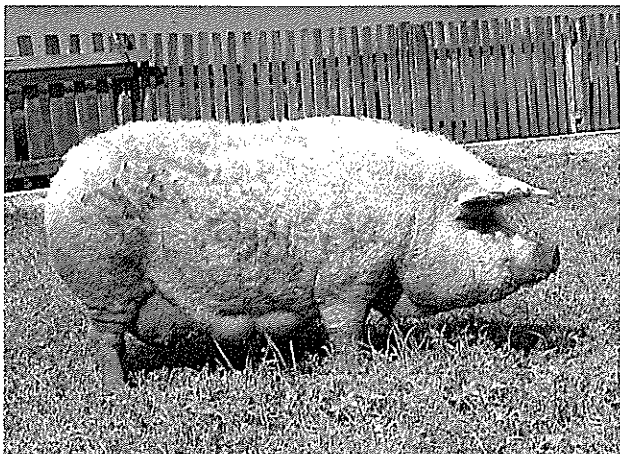


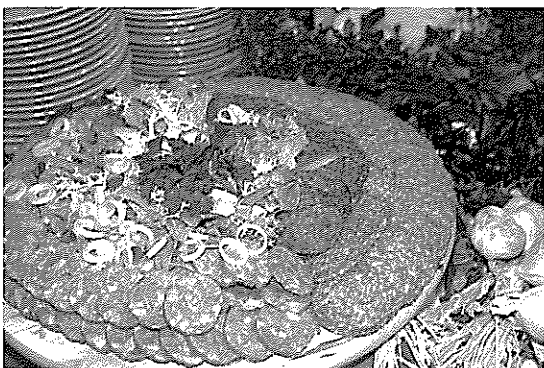
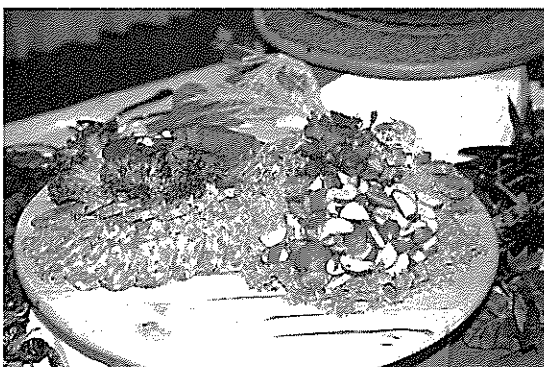
ハンガリーの宝 マンガリッツァ豚



マンガリッツァ豚。これは、ブロード・マンガリッツァと呼ばれるタイプ。マンガリッツァ豚には、この金色が全体の3分の2で、他に、背は黒く、腹が白いツバメ腹と呼ばれるものと赤毛、レッド・マンガリッツァと呼ばれるマンガリッツァ豚がいるが、これらの数は少ない。血統が保護されているのは、3色27種。



向かって右端が、マンガリッツァ飼育業者連盟のトート・ペーテル会長、中央がマンガリッツァ豚を原料とするサラミなどを製造しているピック・サラミ・ハンガリー日本事務所の福澤良美さん、左端がピック・サラミ・ハンガリー日本事務所代表のバラノビチ・ノルバート氏



マンガリッツァ豚の肉を使った料理やサラミなど

近年、高品質の豚肉が食材として注目を集めるようになってきている。それらの豚には、交配方法を研究して作られた豚、原種に近い豚、特別な飼料を与えて育てた豚など、さまざまなものがある。マンガリッツァ豚もそのような豚の一つだが、他の豚とは異なる特徴がある。それは、遺伝子レベルで血統が保護されていることである。ハンガリーでは、この豚を「国宝」に指定し、国立のマンガリッツァ飼育業者連盟によって保護育成が図られている。

マンガリッツァ豚は、ハンガリー固有の豚。およそ2百年前にいくつかの豚の交配によって誕生した。世界で唯一、身体が巻き毛に覆われた豚である。脂肪率が高く、その質も優れているため、かつては盛んに飼育が行なわれていたが、戦後大きく減少し、1991年には、わずか2百頭のみとなってしまった。それを復活させたのが、マンガリッツァ飼育業者連盟のトート・ペーテル会長である。家畜飼育とフリーディング技術の農業エンジニアである彼は、マンガリッツァ豚の血統を保存し、その飼育

法の確立に努め、絶滅の危機に瀕していたマンガリッツァ豚を4万頭にまで増やすことに成功したのである。

現在、マンガリッツァ豚は、多くの場合屋外飼育されており、抗生物質等の薬剤は与えず、ハンガリー産の大麦やトウモロコシ、ヒマワリの種、牧草などを飼料として育てられている。

国立の機関による一頭ごとの管理で安全性が確立しているマンガリッツァ豚は、希少性だけでなく、肉質の面でも際立っている。昔から脂肪の質の良い豚として知られてきたが、肉質も素晴らしい。味、風味とも非常にしっかりしている。

しかも、その特徴は、調理することによって、よりハッキリと感じられるようになる。多くの料理人が注目するのもその点である。やわらかで微妙な火入れによって、食材の風味を引き出す現代の料理にとって、マンガリッツァ豚は、最適な食材の一つだといえるかもしれない。

www.picksalami.jp