



スペイン産
イベリコハムで
ヨーロッパの情熱を
発見しよう！



イベリコ
センスを
呼び覚ませ！



これは、欧州連合(EU)の資金援助を受けています。ただし、記載された見解および意見は著者のものであり、必ずしも欧州連合(EU)または農業漁業食料省(MAPA)の意見を指すものではありません。欧州連合(EU)および資金提供機関は、それらに責任を負うことはできません。



欧州連合 (EU)
共同出資

#EUAgripromo

欧州連合 (EU) は、伝統農業の
キャンペーン・プロモーションを
支援します。

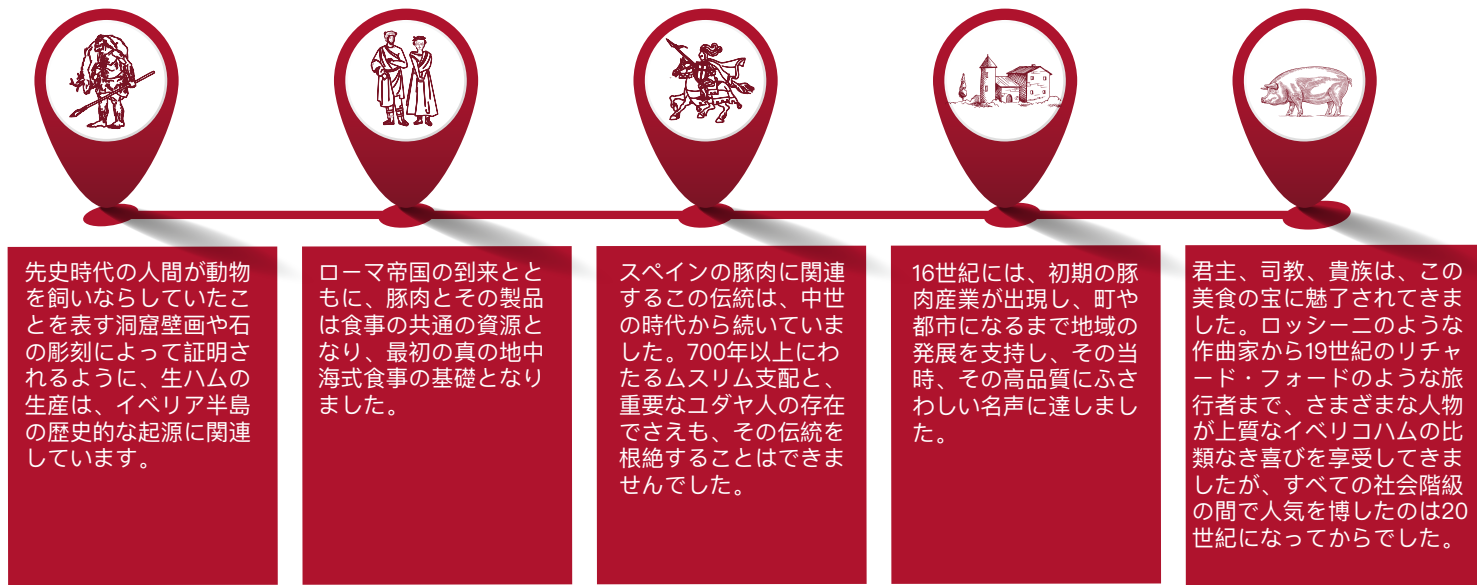
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



目次

歴史	
差別化された製品属性	4
起源	4
農村環境とのつながり	4
持続可能性と生物多様性	4
欧州生産モデル (MEP)	4
イベリコ種	4
摂食	5
長い加工時間	5
喜びと感覚的快楽	6
品質保証	8
アニマルウェルフェア	8
食品の安全性	8
トレーサビリティ	9
iTACAシステム	9
タグによる識別	11
イベリコ豚アプリ	11
規制枠組み	12
品質基準(RD 4/2014)	12
原産地名称保護	12
栄養および健康特性	14
環境と社会の持続可能性	16
環境の持続可能性	17
社会の持続可能性	18
R&D&I 19	
デジタル化	19
ビッグデータ	19
スマートパッケージング	19
キャンペーン：イベリア半島の歴史上、 イベリコ業界が実施した最も重要な欧州のプロモーションプログラム。	20
ハモン・イベリコ、グルメ商品	22
熟成の過程と期間	23
ハモン・イベリコの部位	24
カッティングの技術	25
消費においてのアドバイス	26
美食におけるハモン・イベリコの統合	27
ASICIとは?	28
原産地名称保護	29
当業界の規模	30
イベリコ豚業界	30
PDO生産データ	30
データのエクスポート	31

歴史



19世紀末から現代に至るまで、ハム業界は止まることなく成長を遂げています。1960年、半島原産の品種であるイベリア種が特別な重要性を持ち始めました。その特定の繁殖システムと壮大な製品であるイベリコハムによって、世界でも類を見ない魅力となっています。以後、スペイン国内に拡大していきました。

