

平成26年度選定 第19期

な か や ま い ち ろ う

# 中山 一郎

食肉加工 / 青葉区

●昭和23年横浜市出身●精肉店での修行を経てドイツで食肉加工を学ぶ●昭和62年株式会社シュタットシンケン設立●ものづくりマイスター（厚生労働省）技能検定委員（主な受賞歴）平成9年 SLAVAKTO ピアブルスト金賞 / 平成11年 SUFFA ピアブルスト金賞、ピアシンケン金賞、コンビーフ金賞 / 平成12年 SUFFA 生ハム金賞、ドイツサラミ金賞 / 平成28年 神奈川県卓越技能者表彰受賞（神奈川県知事） / 令和元年「現代の名工（卓越した技能者）」表彰受賞（厚生労働大臣）〈プロフィール〉横浜生まれ。18歳の時に実家が営む肉の卸会社に入社。子供の頃に父親が買って来てくれたソーセージの味が忘れられず、いつかソーセージ作りに携わりたいと思いつき、勤務の傍ら、世田谷区の精肉店でソーセージ作りを5年間修業。さらに、ドイツの食肉学校のセミナーに参加するなど技能を研鑽し、食肉加工業に転身。38歳の時に株式会社シュタットシンケンを設立。



## マイスターの技

豚肉に関する知識が豊富で、豚肉だけでなく、塩などの副材料の量や種類を変えるなど食材選びには妥協せず、より良い食材を追求しています。また、季節によって肉の味が微妙に変わるため、季節を問わず同じ品質・味の商品をお客様にお届けしたいという思いから、ソーセージを練る方法を発案・工夫し、徹底した温度管理と丁寧な作業工程を行い、肉の味と食感をいかすハム・ソーセージ作りをしています。

## ハム・ソーセージ作りを通して人に感動を届けたい

中山さんは、「自分にしか出せない当店だけの味」、「人が作っていないおいしいもの」を作り続けることにこだわってきました。定番中の定番と言われるハム・ソーセージでも、「どうすれば、もっとおいしくなるだろうか」と、研究・改良を重ねています。「人に感動を与えられるようなハム・ソーセージを作りたい」と、手間暇をかけ、妥協を許さず、仕事に取り組んできました。

地元農家から仕入れた無農薬キャベツ、横浜産の豚肉「はまぼーく」を使ったフランクを開発・販売し、好評を得ています。現在もキャベツ以外の横浜野菜を使ったフランクの開発に取り組んでいます。また、ソーセージ作りの体験教室を行っており、小学生から畜産科の高校生までの学生や地域の方々などの指導に当たっています。区民まつりや商店街のお祭りなどに、自社製品の店を出店するなど、地域活動にも積極的に参加しています。

ここでマイスターの  
技に出会える!

シュタットシンケン 青葉台本店  
所在地: 青葉区青葉台 1-15-7  
TEL: 045-981-5584  
HP: <http://www.stadt-schinken.net/>

シュタットシンケン 緑山店  
所在地: 青葉区奈良町 1836  
TEL: 045-511-7876

