日本とスペインをつなぐ無料スペイン情報誌［アクエドゥクト］ www.acueducto.jp

acueducto

2019
38
31 - julio

特集 ハモンを堪能しよう!
¡SABOREAMOS UN BUEN JAMÓN!

イベリコ・ハムは、なぜ美味しい？

世界に数ある生ハムの中でも、群を抜く美味しさのイベリコ・ハム。同じ南欧のフランスやイタリアでもそれぞれの国産ハムに引けを取らないほど人気だ*。世界中の美食家を魅了するこのイベリコ・ハムの美味しさの源は、赤身の味わい深さ、余韻の長さもさることながら、脂身の舌の上で蕩ける官能的甘さ、ナッツや熟成チーズを思わせる豊かな香りである。

イベリコ豚の飼育法はストレスフリー。ハーブやキノコが豊かに生えるデエサで放牧され、餌のドングリや栗に含まれる豊富なオレイン酸も美味しさの源だ。そして育成に2年、さらに生ハム熟成に最低2～3年を要する。手間暇を惜しまぬ作り手の技により、極上のイベリコ・ハムができるのだ。

* 例えばフランスのトゥルーズ市場では、販売されている生ハムはほとんどがイベリコ・ハム。

© スペイン政府観光局

生ハムとワインのマリアージュ

生ハムとワインは、スペインの美食の定番のマリアージュ。組み合わせは、生ハムからワインを選ぶ視点と、ワインから生ハムを選ぶ視点とあるが、ここでは前者について説明しよう。

1. 生ハムの産地に近いワインや飲料を選ぶこと。同じ地域の食文化に生ハムもワインも属することが大原則。
2. 生ハムは基本的に発泡性の飲料との相性が抜群。カバ、チャコリ、シードル、ビールとも良く合う。
3. 生ハムの赤身と脂身の熟成度合やアフターの長さで飲料を合わせる。

例えば、

セラーノ・ハム	イベリコ・ハム（セボ・デ・カンポやベジョータ）
×	×
白ワイン、ロゼ、シェリーのエンラマ	赤ワインのボディーのある長期熟成もの

生ハムは長期熟成されているので、ランシオ香のある飲料とも良く合う。

大切なことは、生ハムはいかなる飲料とも合うオードブルの王様で、マリアージュの可能性は大変広い。ぜひ豊かな組み合わせをいろいろと試して楽しんでほしい。

生ハムの美味しい食べ方

生ハムを食べる時は必ず室温にする（理想は20°C）。これは生ハムを口に入れた時にすぐに良質な脂身が口の中で溶け出すようにするため。保存は冷蔵10°C以下で行うこと。

塊で買って生ハムを保存する場合

スライスは食べる直前に行う。残った塊はラップで包み空気を抜いて、冷蔵10°C以下で保存。表面にうっすらカビが出た場合でも、取り除けば内側は食べることができる。生ハムの製造工程でカビの発生は不可欠。元々保存食で長期保存に耐えられるため、腐敗する可能性は極めて低い。

生ハムのプロたち――一般社団法人日本生ハム協会（JCHA）の設立と活動内容

2015年10月に設立。正しい生ハムの知識普及を日本国内で行い、長期熟成ハムの正当な市場形成を目的とする。11月11日（サン・マルティンの日）を生ハムの日に正式登録し、毎年生ハムの日のイベントを開催。プロ向けセミナーを不定期に開催。2019年5月にスペイン、イタリア、フランス、ポルトガルの生ハムの説明を網羅した『生ハム教本』を発行。詳しくは、[jcha-ham.com] へアクセス。

コルタドール競技会

コルタドールとは生ハムを切る者のこと。スペインではコルタドールの協会は13以上もあると云われており、競技会が多々開催されている。例えば2019年に第25回を迎えたエクストレマドゥーラ州コルタドール競技会は、最も由緒ある競技会の1つで、ひな型と言える。各予選を勝ち抜いた6人のコルタドールが一同に会し、同州産のイベリコ・ハムを1時間半で全て切り終えて競う。使用されるのは全て左脚の同じ重量の生ハム。