美食の象徴に変わったハモン・イベリコは、今日、美食の境界を越え、スペインと地中海式ダイエットの文化的象徴となっています。

出現

ハモン・イベリコの生産は、その環境（イベリア半島）に適応した素朴な在来種（イベリコ豚）を、秋の牧草地デエサにある豊富な食料資源（ドングリ、牧草など）の恩恵を受けることによって、そして保存のために重要で低温が不可欠な冬季の生産第一段階（塩漬け）と同期させることで、経験的に、そしておそらく明確に意図することなく、得られた肉の一部を保存しようとする数々の試みの結果であったに違いありません。

その後、ハモン・イベリコが生産される環境の連続した気候サイクルが、残りの工程を行ってくれます。春の緩やかな温度上昇、乾燥室での乾燥した暑い夏、乾燥室の温度変動から保護された長い熟成時間が、製品のこれらの優れた官能特性を促進します。

「その強烈で持続的な香りは、成熟の最終段階の結果、オイリーなノートとナッツ、木、トーストの回想、そして豊富で流動的で明るい霜降りの脂肪、そして非常に薄いスライスにカットできるようにするその食感、またはしっかりとした一貫性を備えた強烈な赤みがかった色



主な製品属性

起源

イベリア半島という領土にまつわる世界でも類を見ない製品。スペイン全国民の文化と伝統から生まれ、世代から世代へと受け継がれ、イノベーションや新技術と見事に調和し、付加価値を生み出しています。



農村環境とのつながり

牧草地、畑、農場は、農村環境とその人々と結びついたユニークな製品の起源です。ハモン・イベリコは、人生を理解する方法であり、情熱です。だからこそ、イベリコ豚業界は、経済エンジンとして、また欧州農村部のバックボーンとしての役割を果たすことで、人口動態の課題に対する解決策のひとつになっています。雇用を促進し、その未来を保証し、町の経済を後押しし、領土の結束への明確なコミットメントで過疎化の危機に瀕している環境に住民を定住させることに貢献します。



持続可能性と生物多様性

イベリコ種は、農村地域の生物多様性と持続可能性に責任を持つ一種です。イベリア半島特有の、世界的にも珍しい、牧草地デエサの生態系の維持に貢献しています。世代を超えた人間の行動によって生み出されたこの作品は、環境への配慮と天然資源の持続可能な利用のバランスの一例であり、持続可能な生態系のユニークなモデルを生み出した完璧な共生です。

イベリア半島の南西部に分布する350万ヘクタールの地では、ドングリを餌とする生産物を生み出すイベリコ豚が放牧されます。

牧草地デエサは、環境に優しい循環型経済の一例となっています。それは、過疎化の危機にある環境で生命を生み出し、農村人口の固定に役立ち、生物多様性を提供し、CO2吸収源となる二酸化炭素排出量の削減に貢献します。その中で行われる家畜管理は、土地の再生を強化し、将来の植物成長のための食糧を提供すると同時に、気候変動の緩和に貢献しつつ、防火に役立ちます。これほど持続可能なものはあるでしょうか？

欧州生産モデル (MEP)

欧州グリーンディールに含まれる「農場から食卓まで」戦略は、食品の安全性、アニマルウェルフェア、トレーサビリティ、環境の持続可能性に関する一連のガイドラインを強化することに取り組んでおり、世界で最も要求の厳しいヨーロッパの生産モデルにすでに登場しており、イベリコ豚業界はそれを支持する1団体です。



食品の安全性。

厳しい規制、厳格な管理、トレーサビリティシステムにより最高水準の食品安全を享受しており、消費者に届くすべてのイベリコハムが一流の衛生管理の下に届くことが保証されます。

アニマルウェルフェア。

アニマルウェルフェア認証への取り組み: イベリコ・アニマル・ウェルフェア (IBAW) は、国際獣疫事務局 (OIE) およびEU規則によって設定されたアニマルウェルフェア、健康、バイオセキュリティ、動物の取り扱い、トレーサビリティの観点から、動物生産のベストプラクティスに従って入手した製品を消費者が識別できるようにする認証 (シール) です。欧州や各国の規制で定められた基準よりもさらに厳しいアニマルウェルフェア基準を保証し、品質と透明性に対するイベリコ豚業界のコミットメントを伝える認証マークです。

トレーサビリティ

欧州の「農場から食卓まで」(Farm to Fork) 戦略で定められているように、生産プロセスは保健当局によって完全に追跡、管理、監督されており、消費者にとって高品質で安全な最終製品となっています。

