

野地秩嘉 著

『イベリコ豚を買いに』

(小学館、2014年)

評者 安田 圭史

イベリコ豚は、近年日本で人気が高まっているスペイン産の豚である。ノンフィクション作家の著者は「イベリコ豚のメンチカツ」を2009年夏、秋田県で食べた。そのときまで「イベリコ豚」に関してほとんど知識がなかった著者は、これをきっかけにイベリコ豚のことを詳しく調べるようになり、結果的に本書が完成した。野地氏は本書の執筆のため、今年1月までに計5回スペインを訪れている。

著者は、2012年1月、スペインに足を運んで、イベリコ豚を見に行った。知人の紹介で、スペイン内陸部のカステリーヤ・ラ・マンチャ州、トレド県のタラベラ・デ・ラ・レイナを訪れた著者は、イベリコ豚の放牧場、屠場を所有するデラサ社を経営するレヒーノ氏と会った。「生ハム」が圧倒的な名声と人気を持つイベリコ豚だけあって、野地氏は最初レヒーノ氏が生ハムを扱っていると思っていたが、実際は「精肉」を専門に販売していた。このことが実に面白い展開を本書にもたらすことになる。

著者はレヒーノ氏から、イベリコ豚について様々なレクチャーを受け、イベリコ豚が「ベジョータ」、また「セボ」と呼ばれるものに分類にされていることを知る。前者は櫛の実を食べており、後者はそれを与えられずに育ったものである。むしろ、「ベジョータ」の方が高価で、近年は生ハムとしてだけでなく、「精肉」としてスペイン内外の高級レストランでステーキなどとして調理されている。一方で野地氏が日本で食べた「イベリコ豚のメンチカツ」は、「セボ」の安価のものであり、最近その「精肉」は日本で「コロケ」や「餃子」などとしても広く出回っている。

イベリコ豚に関して理解が深まった著者であったが、レヒーノ氏に会う前、彼に2頭分の豚肉と、その継続的な購入の意思を示していた。これはその後もイベリコ豚について学びたかった野地氏が、業者であるレヒーノ氏との関係を維持するために、この方法以外に有効な手段がないと判断したからであった。その豚で何をつくるのかを明確には考えていなかった著者は、

送られてきたイベリコ豚ベジョータの「精肉」を前に、生ハムとは異なる斬新な商品開発に取り組むことを決意するのである。

そこで著者は、日本でイベリコ豚の生ハムを販売している業者や有名なフランス料理店のシェフなどの助けを借り、試行錯誤を繰り返した結果、イベリコ豚ベジョータの「スモークハム」をつくり出す。「スモークハム」は生ハムと比べて、日本人にとってはよりなじみのある食べ物といってよい。イベリコ豚ベジョータは、櫛の実を食べて育っているため、食べると必ずナッツのような風味がするとされる。その風味を消さずに燻煙し、「スモークハム」にするのが至難の業なのである。最終的には発色剤、保存料、添加物を一切含まない、塩分控えめで甘みのあるスモークハムが完成した。

スモークハムは、昨年12月、100セット限定で発売された。ある情報誌でも取り上げられるほどの人気ぶり、著者によると、「すぐに完売したのは当たり前」であったという。その情報誌は、「噛み締めるとじわっと旨味が出てくる」などとしてスモークハムを絶賛していた。

今年1月、再びスペインを訪れた野地氏は、スモークハムを携え、レヒーノ氏に会った。レヒーノ氏にスモークハムは「まあまあ出来」とだけ評価されたが、著者は日本でのイベリコ豚の宣伝、普及に寄与したと大変感謝され、これからもイベリコ豚販売の経営者として頑張るように励まされた。

著者は自らを「豚肉商人」と称している。本書はタイトルからは一見「軽い」ノリの内容が想像されるが、最後まで読むと、「豚肉商人」によって書かれたおよそ4年に及ぶ「壮大な」ルポルタージュであることが分かる。今後も「豚肉商人」のスモークハムだけにとどまらない、さらなる新商品の開発に是非期待したい。

やすだ けいし

(龍谷大学経済学部専任講師・スペイン現代史、
イスパニア語学科2000年度卒業)