

# スペイン ハモン入門

世界三大ハムをご存知でしょうか？イタリアのプロシュット・ディ・バルマ、中国の金華火腿（きんかかたい）、スペインのハモン・セラノを指します。ここでスペインの生ハムについて詳しくお話してみようと思います。

## 1、ハモンは後脚が原料

スペインの生ハムは、豚のモモ肉を骨付きのまま原料として作られますが、ハモンと呼ばれる物は後脚を使ったものに限定されます。そして比較的小ぶりの前脚を使って作られる物はその形状からパレタと呼ばれます。後脚（モモ肉）のほうが大きいので歩留りがよく、長期熟成向き。前脚（肩肉）は小さく歩留まりで劣りますが、短い熟成期間でも仕上げることでできる利点があります。

## 2、ハモン・イベリコ

ハモン・イベリコ、いわゆるがなイベリコ豚を原料とする生ハムです。その見分け方として一般的に言われるのは黒蹄。しかし、白豚でも稀に黒蹄の個体がある為、一概にイベリコ豚＝黒蹄とは言いきれません。イベリコ豚から作られる生ハムはスレンダーなのに対し、白豚のそれはずんぐりしていますので見られると判断可能になります。

## 3、イベリコのグレーディング

イベリコ豚の生ハムとはいっても、原料となる豚の血統や育て方などにより分類されており、血統が100%のイベリコ豚は極めて貴重で特別なもの、基本的には50%の血統であればイベリコ豚と表記できます。

育て方による分類で、まずは『ベジョータ』。ベジョータはスペイン語でドングリの意味を持つ言葉で分かる通り、デエサ（ドングリ林）で、モンタネーラ（放牧）されたイベリコ豚だけに使用することが出来ます。天然のミネラルとドングリを摂取することによって蓄えられるオレイン酸が、この豚の脂に特別な味わいをもたらします。

デエサではないながら、一定期間の放牧が施され、天然の牧草とバランスよく配合された飼料を食べて育つのが『セボデカンポ』。そして、豚舎で専用の餌で育つのが『セボ』となります。

2014年1月にスペイン国内法にてイベリコ豚の生ハムにはタグ付けすることが規定となりました。タグの色は黒、赤、緑、白とあり血統で分けられます。黒タグは100%イベリコ豚ベジョータで、赤タグが50%以上のベジョータ、緑がセボデカンポ、白がセボとなります。スペイン作られる生ハム4千万本のたった約1割弱がハモン・イベリコになります。そこから黒タグのハモン・イベリコベジョータという極めて貴重なものという事がうかがえます。

※イベリコ豚製品の品質に関する規定は2014年1月12日に発行されているため、熟成期間が長い生ハムには未だタグが付けられていない物もあります。また、これらの規定はスペインの国内法です。

## 傑出したハモン・イベリコ・ベジョータ



スペイン、及び  
英国王室御用達  
の最高品質ハモン・イベリコ

・5Jを生み出すS.R.C.社は、消えようとしていた「100%純血のイベリコ豚」を守っていくことをポリシーとしています。そして血統だけでなく、デエサと呼ばれる自然放牧の中でベジョータを名乗れるクラスとそうでないものを明確に分け、最高品質の作品にのみ「5J」の名を与えます。

# JOSELITO'S

著名な料理人たちが「世界一のハモン・イベリコ」と称賛

・イベリコ豚の中でも味、品質ともにより優れている「PURO BELLOTA」を36ヶ月以上熟成。上品でほんのりと甘く、ほど良い塩味と独特のナッツ香が感じられ薄くスライスするとしっとりとしたピロードのような滑らかな食感を堪能できます。『スペインの宝』と称されているイベリコハムの中でも、ひと際輝きを放つ逸品です。



#### 4、ハモン・ブランコの種類。

白豚から作られるハモン・ブランコ。白豚の品種には、Pietrain(ピエトラン)・Landrace(ランドレース)・Large White(ラージホワイト)・Duroc(デュロック)などがあります。基本的には交配(三元豚)されているものが主ですが、特にデュロック種は大きな体躯と適度な脂肪交雑があるため評価が高い傾向があり、その掛け合わせで作られるハモンには商品名にデュロックが付与され差別化されます。

