



左はレイモンの直弟子、島倉清憲（2005年当時の（株）函館カール・レイモン社長）



学生などに向けて工場見学コースを設け、カール・レイモンの歴史を伝えている



原料肉や製品の保管に必要なアンモニアを使った冷凍機

**函館という地を愛した
波乱万丈の半生**

「ものづくりとは、ごまかしがないこと」。厳格なこの言葉は、レイモン氏の仕事に対する信念そのものである。カール・ワイデル・レイモン氏は、ドイツの食肉加工マイスター（国家資格により弟子をとれる）を取得した優秀な技術者だ。

彼と函館の縁は、寄港先の函館で滞在した勝田旅館の娘、コウとの出会いから始まった。2人は駆け落ちの末に結ばれ、レイモン氏の郷里カールスバート（現・チェコ共和国）で店を開き、必死に働いて事業を軌道に乗せる。そして、再び函館の地を選び戻ってきたのだ。当時、日本ではハムやソーセージはまだ定着していなかったが、帝国ホテルなど東京や横浜の一流ホテルは、レイモン氏の製品をいち早く採用したそう。

**ハム・ソーセージづくり
だけにとらわれない
北海道畜産開発プラン**

レイモン氏は、視野の広い学びの人だった。マイスターの称号取得後もスイス、フランス、スペインで技術の幅を広げ、さらにノルウェー、ドイツ、アメリカの企業では技術面だけでなく経営にも携わった。

そうして培った俯瞰的な視点の結晶とも言えるのが、函館のハム店開業と同じ年に北海道庁へ提出した「食料と自給体制について」の北海道畜産開発プランだ。その構想とは、彼の構想は食肉加工業と畜産業の連携による振興策で、当時の酪農を軸とした振興策に新たな視点を付け加えるものだった。その後、レイモン氏は大野町で畜産一貫型の加工場を開き、一方で行政の要請で満州へ渡って畜産試験場と畜産加工のモデル事業を開いた。そして再び、道庁の打診を受け同プランをブラッシュアップする。それは生産、加工、販売や副産物活用までを一元化した「循環型畜産体制」のモデルという形で記録に残っている。生涯で計3度行われたこの提案は結局採用されなかったが、この行動からも彼の北海道への熱い思いと希望がありありと伝わってくる。



Carl Raymond
100th Anniversary

特集

函館カール・レイモン創業100周年

レイモン氏の愛した函館で 函館カール・レイモンが 根付くまで

函館は港と坂の街だ。昔も今も、港を見下ろす坂の街並みは旅人を惹きつける。

1859年の函館開港と共に西洋文化の玄関口となった歴史が、どこかレトロな異国情緒となって残っている。

寄港する外国船のニーズに応じる形で始まった、酪農や乳製品の製造、ロシアや欧風の料理店。

隣町には七重官園（七飯町）が置かれ、西洋式農業の種がまかれた。

それらは長い年月をかけ、紆余曲折を経ながら函館の街に染み込んでいった。

今年創業100周年を迎えた「函館カール・レイモン」のハム・ソーセージも、そうした函館の味覚のひとつだ。

歴史の荒波を越えて嘘のない製法を守り伝えた創始者を地元住民は

今も親しみを込めて「レイモンさん」と呼ぶ。



カール・レイモンゆかりの地・元町



函館カール・レイモンの味と歴史を伝える場所の一つに、直営店「レイモンハウス元町店」がある。元町は、海沿いに和洋折衷の建物がひしめき合うハイカラな街で、函館の観光名所の一つとして知られている。同店は、レイモン氏が愛した元町の歴史的町並みの一角、生前のカール・レイモン氏が最も長く過ごした工場と自宅の跡地に建てられている。

1階のショップには市内工場直送のハムやベーコン、ソーセージなどの商品が並び、隣には焼きソーセージ、生ソーセージのチューリンガーやホットドッグをその場で味わえるイートインスペースがある。焼きたて熱々のソーセージの香りが漂う、函館市民にも観光客にも人気のスポットだ。もうひとつ見逃せないのが、2階にある「カール・レイモン歴史展示館」だ。レイモン氏の歴代工場や仕事風景の写真は、眺めるだけでも戦中戦後の激動の人生が想像できる。ハム・ソーセージを作っていた際、実際に使用していた道具、レトロな風情の製品ラベル、レイモン氏が北海道庁へ提出した北海道畜産開発プランや直筆の手紙、数々の伝記なども見やすく展示されて、この街で培われたマイスターの思考や人柄が、リアルに伝わる内容だ。