ートレーサビリティを確保するための取り組み

は、ITACA (識別、トレーサビリティ、品質システム) の開発、実装、継続的な改善に反映されています。

持続可能性

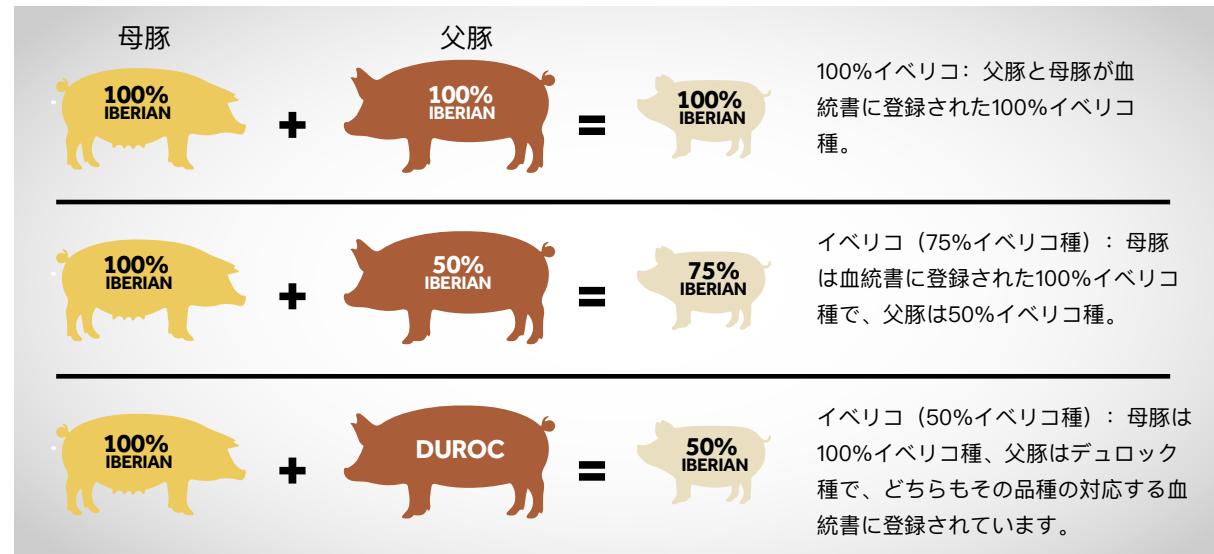
イベリコ豚業界は、より持続可能な食料システムに必要な移行において、欧州グリーンディールとそのコミットメント (2050年までに気候中立を目指す) に参加しており、国連によって設定された持続可能な開発目標 (SDGs) に沿っています。

そのため、当業界は、クリーンで循環型の経済内で資源を効率的に使用し、その生産活動が環境に与える影響を減らし、エコロジカルフットプリントを相殺することに取り組んでいます。

イベリコ種

イベリア半島原産のイベリコ種は、ハモン・イベリコを中心としたライフスタイルの中心的な存在です。その品質は強烈な赤色に反映され、独特の縞模様が特徴で、紛れもない風味、食感、香りを提供します。

イベリコ豚の品種タイプを知ることは、市場に出回っているハモン・イベリコのさまざまなカテゴリーを知るために不可欠です。交配種に応じて、豚を区別します。



摂食

イベリコ豚のようなユニークな品種は、最高の天然資源のみを餌にできます。そして、このような極上の製品を得るためには、イベリコ豚の食餌を注意深く管理しなければなりません。その結果は？

ニュアンスに富んだ味わい！

品種とともに、豚に与える飼料の種類は、ハモン・イベリコを分類するために使用される2つの主要な基準の1つです。ハモン・イベリコには、飼料によって3つの種類があります。



長い加工時間

一つの品種として確立するには長い年月を要します。1本の樫の木がドングリを実らせるには何十年もかかります。一つの伝統が受け継がれていくには何世紀もかかります。1本のハモン・イベリコ最高の特徴を持つためには、多くの時間がかかります。

ハモン・イベリコの作り方を特徴づけるものが1つあるとすれば、それは長い生産と熟成時間に基づく自然な工程です。ハモン・イベリコの生産を規制する品質基準（RD 4/2014）では、最低20カ月の熟成期間が定められていますが、実際にはこの期間は通常何年も続きます。4年、5年、6年、7年経つと、ハモン・イベリコの紛れもない香りと風味を楽しむことができます。

喜びと感覚的快楽

カミロ・ホセ・セラは、ハモンは祝福された者にふさわしい一品だと言っていました。ガリシアの優れた作家の意見はもっともであり、この珍味のスライスを味わう時に五感に浸透する強力な感情を完全に知っていたのです。

ハモン・イベリコは、幸福の代名詞であり、アルベルティ、バスケス・モンタルバン、セルバンテスなどの偉大な作家の作品に反映されています。そのすべてのニュアンスを理解し、最大限に楽しむには、五感を駆使する必要があります。



視覚

視覚でハモンの外観を鑑賞することができます。細長く、スタイルが良く、シャンクが非常に細いのがハモン・イベリコの特徴です。

視覚を通して、ハモンを覆っている外側の脂肪も見なければなりません。黄色がかったいて、触るとすぐに沈むようなら、ハモン・イベリコだと分かります。

最後に、そのスライスには特徴的で独特な霜降りが見られます。鮮やかで繊細な細い白い霜降りは、スライスの強烈な赤色と完全に対照的であり、その独特の香り、風味、強度を与えています。



触覚

正に、ハモン・イベリコの特徴的な霜降りは、各スライスの手触りまで膨張して溶ける明るい浸透した脂肪により、柔らかく壊れやすい食感を生み出しています。

とても快適な食感で、味覚に独特の風味の爆発を引き起こすのに十分な咀嚼を促進するために必要な硬度があります。



嗅覚

香りは、スライスを口に含んだ瞬間に飛躍的に高まります。熟成された、濃厚で、心地よく、バランスのとれた香りを楽しめば、それはハモン・イベリコを食べている証拠です。



味覚

味覚は嗅覚と密接に結びついた感覚です。嗅覚は味覚と感覚を共有し、ハモン・イベリコの特徴である強烈な風味の爆発に貢献しています。甘み、塩味、熟成されたニュアンスがうま味に集約され、味覚を微妙に刺激する、長く続く、表現しにくい第五の味覚となります。





