

エゾカフェ店主敬白

VOL.24 2010/11/26

こんにちは、エゾシカカフェ店主の石崎です。

エゾシカカフェは、そのまま名前の通り、エゾシカ料理をご提供するカフェですが、本当のコンセプトは、『エゾシカ好きのオーラをあてて、エゾシカ大好きにさせる』ことにあります。

店主敬白も、皆さんにエゾシカのことをもっと知ってもらい、しかも大好きになってもらうためのものです。肩肘張らず、軽い気持ちで読んでみるしかない？

エゾシカカフェのハムの秘密…

このハム、実は結構手間隙がかかっています。北海道日高でハンティングした野生の蝦夷シカを、枝肉のまま、3週間のドライエイジング熟成を行い、モモ肉の美味しいところをカットし、さらに、1週間、海の塩を使い塩漬けで熟成を進め、サクラチップで燻製してハムにしています。言わば、二段熟成のハムなんです。柔らかく、深い味わいでしょ（笑）？？

熟成肉は、表面の乾燥などが進むため、肉の歩留まりは悪くなりますが、最高の生ハムを作るために、しっかりと香りや味わい高い肉の中心部分だけを贅沢に使っています。



んで、このハムを作っている人

このハムは手間隙がかかっているだけではなく、結構難しい調整もしています。調味料は塩だけなんです。塩につけたり、塩を抜いたりして、ぴったりの塩分に調整する技術、熟成のコントロール（失敗すると、腐ります。。）とか、熟練の技が必要です。

で、このハムを作っている人は、石崎の先輩で、札幌の住田さんというナイスガイです。え、写真ではナイスガイに見えない？まあまあ、しかたないです。こんな感じですが、この道30年のキャリアで、肉のことを知り尽くしたスペシャリストなんですよ。（チャーリーハウス、札幌市）



ナイスガイでしゅ（アラフィフ）