「ごまかしのない手仕事」と、「人々のおいしい笑顔」。レイモン氏が心から願った大切なものは、時を超えて今もなお、ここに息づいている。



散歩するレイモン氏。元町の教会が集まった辺りがお気に入りスポット。



市内を走る函館市電。



レイモンハウス元町店の建物は函館市西部地区歴史的景観賞を受賞している。



レイモンハウス元町店の1階はハム・ソーセージなどを販売しており、イートインスペースで焼きたての生ソーセージなどが味わえる。



「人はおいしい食べ物が豊富にあり、住み心地のよい家を持っておりさえすれば、のんきに暮らすことができます。これは国家だって同じことです」

紛争に翻弄され続けたボヘミア地方出身のレイモン氏は、こうも語っていた。自らがなりわいとする誠実な食品づくりは、人々の健康と暮らしの安寧を支える。それが他の多くの仕事と一緒に大きな力となり、見えない平和をつくる。そうした祈りにも似た言葉だ。「私は函館の子どもたちが、安心して食べられるものを作りたいのです」——その言葉どおり、彼の工場は地域の人々に親しまれていた。工場にいても、子どもたちが前を通ると気さくに声をかけ、試食を促すこともあった。実際、

レイモン氏の徹底した食べ物へのこだわり

子どもたちは大人たちよりも早く、レイモン氏の味の理解者になっていたという。彼が仕事に誠実だったのは、未来ある子どもたちの健康のためでもあった。

具体的な製法へのこだわりは、次の言葉に尽きるだろう。「食べ物健康的でおいしくなければダメです。私のハムは防腐剤など必要のない添加物は使いません。余分な粉や



旧元町工場で製造されていた缶詰



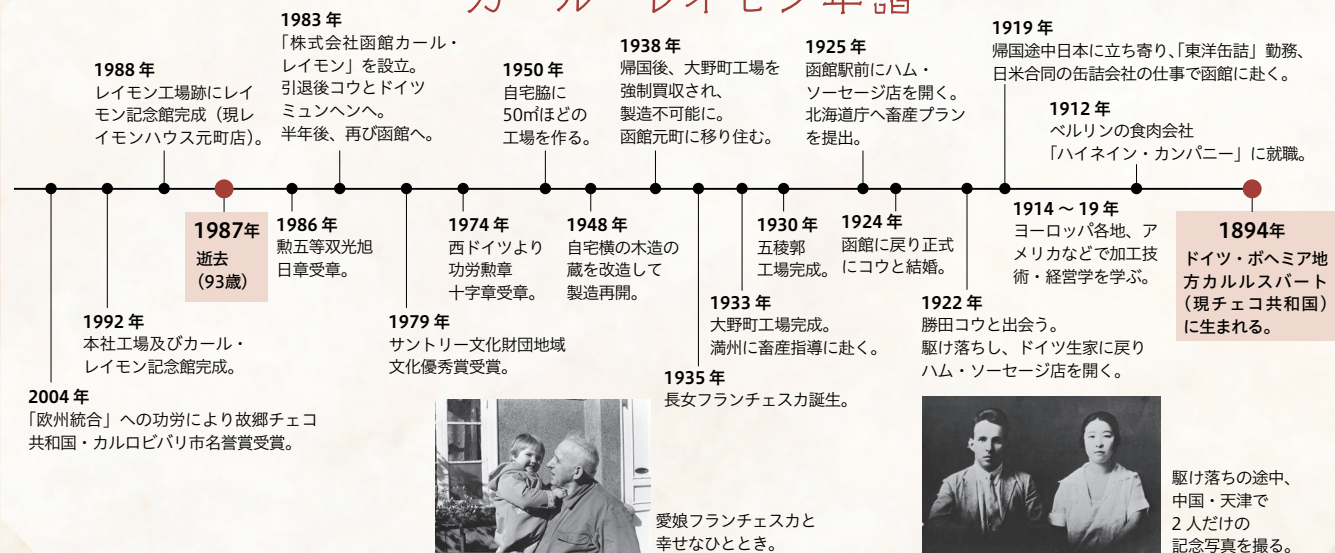
函館カール・レイモン工場の2階はカール・レイモン歴史展示館。ハム・ソーセージづくりに欠かせなかった道具や愛用品が並ぶ。