イベリコ・アニマルウェルフェア（IBAW）

動物たちが、規制により、より広いスペース、より良い衛生状態、より快適な環境にいる他の地域は、世界中どこにもありません。このウェルビーイングは、生産チェーン全体に継がれ、最高品質の製品を保証しています。

この取り組みを強化し、世界的な先駆的な取り組みとして、当業界はイベリコ・アニマルウェルフェア（IBAW）のシールを設定しました。国際獣疫事務局（OIE）およびEU規則によって設定されたアニマルウェルフェア、健康、バイオセキュリティ、動物の取り扱い、トレーサビリティの観点から、動物生産のベストプラクティスに従って入手した製品を消費者が識別できるようにする認証です。

欧州や各国の規制で定められた基準よりもさらに厳しいアニマルウェルフェア基準を保証し、品質と透明性に対する業界のコミットメントを伝える認証マークです。



食品の安全性

厳しい規制、厳格な管理、トレーサビリティシステムにより最高水準の食品安全を享受しており、消費者に届くすべてのイベリコハムが一流の衛生管理の下に届くことが保証されます。

トレーサビリティ

欧州戦略に定められた通り

「農場から食卓まで」（Farm to Fork）の生産プロセスは保健当局によって完全に追跡、管理、監督されており、消費者にとって高品質で安全な最終製品が生まれます。

トレーサビリティを確保するための取り組みは、iTACA（識別、トレーサビリティ、品質システム）の開発、実装、継続的な改善に反映されています。



iTACAシステム

イベリコ豚業界は、ASICIとともに、消費者が購入する際に、信頼性、透明性、信頼を伝達するために必要な変化の推進力として、イノベーションとデジタル化への取り組みにおいて、「農場から食卓まで」、日常的に専門的な活動に関する具体的で特定の情報をシステムに登録する業界オペレーターの作業により、イベリコ製品の完全なトレーサビリティを含む統合デジタルシステムであるiTACA（識別、トレーサビリティ、品質システム）を推進してきました。

このシステムは、最も重要な生産指標に関する具体的で信頼性の高い情報を実質的にリアルタイムで提供する厳密な情報源となり、イベリコ豚のオペレーターや組織がより良い戦略的意思決定を行えるようにしています。



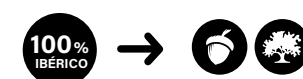
タグによる 識別

タグによる識別

品種（100%イベリコ種、75%または50%イベリコ種）と摂食（ベジョータ、セボ・デ・カンポ、セボ）に応じて、ITACAは各ハモンに必須の独自の個別のタグを割り当て、ハモンが本当にイベリコであることを保証しています。

消費者は、イベリコ豚の品質基準（ASIOのロゴ付き）または原産地呼称保護（対応するPDOのロゴ付き）のいずれかのタグとその色に注意を払うだけで、購入しようとするハモン・イベリコのカテゴリーを確認できます。疑いの余地はありません。品質基準のものであろうとPDOのものであろうと、タグが付いているイベリコ豚のハモンまたはパレタです。（そのトレーサビリティは、各々の規制審議会によって管理されており、タグに加えて、PDOの対象となる製品としての識別ラベルが貼付されています）。

タグは4種類、色は4種類（黒、赤、緑、白）、および品種と豚の摂食の種類と取り扱いに応じて、イベリコ豚には4つのカテゴリーがあります：



黒色タグ

これはハモン・デ・ベジョータ100%イベリコであることを示しています。母豚と父豚は、血統書に登録されている100%イベリコ種であり、肥育期の豚は、牧草地デエサのドングリや他の天然資源を摂食していたことを証明するシールです。

赤色タグ

イベリコ種75%または50%のイベリコ種の豚で、肥育期の豚は、牧草地デエサのドングリやその他の天然資源を摂食していたハモン・デ・ベジョータ・イベリコです。

緑色タグ

100%イベリコ種またはイベリコ種75%または50%のイベリコ種で、肥育期の豚は、穀物とマメ科植物の飼料と野草を与えられていたハモン・デ・セボ・デ・カンポ・イベリコです。

白色シール

100%イベリコ種またはイベリコ種75%または50%のイベリコ種で、穀物とマメ科植物の飼料に基づいて農場で飼育されていたハモン・デ・セボ・イベリコです。

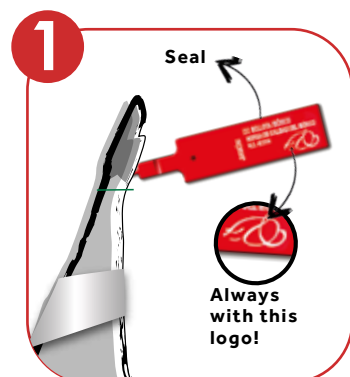


イベリコ豚アプリ*

*ハモンのトレーサビリティと識別は、各規制評議会によって管理されているため、イベリコ豚アプリは、原産地呼称の対象となるハモン・イベリコのタグを読み取ることはできません。

