

ドングリとセレブタ

国際領域主任研究員

松田 裕子

イベリコ豚商品が激増している。しゃぶしゃぶ、ホルモン、とんかつ、メンチカツバーガーに豚丼、ふりかけまで！本場スペインも真っ青の出血大サービスだ。

「イベリ子豚」と勘違いしている人も多いようだが、スペイン原産のイベリコ豚は、爪まで黒い黒豚である。ハモン・イベリコ（jamón ibérico）という生ハムが有名で、スペイン語で「黒い肢」を意味するパタ・ネグラ（pata negra）とも呼ばれる。ハモンは豚の後肢であり、前肢はパレタ（paleta）というが、この2つは似て非なるものであり、脂のつき方も風味も、それゆえ値段も大きく異なる。量販店などでは、パレタがハモンとして並んでいたり、爪が黒く塗られた偽装パタ・ネグラが売られていることも珍しくない。



こうした食品偽装を防ぎ、伝統あるイベリコ豚生産を保護するため、2007年、スペイン農業省はイベリコ豚製品の4つの品質基準を規定した。同時に、消費者が嗜好に応じて選択できるよう、製品名称＋血統＋餌の種類の3つを表示することが義務付けられた。その品質を決定するのは血統と肥育方法であり、とりわけスペイン西部を中心とした一部のエリアにのみ存在する、広大なセイヨウヒイラギガシ等

の原生林（デエサ：dehesa）のドングリを餌にした放牧（モンタネラ：montanera）の有無に依存する。

このモンタネラによって生み出された最高級のベジョータ（de bellota：ドングリ）は、深紅の肉に真っ白なサシ、A5の松阪肉と見紛うほどの霜降り、ドングリ由来の独特の風味、かむほどに湧き出してくる甘み、口の中で溶けだす熟成された芳醇な脂。オレイン酸やリノール酸を豊富に含むその脂は、どこかさらっとして「肢のついたオリーブオイル」とも形容される。



ただし、必ずしもイベリコ豚＝ドングリ豚ではないことにご注意を！というのも、最も品質の低いセボ（de cebo）のように、豚舎で飼育され、一粒もドングリを食べていない50%交雑豚でも、「イベリコ豚」を名乗ることができるからである。

さて、このコラムを書いていたら、実家の両親にどうしても一度ベジョータを食べさせたくなくて、ネット注文してしまった。世界中のグルメ食材と偏った情報が氾濫している今日、本当に必要になるのは、消費者の目利きである。逆に、ブランドポークも口に合わなければ、何の価値もない。果たして、両親の反応はどうだろうか？