水も使いません」。レイモン氏は食材を余すところなく、安全に、おいしく保存するという肉加工技術の原点に、常に忠実だった。その後日本が豊かになるにつれ、レイモン氏の味は手づくりの味として人気を博し、さらに大量生産を目指さなかったため「幻の味」とも呼ばれた。現在ブランドを引き継いだ「函館カール・レイモン」の加工室では、職人たちが分業制でなく多能工としてさまざまな持ち場に携わる。これはレイモン氏が職人として全工程に責任を持つという考え方を踏襲したものだ。

創業から100年。「函館カール・レイモン」の製品は今も、素材の持ち味を最大限に引き出す姿勢を守っている。多品種・手作りの伝統は、レイモン氏が教えた「こまかしのない味」を職人たちの手で未来へと継承していく。この生真面目なまでの誠実さが、「函館カール・レイモン」というブランドの真髄なのだ。



カール・レイモン年譜



愛娘フランチェスカと幸せなひととき。



駆け落ちの途中、中国・天津で2人だけの記念写真を撮る。

食べられるのはココだけ！

函館カール・レイモン伝統のおいしさを味わう



レイモンバーガーと ジャーマンポテト

函館カール・レイモンのハンバーグとベーコンを
豪華にサンドした肉々しいハンバーガー。

チューリンガー

生の状態からボイルし、
店内で焼き上げる
ジューシーな焼きソーセージ。



レイモンドッグ

焼きたてのソーセージと
ソフトフランスパンを合わせた
人気 No.1 の伝統的なホットドッグ。

食を通じて愛を伝え続けた「レイモンさん」

生まれも育ちも函館のフードスタイリスト・八木橋こずえさんは
生前のレイモン氏の姿をよく覚えているという。

函館育ちの
フードスタイリスト、
八木橋さんに聞く

「昔は週に一度、市内のデパートのお肉屋さんでレイモンさんのかたまりのベーコンやソーセージが買えました。隣の町議をしていた祖父は山高帽にステッキで出かけるハイカラな人で、お土産はレイモンのソーセージでした。子ども心にもちよつと贅沢でおいしいものなのがありました」。レイモン氏の生前、元町が散歩コースだった八木橋さんは、ご近所でその姿をよく見かけたという。

「戦時中には差別を受けて苦労されたそう。それでも函館に戻ってくれたのは奥様を愛していたから、そしてきつと函館の人たちが好きだったのだと思います。今でも覚えているのが、函館カール・レイモン工場の動画で、ミキサーにかけたお肉とスパイスを最後に手で混ぜるシーンでした。その手が優しくて、いかにもおいしそうだなとそれからは料理教室でも「仕上げは必ず手作業で」と教えています」。職業柄、食品ギフトを贈る機会も多いが、函館カール・レイモンのソーセージセットは誰にでも喜ばれ重宝しているそう。



フードスタイリスト 八木橋こずえさん

東京デザイン専門学校に通いつつ東京のデザイン事務所でもアシスタントを務めたのち函館に帰郷、デパートのディスプレイ担当として勤務し、フードスタイリスト兼料理教室の講師に転身。多くの地元企業にレシピを提供する。現在は、世界料理学会実行委員を務めた縁から函館を代表するスペイン料理の店「バルレストラン ラ・コンチャイバスク」でサービス業務を担当。



レイモンハウス元町店

☎ 0138-22-4596 📍 函館市元町30-3
営業時間 / 9:00~18:00(調理品・ドリンク販売~17:30)
定休日 / 12月31日~1月2日
アクセス / 函館市電「十字街」電停 下車 徒歩7分
※詳細は公式HPでご確認ください

100周年記念商品

100周年を記念して、レイモン氏がかつて製造していた「スモーク香る ロースペーコン」を復刻版として発売。また、レイモン氏の伝統製法で作られた2種類のサラミ「パプリカ香る レイモンサラミ」「ワイン香る レイモンサラミ」が発売された。



パプリカ香る
レイモンサラミ ワイン香る
レイモンサラミ

スモーク香る
ロースペーコン



ワイン香る
レイモンサラミ

パプリカ香る
レイモンサラミ

スモーク香る
ロースペーコン