イベリコ豚アプリは、標準シールで各ハモンを識別し、ITACAに登録された情報に基づいて、各標準シールに表示される一意の個別のバーコードを読み取ることにより、消費者がハモンのトレーサビリティを参照し、現在の規制に準拠していることを確認できます。

タグのバーコードに注目するだけで、そのハモンのトレーサビリティ情報にアクセスでき、インタラクティブなアイコンにより、ハモンの種類、そのハモンが生産された豚の餌と取り扱い、その品種の割合、「AÑADA（アニャーダ）」（生産開始年月）、そのハモンの生産が開始された自治州を知ることができます。直感的でインタラクティブなこのアプリは、Google Play(Android)とAPP Store(Apple)で無料で入手できます。



規制枠組み

品質基準(RD 4/2014)

2014年1月10日付の勅令第4/2014号は、イベリコ豚の肉、ハモン、パレタ、ロース肉の品質基準を承認し、イベリコ豚製品が持つべき品質特性を確立し、トレーサビリティを改善および強化し、消費者が受け取る情報を改善し、その差別化された属性を強化するために、これらの製品のラベル表示におけるより厳しい要件を確立しています。

この基準は、勅令のランクと、イベリコという用語を使用するすべての製品に対する必須の遵守事項を定めており、イベリコ豚製品の販売指定とラベル表示、原材料の入手、タグによる識別とトレーサビリティ、製品の生産（最短時間）、または管轄当局、ENACによって認定された独立した検査および認証機関、または必要に応じてPDOの規制評議会によって実施される管理、検査、認証に関する規定を定めています。

原産地名称保護

イベリコ豚業界においては、ハモン・イベリコの品質基準とともに、4つの原産地呼称保護（PDO）で保護されたハモン・イベリコがあります。

欧州連合の規制（規則(EU)No.1151/2011）によって規制されており、以下の規定が含まれます。

- 地理的な名前を含める必要がある。
- 製品はその地域で製造されている必要がある。
- 品質は、特定の地理的環境との関連性、それに固有の自然および人的要因にのみ起因すること。
- 生産、加工、加工は、常にその名前の由来となった地理的な地域で行われること。
- 保護対象製品のラベル貼付には、欧州原産地呼称保護のシールが表示されること。
- 地理的な名称は、欧州連合および欧州連合と協定を締結した第三国において知的財産権として保護されていること。
- PDOは、規制評議会の形をとった団体によって管理され、原産地呼称に付随するオペレーターの行動を規制および標準化する責任があり、また、対象となるハモンのトレーサビリティと正しい識別を管理する責任があること。
- 各PDOの仕様への準拠は、管轄当局によって検証され、公式の管理下に置かれること。





栄養および 健康特性

主な国際指標は、2010年に人類の無形文化遺産として認識され、多様でバランスの取れた食事の世界的なベンチマークである地中海式ダイエットの食事パターンが、世界で最も適切なものの1つであることを反映しています。

地中海式ダイエットの象徴であり、スペインの文化の誇りであるハモン・イベリコは、ヨーロッパの美食遺産の参照の1つであるだけでなく、その栄養価でも際立っています。

1

エストレマドゥーラ大学の動物由来製品イノベーション・サービス (SIPA) が実施した最新の研究では、分析対象となったすべてのイベリコ豚製品において、ベジョータ、セボの熟成製品は、高タンパク質で、ビタミン (B1およびB12) の含有量が多く、ナトリウム含有量が低いことが、栄養に関する記述の一部となっています。

この研究では、同業界を代表するさまざまなスペイン国内事業者から提供されたイベリコ豚製品の160以上のサンプルを分析しました。イベリコ豚の肉 (ロース、サーロイン、セクレト、プレサ、ブルーマ) を初めとして、ベジョータとセボの豚肉熟成製品 (ハモン・イベリコ、パレタ・イベリカ、イベリコ豚のロース) などが対象となりました。

2

この研究では、ベジョータおよびセボのハモン・イベリコの主な栄養特性が強調されています。

- ハモンに存在する生物学的価値が高いタンパク質。
- 必須アミノ酸
- カリウム、リン、セレン、亜鉛などのミネラルの存在

- ビタミンB群 (B1、B2、B3 B6、B12) 。

さらに、脂肪含有量の観点から、ハモン・イベリコハムに存在する一価不飽和脂肪酸 (オレイン酸) の高含有量が際立っています。飽和脂肪酸を不飽和脂肪酸に置き換えることで、血中コレステロール値を正常に保つことができます。



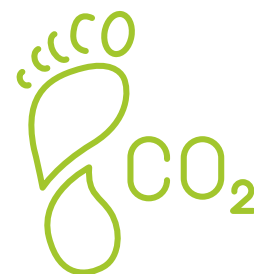
環境、社会、 経済の持続可能性

イベリコ豚業界は、より持続可能な食料システムに必要な移行において、欧州グリーンディールとそのコミットメント（2050年までに気候中立を目指す）に参加しており、国連によって設定された持続可能な開発目標（SDGs）に沿っています。