審査基準

- コルタドールの立ち居振る舞い
- カット中テーブルが清潔に保たれているか
- カット中のカット面の綺麗さ
- 各部位（マサ、プンタ、バビージャ、ハレテ）の盛り付け
- 一皿100g のカットの重量の差（コルタドールの感覚で100gの盛り付けを行い、重量を計測してg 単位の差の評価を行う）
- 芸術的盛り付け
- どこまで生ハムを切り終えているか

日本ではJCHA主催で、ハモン・セラーノの競技会を年に1回、イベリコ・ハムの競技会を一昨年1回、スペインと同等の審査内容でこれまで行い、そこで優勝した日本代表をスペインの大会に送り出している。2019年9月にマドリードにて開催されるインターポーク主催のハモン・セラーノのコルタドール競技会へは、田口令氏を日本代表として送り出すことが決定。今後もスペイン側の重要なコルタドール競技会への代表派遣のための競技会開催を予定している。

渡邉直人 / Naoto Watanabe
1955年生。1982年から4年間駐日スペイン大使館に勤務。1986年フリオ・スペイン・ジャパンに勤務、スペイン食材に魅せられる。2000年からスペインのイベリコ・ハムとハモン・セラーノの輸入販売に携わる。2007年トーホーフードサービスに入社、エル・ブジ開発のテクスチャー・シリーズやオリーブオイルの直接輸入販売を行う。世界生ハム学会に日本代表で参加。2015年（一社）日本生ハム協会を設立。著書『イベリコ豚の秘密とスペインの生ハム』（文芸社）、2019年5月 JCHAの『生ハム教本』を出版。

食べるときは単体でしっかり味わおう

ハモン・イベリコ提供
タイシコーポレーション株式会社（イベリコ屋）
［ハモン イベリコ レアル ベジョータ 4年熟成］

ジューシーで旨味たっぷり

ハモン・イベリコ

Jamón Ibérico

スペイン人もこれを前にしたら目の色が変わる贅沢品のハモン・イベリコ。見た目の色は暗く（赤茶色～茶色）て厚みがあり、脂がしっかりとのった弾力のある舌ざわり。しっかり常温に戻してから食べると、上質な脂身が口の中でとろとろに溶け出します。歳月をかけてしっかり熟成されているので、赤身と脂身には旨味や香りが凝縮されています。だから、食べるときは単体で！

セラーノに比べて高価な印象のイベリコですが、小さなピースでも驚くほど長い余韻を楽しむことができます。味が強いのでさっぱりとした飲料（ビール、カバ、チャコリなど）や、赤ワインとの相性も抜群です。とにかく味が長く続くので、リラックスできる落ち着いた空間で、ゆっくりと味わいたいハモン。週末、家族や友人とテラス席や自然を感じられる所でワインと一緒に楽しんだり、とっておきのボトルを開ける時のマリアージュに◎。

たべくらべ

Diferencias de sabor

ハモン・セラーノとハモン・イベリコ。実際にハモンを食べる時、どんな時にどちらを選べば良いのでしょうか？
acueducto 編集部一同で実際に食べ比べをしてみました！

- ハモンは熟成度合で味が変わります。商品を購入するときは熟成期間も合わせて確認してみましょう。
- 同じ牧場で育てられた豚・同じ熟成度合であっても、個体によって厳密な味は異なります。だからスペインの専門店ではハモンの試食をしてから、試食したのと同じ豚のハモンを購入するという買い方があります。

