

ぬりえコーナー



小学校 お名前またはニックネーム

軽井沢ローズハムができるまで

取材：長野大学「UEDA ハンドシェイク 2025」 イラスト原案：上嶋 千愛（企業情報学部）
企画：齋藤 脩眞（環境ツーリズム学部） 松山 結徠（企業情報学部）

協力：信州ハム株式会社

制作：信州上田学 地域企業課題解決型～上田地域企業魅力発信プロジェクト～
（本事業は長野大学と上田市の連携事業です）

かるいざわ 軽井沢ローズハムが できるまで

信州ハム

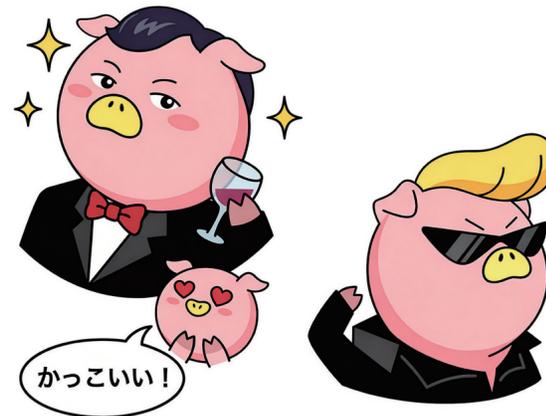
案内してあげよう！ 私たちが



しんくん



しゅうちゃん



第1話「原材料って何だ!?!」

かるいざわ 軽井沢ローズハムの元となるお肉は、信州ハムが選んだ、とってもおいしい豚ローズ肉を使います。



つづく...!

加工前



加工後

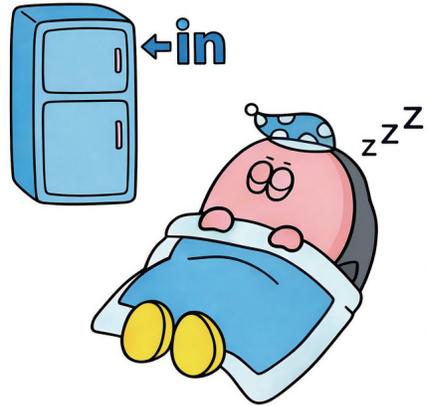


第2話「ぼく、整形する」

ハムになれない部分を専用のナイフでていねいに取り除き、形を整えます。



つづく...!

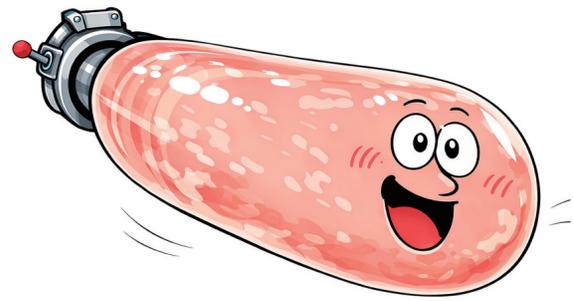


第3話「味付け・熟成への道」

塩、砂糖、香辛料(スパイス)などを溶かした味付け液(ピクル)に、お肉を漬けて冷蔵庫内で7日間以上じっくりしみこませます。

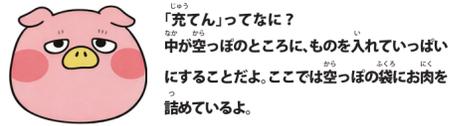


つづく...!

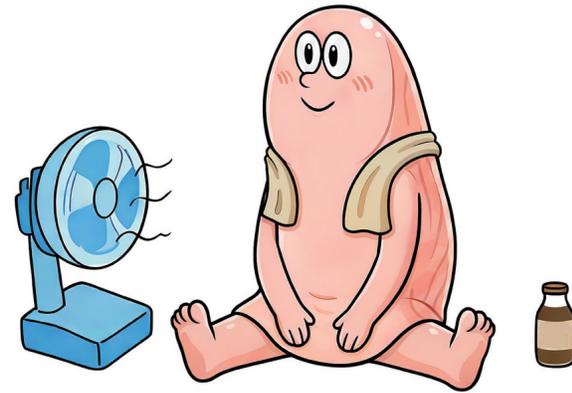


第4話「充てん伝説」

熟成されたお肉を袋に詰めることを「充てん」といいます。また肉を詰める袋を「ケーシング」といいます。



つづく...!



第7話「冷却プロジェクト」

加熱されたハムは冷蔵庫で中心部までしっかり冷やします。



つづく...!

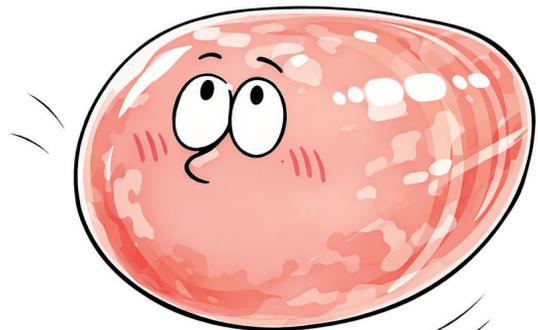


第8話「空気を入れるな」

冷蔵庫から出されたハムは、アルコール殺菌したあとにスライスし、パックに包装します。空気を追い出し品質を保つガスが充てんされているので、おいしい状態を保つことができます。



つづく...!



第5話「絞り込み・結束」

ケーシングの端を機械で引っ張り、絞り込むことで肉を寄せます。圧力がかかり、きれいな円筒状になります。

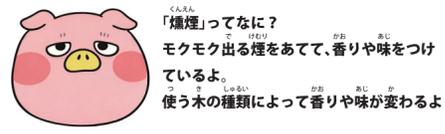


つづく...!



第6話「燻煙・加熱せよ」

さくらのチップ(木片)を燃やした煙でいぶし、湯気で肉の中心部までしっかりと加熱します。燻煙することで風味を付けるとともに保存性を高めています



つづく...!

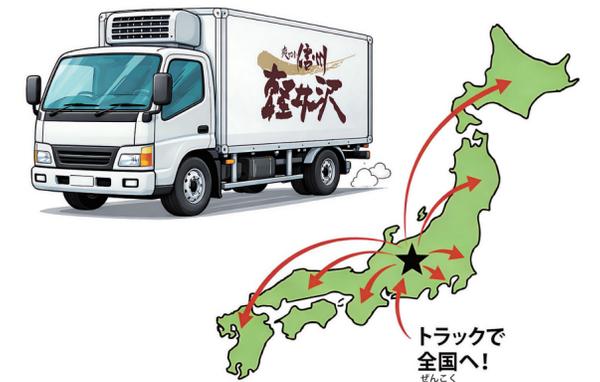


第9話「出荷への道"箱詰め"」

パックされたハムは、重量チェック異物チェックをしたあと箱詰めします。



つづく...!



第10話「最終ミッション"発送"」

箱詰めされたハムは集中管理システムにより地区別に仕分けされ、冷蔵設備の整ったトラックで全国各地へと送られます。