イベリコ豚の環境へのコミットメントは絶対的なものですが、農村地域の社会的および経済的発展にも貢献しています。そのため、長年にわたり、その確固たる環境への取り組みを反映し、農村世界における社会的、経済的主体としての基本的役割を強化する一連の取り組みを実施してきました。

環境の持続可能性

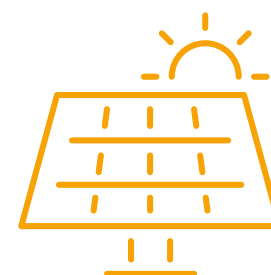
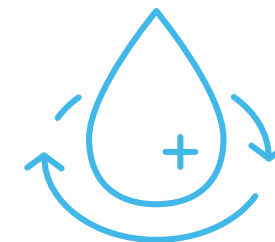
カーボンフットプリント



- CO2の吸収源としての牧草地デエサ。牧草地デエサは、天然資源の持続可能な利用によって生み出されたユニークな生態系であり、地域の生物多様性を保全することができます。
- 天然飼料と地元の作物（穀物）に力を入れています。森林破壊に関連する飼料原料を、地元欧州産の他の飼料原料に置き換えることを約束します。
- 温室効果ガスの削減。
スペインでは、国家温室効果ガスインベントリーの公式データによると、畜肉生産は、温室効果ガス排出総量の7.8%を占めるに過ぎません。
- CO2の吸収により温室効果ガスの排出を削減する森林の再植林により、エコロジカルフットプリントを相殺します。
- ーボンフットプリント最小化計画（老朽化した機器をより効率的な機器に交換し、電力消費を削減し、スマートロジスティクス、施設の合理的な空調、清掃水温の調整など）。

ウォーターフットプリント

- 持続可能な水管理。
- 水の消費量の最適化。近年、水使用量を30%削減。養豚部門は、スペインで利用可能な総水量のわずか0.05%しか消費していません。
- 地表水や地下水の浸透や汚染のリスクを避けるために、フェンスで囲まれた防水池の建設が義務付けられています。



再生可能エネルギー

- 再生可能エネルギーに取り組んでいます。
- エネルギー消費量の削減

廃棄物管理

- 許可された廃棄物管理業者による廃棄物の分別と除去を行い、廃棄物を処理し、その後の使用のためにリサイクルし、環境への影響を最小限に抑えます。
- 使用済み包装廃棄物管理計画。
- 使い捨てプラスチックの削減。
- より環境に優しい包装。



社会の持続可能性

- スペイン農村部の経済エンジンであり、最も恵まれない地域の生活を支えています。畜産と工業の両分野で経済活動の大部分を担っているスペインの過疎地に対するコミットメントを新たにし、強化することで、最も困難な農村地域における社会経済エンジンのひとつとなり、雇用を創出します。
- 農村地域の主力。イベリコ豚業界は、農村環境と生物多様性、自然遺産、文化遺産の数々を保護、保全する基本的な柱であり、とりわけ、ヨーロッパの人口動態の課題に対する解決策でもあります。
- 富と雇用を生み出し、過疎化の危機に瀕している環境に住民が定住するのを助けることによって村々の未来を保証します。同業界における女性雇用の50%に到達するための機会均等にに取り組んでいます。
- イベリコ豚は、関連業界での活動と雇用を提供する重要な投資の流れを生み出し、多数の技術センター、研究グループ、大学などが関与する重要な研究開発活動を生み出し、スペインの科学技術の進歩に貢献しています。
- 地元または地元のサプライヤー（補助産業、飼料、専門サービスなど）に対する企業のコミットメント。



