

わざわざ自分で燻製するのか？と、思われる方もいるとは思いますが、私はアウトドアが好きなので、ソコソコ面倒なことでも、美味しく楽しいことであれば好きで行います。

また、なぜ燻製器を購入したかといえば、一般的に流通している加工肉については、色々な添加物を使っています。その分安く効率良く作ることが出来るのは素晴らしいことと思いますが、添加物が少ない加工肉があまり流通していない＆高いので、自分で作ってしまえと考えたのです。

まだ小さい娘の健康を考えて、なるべく添加物を取らせないように努力しています。普通に生活していれば様々な添加物は絶対に食すことなので神経質にならない程度にしています。

もちろん高級ストアやデパートや通販でも無添加の加工肉は購入可能ですが、私には高過ぎて買えません。ベーコン・ハム類については、グラム当たりで考えると高級な加工肉は和牛の貴重部位より高い場合があります。

最初にチャレンジしたベーコン作りですが、我ながら非常に満足しましたので、またやりたいと思っていましたが、気が付けば最初に作ってから1年も経っていました。

ベーコンの豆知識として、紀元前の時代に船による長い航海の際に貴重なタンパク質としてお肉保存方法として考えられたと言われています。その製作行程として塩漬けにした豚肉を乾燥させる際、薪が消えかかり煙でお肉が燻されて香り豊かになり、肉にも旨味も増し、更に貯蔵に向いていることが偶然発見されたとも言われています。

前話が長くなりましたが、ベーコン作りを始めます。用意する物はというと、