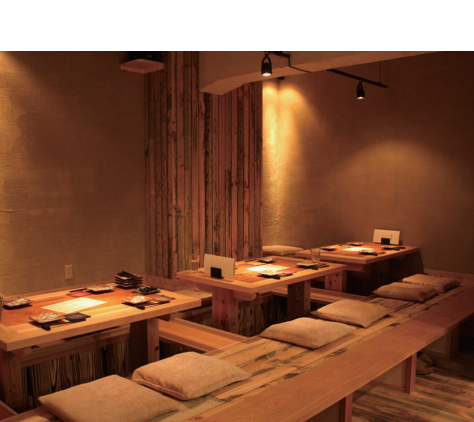


イベリコ豚

く、ちよつと大袈裟に言えばイベリコ豚の歴史から飼育までを料理に詰め込んで、お客様にコンセプトをお伝えしやすいような調理にしたということです。つまり、調理の仕込みとしては二時間ほどでできてしましますが、鯉節をつくるのと一緒で長期間を要し、長い分旨みも濃厚になるところに注目して、その旨みを間接的に他の食材に添加したのが今回の工夫です。素材選びのスペシャリストとコラボして作り上げた美味しい逸品だと思います。

【素材仕入仲介】
合同会社ライフジュエル 山田さん
スペインからイベリコ豚の生ハムを輸入して四年になります。大学で貿易について学んでいたこともあり、海外の食品には元々興味がありました。輸入のきつかけはスペインをバスで三カ月ほどかけて回っていたときに食べたイベリコ豚の生ハムが、日本で食べていたハムとは比べ物にならないくらい美味しく感動した事です。その後、スペインにいた友人の伝で各地の生産農場を周わり、一番美味しいと思った農場と交渉して自分で輸入を始めました。最初は知り合いの飲食店で使ってもらえばいいくらいの気持ちで始めたのが本当のところでした。ところが、日本の有名店や展示会等でイベリコ豚ではない豚がイベリコ豚として販売されている現状を知り、本物の美味しさとの感動を伝えなければという使命感が今では販売活動の原動力になっています。

実はスペインでは、イベリコ豚というのは血統と肥育方法により三ランクに区別され、さらに生ハムは四色の政府認証のタグで区別されます。この難しい政府の認証規定を満たしたものが『ハモンイベリコ』（イベリコ豚の生ハム）を呼称することを許されます。イベリコ豚は、標高1000m位の乾燥した寒暖差の激しい環境で、放牧されて団栗などの木の実や植物の根、昆虫などを食べています。成長が遅く繁殖の難しい品種ですが、赤身は旨味の元となるヘモグロビン（アミノ酸）が豊富です。更に、オレイン酸の含有量が多い団栗を主食にしていますので、一般的な豚肉よりも脂の融点が高く、口に入れたときに溶けやすい旨みが広がるという特長もっています。



和酒肴
せんごく

〒170-0013
東京都豊島区東池袋
1-12-10 ヤンズビル 6F
TEL : 03-5391-7376

<食品輸入卸>
合同会社 ライフジュエル
東京都中野区本町 4-7-12
03-6382-5494
info@lifejewel.com

<器協力> 豊栄
新宿区北新宿 4-13-10
TEL : 03-5386-8391



調理の工夫

イベリコ豚の煎りハム塩 を使って



武田 博行
料理研究家 比呂武
創コーポレーション
和酒肴 せんごく

当店のコンセプトは、新鮮な産直の旬の魚介類や野菜に肉類など素材にこだわりの手間工夫した料理と、季節限定や入手難な希少の日本酒に焼酎、国産の地ビール、ウイスキー、ワインをという、美味しい料理には美味しい酒で楽しんでいただきたいというものです。雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきます。七月号ではこだわりの食材、厳格な規格とランク付けによるスペイン政府認証のイベリコ豚を紹介させていただきます。

食のグローバル化ということで、外国の加工食材を取り入れて外国の方にも解りやすく日本料理を伝えることと、日本人にも本場のイベリコ豚を知っていただきたいとの想いからの食材にこだわった料理にしました。

調理の工夫としては、ベーコンは骨付きで足一本単位ですから骨でスープをとって煮物の煮汁に使うというのは一般的ですが、今回はハム塩をカラカラに煎って、塩と三対一の割合で混ぜて調味料として使用しています。具体的には、イベリコ豚のハムに塩をまぶし、まぶした塩に濃厚なイベリコ豚の風味を移して調味料にします。ただ単に肉を焼くと、味噌に漬け込んで焼くということではな