ハモン・セラーノ

Jamón Serrano

ハモン・セラーノはイベリコに比べると見た目は明るく（赤色）味はさっぱりとしていて、クセがあまりありません。それでも日本のスーパーで買う「生ハム」よりもしっかりと弾力・歯ごたえがあり塩味が効いています。イベリコよりも安価なので、その分だけ手軽に食べることのできるハモンです。とにかくたっぷりスペインのハモンを味わいたい！というときはセラーノを選ぶと良いですね。
アペリティフを嗜む時に、クリーミーチーズやオリーブの実などと一緒に出して食べるのも◎。炭酸飲料と一緒におやつにもできます。その他、ボカディージョに挟んでランチにしたり（このときバゲットにオリーブオイルをかけても良いです）、刻んでクロケッタの具材にしたりと、単体でもアレンジでも活躍する万能食材です。スペインでもセラーノを料理に応用するのは一般的です（p.14～15の料理レシピにぜひチャレンジ！）。

さっぱりとした味わい

ハモン・セラーノ提供
株式会社ダイヤモンドスター
［ハモン・デ・トレベレス］

メイン料理やおつまみにも応用できる！

イベリコ豚の森デエサの再生を目指して
日本の専門店が取り組むコルクガシの植樹

餌やりをしているところ。バケツの中には餌のどんぐりが入っています

樹齢360年のコルクガシ

植樹した若木への水やり

ハブーゴ村にある生ハム職人の銅像

現地の牧場主と、2019年度植樹ツアー参加者の皆さん

山本真三 / Shinzo Yamamoto
大阪府出身。イベリコ豚を専門に取り扱うタイシコーポレーション株式会社代表取締役。先代が日本で初めてイベリコ豚の輸入を実現させる。現在は関西・関東でイベリコ豚専門レストラン「IBERICO-YA（イベリコ屋）」を運営するほか、通販、惣菜事業、ギフト事業など「イベリコ豚専門」にこだわり幅広く展開。「本物のイベリコ豚を広めると共に、環境問題を解決するNo.1企業」をグランドデザインとして、スペインのイベリコ豚の森（デエサ）回復のため、コルクガシの植樹活動を毎年実施している。

若木を守るためのイベリコ豚も含む動物避け。そのままにしていると根っこなどを食べられてしまいます

東京と大阪のイベリコ豚の専門店「IBERICO-YA（イベリコ屋）」の代表・山本真三です。私たちの会社では消費者の皆さんに本物のイベリコ豚を知っていただくために、レストラン業、輸入販売、ネット通販など、イベリコ豚に限定してさまざまな事業を展開しています。本当に美味しいイベリコ豚を育てるためには、良質なコルクガシが生える広大な放牧地が必要です。しかし近年、このイベリコ豚を育てる森（デエサ）が減少しており、スペインでは深刻な問題となっています。我が社では、この森を守るための環境保全活動に取り組んでいます。今回はその活動内容の一部をお届けいたします。

スペインのセビーリャから車で1時間半ほどポルトガル方面に走っていくと、カラという町があります。この町はコルクの生産地としても有名で、町の中心部にはコルクを持った職人の銅像があります。良いコルクを作る職人が、伝統的に家や町の誇りとして尊敬されていました。

