熟の皮をむいたもの。辛味・香りは黒コショウよりマイルドである。鶏肉・魚類などと相性がよい。
- ブラックペッパー ペッパーコーンの未熟な緑色の実を乾燥させ黒くしたもの。肉との相性がよい。
- クローブ 丁字のつぼみを乾燥させたもので、インドネシア原産の常緑高木。バニラのような香り、味を持ち肉の臭み消しなどに良く使われる。
- バジル シソ科の植物。イタリア語ではバジリコと言う。肉類、魚類、鶏卵などどれとも相性がよい。イタリア料理などのは生で使用すると良い。
- カルダモン ジンジャーの仲間のグリーンカルダモンの種子でショウノウに似た強い香りを持つ。肉やカジキ、クジラ、大豆タンパク質との相性がよい。
- セージ 昔は万病に効く薬草として用いられ、消化、精神安定、解熱、殺菌などの薬効があると言われていた。肉の脂肪分を中和する効果がある。主に肉との相性がよくソーセージ、ハムなどに使用される事が多い。
- タイム 南ヨーロッパ原産のシソ科のハーブ。殺菌、防腐効果があり肉などの保存に良く使われた。肉類全般に使用するが主にソーセージやハムなどに。香りが強い為使用時には少量でOK。
- オールスパイス 名前の由来は、クローブ、シナモン、ナツメグの3つの香りをもつ為。爽やかな甘味とほろ苦さがあり、肉、魚など全般に使用。
- ベイリース 月桂樹の葉、ローリエとも言う。乾燥、生共に使用するが燻製には乾燥させたものが合う。豚、羊、鶏、魚などとの相性がよい。
- コリアンダー セリ科に属する一年草のハーブスパイス。葉や実を使い完熟、乾燥するとスパイシーな香味となる。牛、豚、鶏、魚など相性がよい。カレーなどには必ず使われるハーブです。
- オレガノ トマトを使ったイタリア料理などにはかかせないハーブである。矯臭作用に優れ、肉全般の臭み消しなどに良く使われます。