

# 〔畜産物加工コーナー〕

## 加工の現場から – より良いものを食卓へ –

### 第6回 ㈱ファーム（ドイツの森）

岡山県総合畜産センター 経営開発部

㈱ファームは、「農村型観光施設」を全国に展開しており、平成7年に吉井町（現赤磐市仁掘）に岡山農業公園「ドイツの森」をオープンしました。

施設内は、「街」、「村」、「花」、「牧」、「遊」の5つのエリアに分かれており、ドイツの牧歌的な景観や食文化を再現し、のどかな農村の休日を体験することができます。

ドイツの食として有名なのはソーセージとビールです。街エリアには、レストランやバーベキューハウス、ドイツ風屋台などがあり、自家製ソーセージやドイツビールなどを楽しむことができます。



また、街エリアの一番奥に自家製ソーセージを製造しているマイスター工房があります。ここでは、製造の様子を窓越しに見ることができます。

こちらで作っているソーセージは、売上げNo.1の看板商品である大きいフランクフルト、ミニフランク、子供に人気のチーズ入りミニフランク、後引く辛さのピアソーセージ、豚・鶏肉を半々の割合で作ったあっさり味の細挽き黒胡椒ウインナー、そしてペッパーベーコンの6種類です。材料の豚肉は県内産を使用しており、1人の職人が



肉挽きから毎日こつこつ手作りで製造しています。商品は、お求めやすい価格で、大きいフランクフルトは220円/グラムでとてもお得です。

工房の向かいにあるマイスターショップでは、自家製のソーセージやパンの他に、ハムやサラミ、チーズ、さらにドイツから輸入した豊富なワインとビールを販売しています。

また、予約が必要ですが、ソーセージ作り、パン&バター作り、アイスクリーム作り（取材日はパンプキンアイスクリーム）の体験教室や、ジャージー牛の搾乳体験も開催されています。

他にもポニーの乗馬、わんわんふれあい広場、広い芝生での芝すべりなどアトラクションも多彩です。愛犬の入場も可能ですので、家族そろってドイツの雰囲気になり、ゆっくり過ごす1日はいかがでしょうか。

今回紹介した商品は、園内のショップ各店か入り口前にある園外ショップでも購入することができます。



<http://www.farmpark.co.jp/doitsunomori/animal/animal.html>