経済的な持続可能性

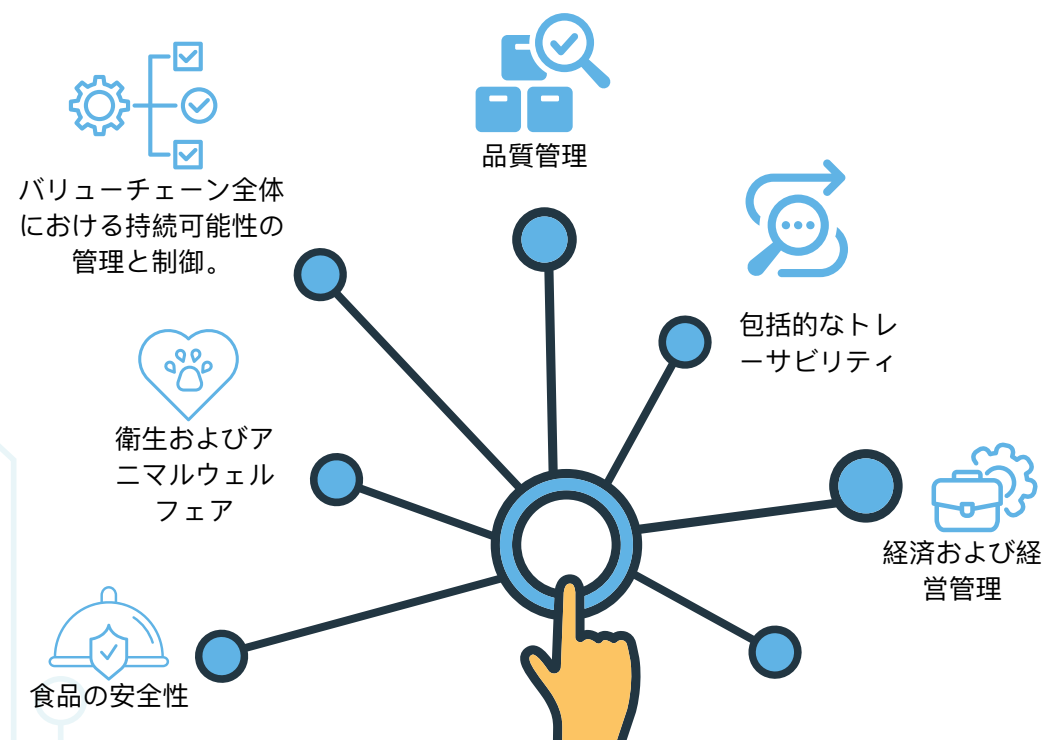


- リデュース、リユース、リサイクルを前提に、チェーン全体の循環経済を強化します。
- 企業の社会的責任：競争力があり、バランスが取れた公正な組織で、社会的にコミットし、持続可能性に取り組み、その地域に付加価値を与え、健康的で安全、健康的な高品質の食品を生産しています。
- 食物連鎖における公正な経済的見返り。



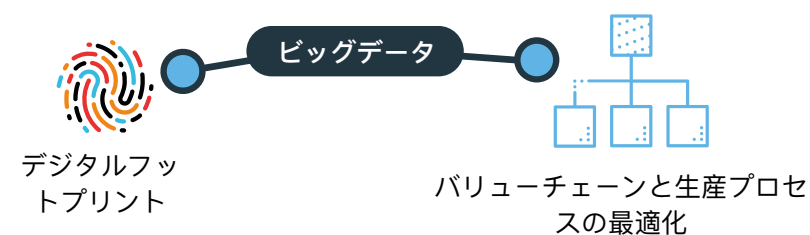
I&D+i

推進力としてのイノベーション



デジタル化

デジタル化は、持続可能性とともに、当業界の未来を支える柱の1つです。イベリコ豚の業界は、デジタル変革を開始し、生産プロセスのすべての領域に新しいテクノロジーを実装して、業界の競争力と持続可能性を高めています。



スマートパッケージング

イベリコ豚製品の食品安全性を保証し続け、最高品質を維持し、風味と官能特性を維持しながら保存期間を延ばすスマートパッケージングに取り組んでいます。



より持続可能な包装：

循環型経済ガイドラインの実用化とリサイクルイノベーションの実践。
包装にリサイクル可能な材料を使用します。
包装の軽量化：軽量化とインク使用量を削減するための再設計。
包装にリサイクルプラスチックを組み込みます



キャンペーン

スペイン産イベリコハムでヨーロッパの情熱を発見しよ。イベリコセンスを呼び覚ませ！

イベリコ豚インタープロフェッショナル協会（ASICI）は、欧州文化と食を代表する製品の発信を目的に、地中海食の象徴として高く評価されるイベリコハムの新たなプロジェクトを開始しましたー「スペイン産イベリコハムでヨーロッパの情熱を発見しよう。イベリコセンスを呼び覚ませ」

本プロジェクトは、EUとスペイン農業・漁業・食品省の支援を受け、英国、日本、中国などの主要市場において、消費者および専門家に向けてイベリコハムの背景にある文化とストーリーテリングを広めることを目指しています。

「イベリコセンスを呼び覚ませ」は、ASICIがスペイン、フランス、ドイツ、メキシコ、中国で推進してきた「イベリコハム大使ワールドプロジェクト」（2021年-2024年）の成功を基盤とする、新たな3年間の挑戦です。

このプロジェクトが提供するものは、単なる情報ではありません。正しいカッティング技術や食べ方を通じて、この特別な製品の背景にある物語へと人々を導き、視覚、触覚、嗅覚、味覚が交差する没入型体験を創造します。それは、文化的、社会的、そして楽しみの次元を持つ「ヨーロッパ」と「スペイン」の概念を、五感で感じ取る旅です。

「イベリコセンスを呼び覚ませ」は、生き生きとし、力強く、広範に届くコンセプトです。

人々に味わい、発見することを促すと同時に、このセクターに誇りと特別感を生み出し、強力な国際的ポジショニングを構築します。

私たちは何をするのか？

イベリコセンスを掲げ、確固たるものとし、それにコンテンツ、可視性、インパクトを与えます。これまでの活動をさらに一歩前進させ、この製品を世界で唯一無二のグルメ製品として確立します。同時に、国際的な可視性の強化、ポジショニングの向上、品質の強調を通じて、EU産品としての差別的な価値・属性・特性に対する認識を高めることを目指します。



起源地への旅路

イベリコハムの素晴らしさを理解するには、味わうだけでは不十分です。感じる必要があります。その起源を知るため、デエサ（放牧地）を歩き、生産者たちと共に過ごし、世界で 唯一無二の秘密を発見しなければなりません。

