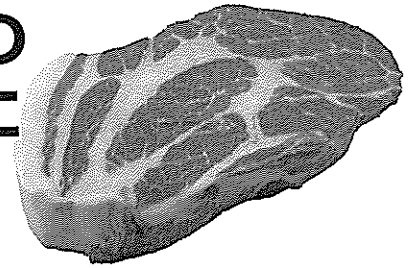


ピックサラミハンガリー／協同インターナショナル クリスマスには“国宝”の マンガリツァを店頭



牛肉のような肉質（肩ロース）
写真提供：ピックサラミハンガリー㈱

「食べられる国宝」この言葉に反応しないお客は少ないだろう。マイナス30度の気候に耐えるモコモコとした羊のような姿といい、食肉業界に黒豚、イベリコに続くインパクトを与えてくれそうな豚である。クリスマス・年末商戦を前に、日本に初めてこの生肉製品が輸入される。

マンガリツァ (Mangalica) は、ハンガリー原産の豚。同国では04年に「国家遺産」として認定している。戦後絶滅の危機に瀕したものの、国を挙げた保護政策により数を回復。現在、年間2万から2万5,000頭が生産されるまでになっている。価値の保護、偽物の流通防止を重要視し、法律で基準を制定。ICチップ管理に加え2年後にはDNA検査も予定している。また、マンガリツァと呼ぶためには、メーカーはマンガリツァ協会が発行する証明書入手する必要がある。フランス、ドイツを中心に輸出されており、上質のモモ肉はハム原料としてスペインにも輸出されている。

このマンガリツァ最大のと畜・加工会社であるピックサラミハンガリー㈱と生ハムなどの輸入製造販売を行う㈱協同インターナショナルは、日本に初めてマンガリツァを紹介・輸入するに当たり、1年をかけ慎重に方向性を検討。今年9月から本格的に豚肉の輸入を開始した。

ピックサラミは、140年間伝統的なサラミの製法を引き継いできたハンガリー最大級の食品会社。ウインターサラミやマンガリツァサラミなど約200種類の食肉加工品を製造している。マンガリツァはもともと、ペー

コンやラード、サラミ原料に適した品種。この上質な脂肪が最大の特長の「脂が美味しい系」の豚といえる。牛肉や猪肉のような濃い赤褐色で、脂肪分が多く霜降り率が高い。約12カ月もの間牧草地や林のなかで飼育され、どんぐりなどのほか、餌が乏しい時期でも配合飼料ではなく畑でカボチャやテンサイなどを食べて育つ。このため肉には、霜降りが多く一般の豚肉に比べリポフラビンなどのビタミンや、鉄分などのミネラルが豊富に含まれており、不飽和脂肪酸の含有量も多い。

こう聞くとスペインのイベリコ豚を思い浮かべるが、実は現存する唯一の同形統豚。味は力強いインパクトのあるイベリコより「さっぱりしている」との評価を受けている。「上品で繊細な味わい」で豚肉独特のくさみは少ない。脂肪の融点が低いため、マンガリツァ原料のサラミは「常温でお皿に盛りつけておくと溶け出す」ほどで、精肉を調理しても柔らかくジューシーに仕上がるそうだ。

取り扱うテーブルミートは、「肩ロース」1本2kg、「ロース」3kg「バラ」4.5kgの3品(不定貫)。形態はフローズン真空パックで、ブロック販売を基本に、希望によりカットも行うとしている。「ベジョータほどの値段ではないが、国内銘柄豚よりは上の価格」を設定し、高級食材を扱いやすいホテルレストランや専門店を中心に「肉質の特長を理解してもらいつつ、あせらず大事に販売していく」方針だ。