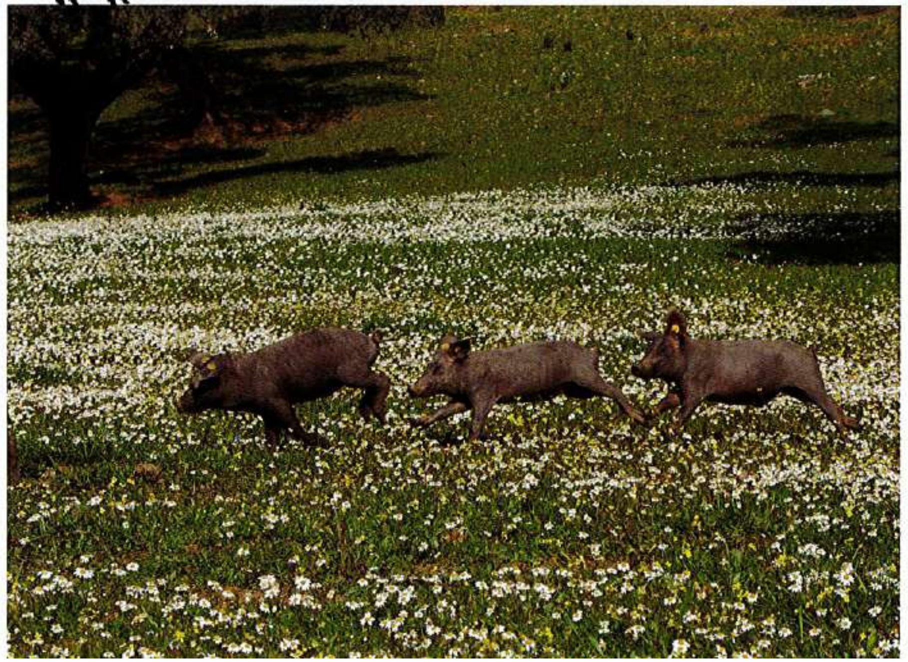
そしてこの町から数km離れたところに我が社のイベリコ豚の牧場があります。ここは古くから現地の人たちがイベリコ豚を飼育していた土地で、コルクガシの樹齢が200年を超えている森です。この森のどんぐりを食べたイベリコ豚は、脂の質が良く、非常に高価に取引されています。それはなぜかと言うと、樹齢200年を超えたコルクガシは、若い木よりもはるかに優れた栄養素のどんぐりを実らし、それを食べて豚たちは育つからです。

けれども、スペインでは近年、昔ながらのコルクガシの森が減少しています。これにはいくつか原因があります。1. 温暖化によるコルクガシの病気、森林火災などの環境問題。2. イベリコ豚の育成に1年半～2年もかかり、成長速度が遅いことによる効率の悪さから飼育・放牧を止め、土地を畑に変えてしまう。3. 土地を宅地開発してしまう、などです。このままでは、将来的にイベリコ豚もいなくなってしまうことでしょう。

そこで私たちができることはないかと考え、5年前にイベリコ豚の牧場をアンダルシアでオープンし、現地での植樹活動を始めました。初めのうちは、一度にたくさんの植樹ができず、少しずつ育てていきました。けれども毎年順調に活動を続け、現在では5000本を超える植樹ができました。これからも、イベリコ豚が育つ豊かな森を回復させるための努力を続けていきたいと思います。

またカラの町や牧場を訪れ、実際にイベリコ豚を食べる現地ツアーも開催しています。ご興味のある方はぜひ一度お問い合わせください。

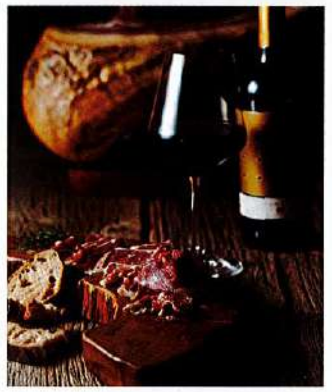
デエサを自由に走り回る、生後2ヶ月のイベリコ豚の子豚



イベリコ豚専門
レストラン
IBERICO-YA

www.iberico-ya.com

2020年度植樹ツアーは2019年7月～9月に募集します。詳しくはイベリコ屋のWEBサイトをご覧ください



レストラン
心斎橋店
〒542-0083
大阪府大阪市中央区東心斎橋2丁目8-9日宝コア笠屋町1F
TEL : 06-6484-0016

レストラン
北新地店
〒530-0003
大阪府大阪市北区堂島1-3-3北新地西辻ビル1F
TEL : 06-6343-8129

レストラン
六本木店
〒106-0032
東京都港区六本木7丁目10-2カプリス六本木1F
TEL : 03-3401-2597

デリカテッセン、弁当
西武渋谷店
〒150-0042
東京都渋谷区宇田川町21-1西武渋谷店A館B1F
TEL : 03-3462-0111

直営牧場
スペイン
Cala, 21270 Huelva