



加藤さんの生ハムが楽しめる「café sat&sun」は4/27から9月中旬まで毎週土曜日曜ランチのみの営業です。



「八ヶ岳食工房 生ハム職人」

加藤 公貞さん(63)

大分県出身。学生時代は九州で過ごし、大手レコード会社への就職を機に上京する。まだ無名だったロックスターBON JOVIをプロデュース、当時最先端だったPVの制作部署を立ち上げる等ご活躍された。デジタルの波が押し寄せる中、デジタルに埋もれない生き方をしたいと考え、原村で生ハムを作ることを決意。現在は、日本の風土にあった熟成を研究し、世界に誇れる唯一無二の生ハムを作っている。

デジタルに埋もれない生き方を模索し

唯一無二の輝く個性に出会う

自分の実力ではなく最初から決まっている出世なんてつまらないと、内定をもらっていた大手企業を四日目で辞めてしまった加藤さん。その後、当時のアルバイト先の社長に気に入られ、レコード会社に就職することが決まり上京。「華やかな音楽業界を支える裏方の仕事は大変ですよ。でもやり甲斐を感じられて楽しかったですね。」と笑顔で当時を振り返る。

海外アーティストのプロデュースをする国際部署へ異動したとき、語学の壁にぶつかっていた加藤さん。当時は英会話教室や翻訳機等はなく、英語を話すために外国人に手あたり次第声を掛けたそう。「友達を作り外国人に対するコンプレックスをなくそうと考えました。めちゃくちゃでも喋っていると、だんだん英語が話せるようになってきたよ。」と話し、まずは心の壁を取り払うことの大切さを教えてくれた。二十代の頃から八ヶ岳エリアへ通っていた加藤さんは、仲間を集めて原村に別荘を建てた。毎週末通ってはベーコンを作ったりして遊んでいたそう。デジタルの波に押され音楽が簡単にコピーできる時代がやってきたとき、

デジタルに埋もれない生き方をしたいと考え始めた。仲間と作っていた加工肉を本格的にやってみようと思った。音楽業界から身を引くことを決めた。生ハム作りはどこで修業したのかと尋ねると「すべて独学ですよ!」と驚きの回答が。図書館で本を読んだり、菌について学ぶため大学にも通った。どうせなら日本でしか作れない世界に誇れるものを作ろうと思い、東アジアにしか生息しない「麹菌」を使って熟成させた生ハムを作りあげた。他にはないその味わいにファンも多い。何でも調べればすぐに答えを得られる時代になったが、失敗を何度も繰り返しながら知恵はネットで検索した知識とは違っていると加藤さんは言う。その地の気候風土に合わせた工夫はやがて文化となるのだ。長い時間をかけ先人が育んできた素晴らしい文化が各地に残る日本。新しいものを作るのではなく、今あるものをどう表現するかで、今まで見えなかった魅力が輝きだし、唯一無二の煌めきを生み出す。原村にもまだまだ沢山の宝が眠っていることに気付かせてくれた。