世界三大ハムに数えられるハモン・セラノーはハモン・ブランコの分類になります。

一般的によく知られるハモン・セラノーですが、その呼び名を使用するには最低でも7ヵ月以上の熟成が必要です。ちなみに、9ヵ月以上ボテガ、12ヵ月以上レゼルバ、15ヵ月以上をグランレゼルバで、7ヵ月以下の熟成ではハモンクラードと呼ばれます。

さらに、メス豚に限定されて作られる生ハムは、その肉質がオス豚に比べ繊細で、脂肪に特別な甘みとしっかり感があるとされるので、商品名に『エンブラ』と表記され差別化されます。

#### 5、セラノーの表記に関して。

厳選された原料を使用し、伝統的な方法によって定められた期間じっくりと熟成をして、素晴らしい商品に仕上がっているとしても、商品名にセラノーと表記できない場合があります。なぜなら、セラノーの表記にはETG(Especialidad Tradicional Garantizada)の認証が必要で、これを得るためにはハモン・セラノー協会へ加入が必要だからです。しかし、この制度自体が商品の品質維持に寄与しているかどうか、また協会の方針に関しては様々な意見があり、敢えて『セラノー』の表記を使用しないメーカーもあります。

こういったことにより、セラノーという表記の有無が品質の優劣の直接的な判断材料になるとは言えません。

マームアラモードで取り扱うスペインの生ハムメーカーの一つにブルテンシア社がありますが、ここで作られるハモンブランコには『マタンサ』という表記が使用されます。これは、このメーカーがハモンセラノー協会への加入をしていないためでもあり、また100年に渡って行われてきた手造りによる生ハム作りの誇りを「Matanza」という言葉に込めているからでもあります。

#### 6、特別なハモンセラノー。

これら各地域や生産者で作られる多種多様なハモン・セラノーでも、特別な認証を得ているものが3種類あります。それらは、ハモンドテルエルDOP、GPハモントレベレス、GPハモンセロン。これらはスペインの国内法の枠を超えて、EU(欧州連合)において、その原料と生産地、及び工程により特別な価値が生まれていることが認められ保証されていることとなります。この為、商品名に表示される生産地の名前は独占的に使用する権利が与えられこれが守られております。

DOP: 素材、生産、加工全てが指定地域で行われ、伝統的製法で作られているという認証  
DOP: 素材、生産、加工全て、もしくはいずれかの工程を指定地域であることDOPよりやや緩やかな認証

いかがでしたか? スペインの生ハムについて少しご理解いただけたかと思えます。さまざまなハモンを食べ比べれば、そして使い分けされてみるのもいいかもしれませんね。

## D.O.P. ハモン テルエル

・スペイン北西部 アラゴン州南部の村テルエルは暑さは穏やかで、冬は氷点下まで冷え込む厳しい寒さ。これら厳しい環境は生ハムの生産に最適で、スペイン国内最初の DO 認定を受けています。原料となる豚はすべてテルエル内で生まれ、飼育されたテルエル豚のみを使用。デュロックが50%以上の交雑種が原料で、最低15ヵ月の熟成が必要です。

## I.G.P. ハモントレベレス

・シェラネヴァダ山脈ムラセン山中腹の高度1200m以上という高地にある村トレベレスで作られる伝統的な生ハム。機械化されていない伝統的で自然な熟成庫内で14ヵ月期間熟成されます。保存料としての硝酸は使用せず、塩分の使用も抑えているため、できあがりの製品は塩味がマイルドでジューシーであるという特徴を有します。

## ハモン マタンサ グランレゼルバ

・ブルテンシア社が誇る、100年にも渡る伝統的な手作りによる生ハム造りを象徴する「Matanza(マタンサ)」という名前を冠したハモン。グランレゼルバは、15ヵ月以上の熟成であれば使用できますが、あえて24ヵ月以上(実際には約30ヵ月)の長期間熟成を行う極めてシンプルにおいしさの追求で生まれたこだわりの商品。30ヵ月もの熟成された生ハムには「cristal de tirosina(クリスタル テチロシナ)」というアミノ酸の塊を確認できることもあります。それは幸運の証です。

