

骨付き生ハム(ウリカリップスハム)の製造法



(株)十勝生ハム製造研究所

代表取締役 三上正幸

080-0838 帯広市大空町3-5-3

TEL&FAX: 0155-48-8355

E-mail:m.mikami@m3.octv.ne.jp

近年生ハム人気が高まり、イタリアからパルマハムが、スペインからはセラーノハムやイベリコハムなどが輸入量されています。ウリカリップスハムは十勝産の豚骨付きもも肉から作られる**非加熱**の生ハムです。当地はアイヌ語でウリカリップと言ひ、名前はこの地名に由来しています。豚骨付きもも肉を食塩だけで塩漬し、**2年間以上乾燥・熟成**させます。

ウリカリップスハムの製造工程

十勝は、日本でも乾燥した気候であり、この気候条件と自然環境のもとで、骨付き生ハムを製造しています。

豚骨付き
もも肉



乾燥・
塩漬



塩漬は食塩6% (初日3%+3日目1.5%+7日目1.5%) だけ

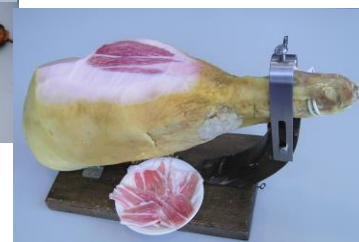
洗浄
3ヶ月目

骨付き生ハム(ウリカリップスハム)の製造法

1. 原料：十勝産豚骨付きもも肉と食塩。
2. 塩漬：食塩6% (3+1.5+1.5) だけで原料1kg当たり1日の割合で行う。寛骨がある場合は少し長めにする。
3. 乾燥・塩漬：発色剤を使用しないので、食塩をつけたまま、3ヶ月後まで湿度を下げて、乾燥・塩漬する。
4. 洗浄：3ヶ月目に洗浄して、赤肉表面の成型。
5. 脂肪の塗布：過度の乾燥を防ぐため5ヶ月目に脂肪の塗布。
6. 乾燥・熟成：合計**2年間以上**熟成させて製品！

乾燥・熟成
製品

脂肪塗布, 5ヶ月目
(豚背脂肪:小麦粉=2:1,
食塩3%,胡椒0.5%)



この間、毎日、朝・晩、温度・湿度を管理して、更に表面の具合を観察し、2年以上間世話します。特に、湿度を60%以下にし、風を回し、換気して、カビが生えないようにします。