

どんな職業か

ハム・ソーセージ類には、豚肉を使って作られるロースハムやベーコン、発祥の地名がそのまま品名になっているウインナーやフランクフルト、日本独特のプレスハムなど色々な種類があるが、これらの製品を造るのがハム・ソーセージ製造工である。

ハムの製造では、豚肉を整形し、低温で塩せきし、ケーシングに充填した後、乾燥・くん煙し、湯煮（蒸煮）して仕上げる。生ハムは低温で長時間くん煙し、加熱しないで徐々に乾燥して仕上げる。塩せきとは、原料肉を食塩、発色剤（亜硝酸ナトリウムなど）、砂糖、香辛料などを溶かした液（ピクル）に一定期間漬け込むことで、これにより製品の熟成風味を増すとともに肉の色を固定し、保存性を高めることができる。

一般的な豚ばら肉を使ったベーコンは、わき腹肉についている肋骨などを取り除いて長方形に整形し、ハム類と同様に塩せきした後に乾燥し、長時間くん煙して作る。

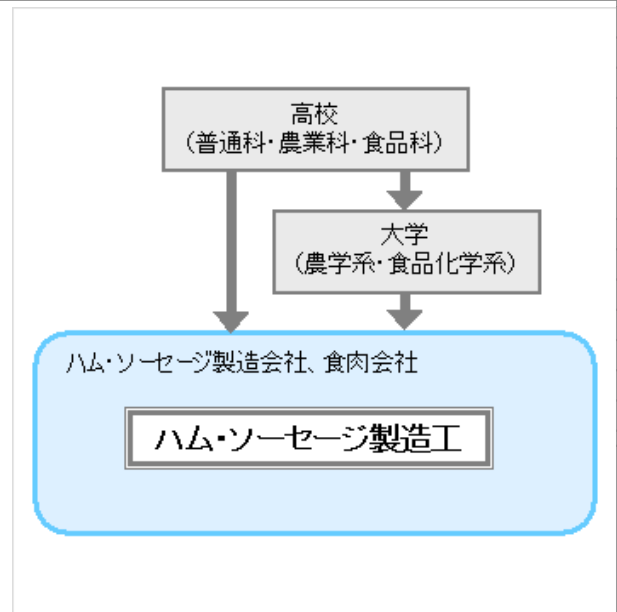
ソーセージは、塩せきした原料肉をチョッパー（肉挽き機）で細切し、カッター（肉練り機）で香辛料、調味料などと混ぜ合わせ、スタッパー（充填機）で天然腸ケーシング（羊腸、豚腸など）または人工ケーシングに充填した後、乾燥・くん煙し、湯煮（蒸煮）して仕上げる。

就くには

入職にあたって、学歴、資格、経験などは特に必要とされない。新規学校卒業者を対象とする求人では、普通高校のほか、農業高校や食品関係の学科のある高校、大学などに提出される。会社によっては、採用後一般的な知識から専門知識までを教える研修期間を設けたり、数カ月間セールスを経験させた後に製造部門に配置するところもある。

ハム・ソーセージ類は種類が多く、その製法、工程も異なるので、製品ごとに原料肉や食品添加物等の配合、製造機械・装置の操作法、品質・衛生管理などを習得する必要がある。ハム・ソーセージ等の食肉製品を製造する工場には、「食品衛生法」により最低1名の食品衛生管理者を置かなければならない。

関連する資格として、厚生労働省が実施している技能検定の「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士」があり、東京都や大阪府などの職業能力開発協会が毎年度実施されている。



労働条件の特徴

全国の食肉加工工場で働く。従業員のうち製造部門に配置されているのは約4割で、製造設備の近代化、作業の専門化、合理化に伴ってパート雇用への依存度が高まっている。

ハム・ソーセージ類の商品特性から、お中元、お歳暮の時期は工場の操業日数が多く、残業も多くなる。

近年、我が国では主食としての米の消費量が年々減少している反面、動物性のタンパク源である食肉への依存度が高まっている。テーブルミートやハム・ソーセージの製造に当たっては、原料肉の解体や整形、充填などの作業にどうしても人手を要し、省力化が困難な工程であることから、今後もハム・ソーセージ製造工への需要は減ることはないと予測される。

参考情報

関連資格 食品衛生管理者 ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士