



ドングリだけでは育たない イベリコ豚

の ばやし あつし
野林 厚志 民博 研究戦略センター

ブランド化するスペイン産の生ハム

この数年間、イベリコ豚が地域ブランド化していく過程をスペインで調べてきた。日本のバブル期に「イタ飯」の前菜の定番だった生ハムだが、最近では、ハモン・セラノやハモン・イベリコといったスペイン産のものもよく見かけるようになった。ドングリで

育つイベリコ豚の生ハムは美味しいだけでなく、良質な脂肪は健康にもよいという評判で、いい値段である。確かに、ハモン・ベジョータ（さしずめドングリハムといったところか）を指でつまみあげると、表面から油脂分が溶け出し、口のなかにいれると香ばしい独特の風味が広がる。脂っこいのに胸やけせず、赤ワインともよく合う。サンドイッチもいける。アンダルシアの人びと自慢の土地の宝物であることを実感する。

ドングリ以外でも育つ？

でも、ドングリは一年中実るものではない。イベリア半島でもドングリが結実するのは秋から冬のあいだである。すなわち、ブタをドングリで育てることができるのは、秋から冬にかけてのみとなる。この時期のブタは一日あたり八〜一〇キログラムのドングリを食べ、体重をおよそ一キログラム増やす。ドングリ



飼料飼育の個体から作られたハモン（右上）とパレット（右下）。値段は1本単位（10kg前後）。左上のドングリ飼育のハモンはkg単位の値段がつけられている。価格の差は歴然としている

の時期のブタの放牧はモンタネラとよばれ、地域ブランド化を戦略的に進めるために作られた原産地証明制度のもとで、モンタネラによって七〇〜八〇キログラム増量し一〇キログラムをこえる個体から作られる生ハムを、ハモン・ベジョータと認定する。ドングリが不作となった

年には人工飼料をあわせて育てることになるが、人工飼料の割合が多かったブタは、イベリコ品種であつてもドングリで育てられた個体には認証してもらえない。

わたしの友人は、クリスマス前にパレット（前肢）・ベジョータを一本買った。値段はハモン（後肢）・ベジョータの半額近く。友人曰く、パレットは安いだけでなく、脂肪分もほどほどで食べやすく、子どもにもおやつがわりに食べさせられるとのこと。普段使いできる気楽さもパレットにはあるようだ。パレットかハモンか、ドングリで育てられたかどうかということは、

日本の消費者のあいだではそれほど厳密に意識されないかもしれない。でも、土地の人たちにとってはそれらの差は歴然としている。自分たちが自慢できるものを世界中の人たちに食べてもらいたいという土地の人たちの思いを、日本にいても味わいたいものである。