

# シェフ

一流のシェフたち

Le Magazine international des professionnels de la cuisine publié par Image Press. Un moyen d'échange d'informations concernant la cuisine, la pâtisserie, le pain, le vin, les alcools et d'autres boissons.

chef 91



特集  
Les 32 meilleurs plats de poissons  
最新魚料理32選

イメージ



室温 10～14℃、湿度 69～74%、アメ色にツヤを帯びた生ハムが出荷の時を待つ地下の熟成室にて。休日の過ごし方を聞くと「食べて飲んで」と José Gómez 氏。来訪者には本社近くの自宅サロンにて、生ハムを自ら手切りし、趣味で収集している希少ワインを惜しげもなくふるまう。

JOSELITO

Jamón Ibérico de bellota

カスティーリャ・イ・レオン州サラマンカ県ギフエロ  
ホセリートの「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」

スペイングルメのアイデンティティ、  
更にその頂点だけを見つめて



サラマンカから約 50km、遠方に見えるのがギフエロの村。冬は -14℃、夏は 40℃になる。

C/Santa Rita B  
37770 Guijuelo Salamanca  
Tel : 34 923 580 375  
http://www.joselito.com



豚をモチーフにしたグッズを売る店。村のあちこちに「Jamón & Embutidos」の看板や工場を目にする、まさにハムの村だ。



指で持つだけですぐに溶け出す固、しっとりねっとりした食感と甘味。何みつきになる旨さだ。



同社は、サラマンカ大学やその他の有名大学と協同で、製品の生ハムが健康に与える影響についての研究を行っており、コレステロール値を下げるなどの結果が出ているという。

「国の規定? そんなものは甘過ぎる。我々は最高品質のハモン・イベリコ・デ・ベジョータを求め、豚の飼育から生ハムの出荷に至るまで、すべてを独自の方法で徹底追求しているのだから。もっと厳しい条件を自分たちに課している」

自他と共に認める完璧主義者だという。「ホセリート」代表、ホセ・ゴメス氏は、2倍速かつ押し強い口調でそう話す。ここサラマンカ県ギフエロは標高1000m強、ハモン・イベリコ産地の最北地。人口約6000人の村で、住居者の大半がハムやエンブティードス(腸詰め類)の仕事に従事している。4つあるD.O.(原産地呼称)の一つであるが、ホセリートはあえて申請していない、その見解が先の言葉である。

「赤ん坊の時から生ハムの骨をおしゃぶりにして育った」というホセは、生ハム製造に携わる一族の5代目。現在に遡るホセリートという企業としての設立は祖父の代からで、製名制でホセの名を継ぐ。「祖父は工場を設立し、父は農場により力を入れ、国内の顧客に向けて販売してきた。そして私は国内はもとより、ホセリートというブランドを海外へ広めてきた。それぞれの世代での役割というものがある。私には16歳で筆頭に息子が3人いるが、いずれ彼らも私とは違う新たなホセリートを築くことでしょう」

スペインの生ハム総生産量は前掲のパレタを含めて約4500万本、うちイベリコ豚は12%。ベジョータとなるとわずか2%未満である。同社はこのベジョータしか扱わない。純血イベリコ種の豚を自社で繁殖させ、ド



塩蔵に使用する塩は、新品よりも2～3回使用したもののほうがまるやかで良い。巨大なコンテナに塩とハモンを入れて漬け込む方法が多い中、同社では肉1本1本を計量し、塩をまぶして重ねる方法を取る。7～9日間漬ける。やや薄塩であるのもホセリートの特徴。「長く熟成させた時に薄塩のほうが甘味が出る。しかしそのためには酸化に耐えうる肉質を持っているからこそ」とホセ。

自然の微風を取り入れた部屋で乾燥させる。1000以上の窓があり、自動コントロール。ちなみに筆者は10年前にも訪れているが、当時はまだ手動だった。9年前から5年程かけてより近代的なシステムに改修したという。1年程かけて乾燥を終えると、地下の熟成室へ移される。同社に限らず、一般的に「生ハムの熟成期間は何か月(何年)」という言い方をしますが、実際には塩漬けから出荷までの加工日数すべてを含めた期間のことを指している。

ングリの木の森デエサは数カ所に全17万haを所有。約3～4万頭をそこで放牧させる。単純計算で1頭あたり3.7haになるが、ちなみに国の規定では1haにつき2頭までなので、数倍の広さが与えられていることになる。

加えて熟成期間の長さ。規定では、ハモン1本の加工前重量が9.7kg未満は塩漬けも含めた最低加工日数が500日、9.7kg以上は660日となっており、つまりおよそ2年程だが、同社では最低36カ月(3年)かかる。4、5年もさらにあり、最高で82カ月ものもある。イベリコ豚が生まれてと畜されるまでにも14カ月以上かかるので、そのすべての工程を自分たちの手で行い完璧を目指すことは、並々ならぬ執念があるだろう。

生産する生ハムのうち20%を輸出しており、イタリア、イギリス、フランス、オーストラリア、日本など46カ国に広がっている。主要輸出先の一つであるイタリアは、言わずと知れたバルマハムの地であり、最初のうちは「南極のペンギンに氷を売りに来たのか」と笑われるほど、相手からけんもほろろであった。が、必死の思いでアボを取り、試食にこぎつけると、「これは別世界のものだ」と、取引が成立したという。

「世界のトップシェフや価値ある食品を見極める目を持った高級デリカテッセンなどに認められ、彼らの店で扱ってもらえること、それが私の何よりの喜びです」



工場を併設する本社。チョリソーなどの各種腸詰めももちろん販売。



ホセリートのロゴは赤と黒。赤は血やパッション、黒は誠実、真摯さを意味するという。



「ガストロノミーの宝石にふさわしいプレタポルテのパッケージ」との発想から、プレミアム・コレクションと題して、2008年より毎年11月頃、ファッショナブルにデザインしたパッケージを発表、発売している。09年はスペインのランジェリーデザイナー、アンドレス・サルダと、10年はスペインを代表する建築家ラファエル・モネオとコラボレート。写真は、10年の作品の一つで、2004年より82カ月熟成させた「ハモン・ホセリート・ビンデージ」を収納するケースであり、生ハムを取り出した後はランプとして機能する。今年もまた11月に新作を発表する予定。

プロのためのマルシェ  
素材を深く知る過程

