

第12回  
マイスター  
を訪ねて

Michael Rackwitz

ミヒャエル・ラックヴィッツ

Fleischermeister  
食肉製造マイスター

Overath

オーヴァーラート



1 解体業者から運ばれたばかりの豚の枝肉（血抜きをし、頭部や余分な内蔵を除いたもの）。肉の内部の温度を測り、輸送状態を確認。

2 のこぎりでブロックに分ける。いかに無駄なく骨から肉をさばくかが腕の見せどころ。

3 一段落し、助手が掃除をする調理場に朝陽が差し込んできた。

4 愛用の道具類。右端のものは研ぎ棒。



Michael Rackwitz  
Overath

▶▶ 関連記事は144ページ



お肉屋さんにもマイスター？ ——むしろ「国民の健康と安全に関わる職業」として、制度見直しの流れの中でもあらためてその重要性を保障されている。金属製の手袋で左手を保護し、めまぐるしいナイフ使いで枝肉をさばっていく。

撮影／津田孝二

マイスター制度/ドイツ国家の定めた職人の最高位の名前とその育成制度のこと。1953年に法制化され、職能訓練の社会制度として機能している。



発注書と照らし合わせ、搬入された肉をチェックする。在庫管理や製造管理も重要な仕事。現代のマイスター試験には経済・経営の知識も必要。



金属製のエプロン。等身大の大きな肉をさばる際、自身の体を守るのに使う。

## ミヒャエル・ラックヴィッツ

Michael Rackwitz  
食肉製造マイスター



### Overrath

#### 食卓を支える責任感

ドイツ人にとってなくてはならない食品、ソーセージ。地域色豊かに様々な種類があり、店によって味が違う。人々は好みに応じ、「ブリューブルストは〇〇で、フランクフルトは△△で」と買い分けている。

ケルンから東へ20kmほど行ったベッドタウン、オーヴァーラートに3軒の店舗を構えるフィアリング社は、品質や味はもちろんのこと品数の豊富さでも人気がある。食肉製造のマイスター、ミヒャエル・ラックヴィッツ氏が2人の助手を従え、その調理場を預かっている。

ラックヴィッツ氏は今年33歳。隣町のリョースラートの食肉店で3年を務めゲゼレ(マイスターの前段階)を修得した。その後、3年間の修業を終えてマイスター試験に合格し、1991年から現在のフィアリング社に勤めている。彼の一日は早い。4時に起床。4時半には職場に入りコーヒーを飲みながら注文書に目を通す。空が白み始めるころ、表にトラックが到着し、次々と豚の枝肉が運ばれ、彼の目はその肉に集中する。脂身が多すぎる、鮮度や重量が足りないなど品質の劣る肉はその場で返品される。すぐ処理するものと冷蔵庫にしまわれるものとを瞬時に分け、金属製の手袋に身を固め、すばやくさばき始める。

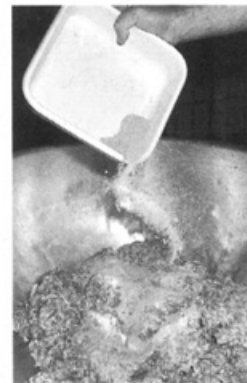
ソーセージづくりが始まった。バスタブのような巨大なボウルに挽いた肉と香辛料を入れてこねていく。茹でるもの、焼くもの、燻製、ペースト状から生食用…。それぞれに肉を挽く細かさから、脂肪の割合、香辛料の内容と、厳しく管理して十数種類をつくり分ける。定番のプラートヴ



バスタブのようなボウル。左右に塊を振り分け、同時進行で作業を進める。



弟子がハンバーグをつくる。弟子の指導もマイスターの重要な仕事だ。



香辛料のレシピが店の味を作る。工夫した味が受け入れられたときは格別に嬉しい。

両手でまとめられる量が1回分。しっかりとこねる。



へらに開いた穴は指についた肉をこそげるため。ドイツ人らしい謹厳さ。



焼いて食べる、脂身の多いプラートヴルスト。

ルストを仕上げ、この地方で好まれる細身のニュールンベルガーヴルストにとりかかる。手際のよい作業が一段落するころ朝の斜光が調理場を照らし出す。

日々、自分のつくるものを目にすることができ、すぐに評価が返ってくるのが面白い職業だ。人々の健康に直結するものを扱っている自負があり、工夫した味を美味しく食べてもらえる喜びがある。愛用のナイフを研ぎながら、穏やかに語ってくれた。

(取材・文/津田孝二, コーディネート/小野フェラー雅美)