この前提のもと、3人の国内アンバサダーのシェフ吉田能、彫刻アーティスト野原邦彦、フードアーティスト諏訪綾子がスペインへ旅立ちました。そこは、伝統、自然、ノウハウが絡み合い、卓越した製品を生み出す、生きている領土です。

数日間にわたり、彼らはイベリア半島南部の様々な場所を巡りました。イベリコ豚が自由に放牧されるデエサの生態系から、ハムが何年にもわたり静けさの中で熟成されるセラーまで。その道程で、農家、生産者、熟練のハム職人に同行し、伝統、自然、動物への尊敬、卓越性への情熱を結びつけるライフスタイルに没入しました。

そこで探求したのは、このセクターを定義する価値観、動物福祉、持続可能性、追跡可能性、農村環境への貢献でした。さらに、品質、食品安全、環境保護における厳格な基準で国際的に認められている「欧州生産モデル」の重要な原則についても深く掘り下げました。

五感と心で紡がれた新たな物語。この体験は、感覚的な没入であるだけでなく、感情的・芸術的な没入でもありました。3人のアンバサダーは、それぞれの専門分野を通じて製品と深く繋がり、製品の核心から語られる、新たに真実に満ちた視点を生み出しました。



シェフ 吉田 能 氏: 日本料理を基軸にしながらも、ジャンルを超えた独創的なアプローチで知られる料理人日本各地の食材の魅力を引き出す表現力に定評



彫刻アーティスト 野原 邦彦 氏: 木彫技法を駆使した造形作品で知られ、国内外の美術館やギャラリーで高い評価を受ける現代アーティスト



フードアーティスト 諏訪 綾子 氏: 食と感覚をテーマにした映像・インスタレーション作品で注目され、五感に訴える独自表現で国際的に活動するアーティスト



それは、初めて五感を全開にしてその起源に接近した人々だからこそ伝えられる物語です。

なぜなら、イベリコセンスを真に理解するには、それを体験するに勝る方法はないからです。



ハモン・イベリコ、グルメ商品

ハモン・イベリコは幸せにしてくれます。ガリシアの作家でノーベル文学賞のカミロ・ホセ・セラは、「祝福された者にふさわしい一品だ」と、この珍味のスライスを味わう時に五感に浸透する強力な感情を描写しています。単なる製品ではなく、遺産の一部です。スペインの美食の旗艦です。儀式と文化的伝統と大に関係があります。

これに、優れた官能的品質、きめ細かな食感と持続的なジューシーさ、そして特に生産工程の段階で発生する独特の風味と香りが加われば、私たちは皆、世界で唯一無二の製品を扱っていることに同意するでしょう。



熟成の過程と期間

ハモン・イベリコは、世界でも類を見ない製品であり、全民族の文化と伝統の一部です。何百年もの間、イベリコ豚が生育し、餌を与えてきた最高の牧草地、畑、農場のあるイベリア半島でのみ生産されています。

ハモン・イベリコを作る過程は、時とともに進化してきましたが、それを職人の手によって自然な製品にする本質を失うことはありません。代々受け継がれてきた製法は、状況に適応して、当業界の革新に支えられて今日に至るまでの道のりを歩んできました。

ハモン・イベリコの絶妙な一皿の裏には、イベリコ豚を普遍的な製品に変えた紛れもない風味を実現するために、時間を味方にする作業があります。

しかし...ハモン・イベリコの伝統的で自然な製造工程をご存知ですか？ ハモン・イベリコを作る工程に4年、5年、6年、最長7年かかることをご存知ですか？

1

整形

ハモン・イベリコ生産工程は、形を入念に整えることから始まります。ナイフで余分な脂肪を取り除き、成熟工程に適した特徴的な形状を生ハムの原木に与えます。

2

塩漬け
1キロあたり1日

形が整えられたら、生ハムの原木を計量し、1キロあたり約1日の割合で湿った塩で覆います。

自然な脱水と保存を促進するために塩を使用します。

3

洗浄

重量に応じて、必要な日数が経過した後、ハモン・イベリコを取り出し、ぬるま湯で洗浄して付着した塩分を取り除きます。

4

安定
1〜3か月

ハモン・イベリコハムは、均一な塩漬けにするため、徐々に温度を上げ湿度を下げていくために、異なる室に移されます。



5

成熟期間と熟成期間
2年から3年

ハモン・イベリコは、環境の気象条件に応じて、窓の開閉で湿度と温度を制御する自然乾燥室で寝かせます。また、貯蔵庫で成熟させることもできます。

涼しく光の当たらない場所で、非常にゆっくりと入念に熟成させます。この段階で「スダード」が発生します。ハモン・イベリコ特有の味と香りを作りだす浸透した脂肪の拡散です。この熟成段階で、ハモン・イベリコは、特徴的な匂い、食感、色を生みだします。

6

ハモンのカラード

生ハム職人は、生ハムの原木を乾燥室から取り出す前に、最適な熟度に達しているかどうかを触って鑑賞し、時には伝統的な「カラ」をハモンに挿入して、マーケティングに最適な状態にあることを確認します。

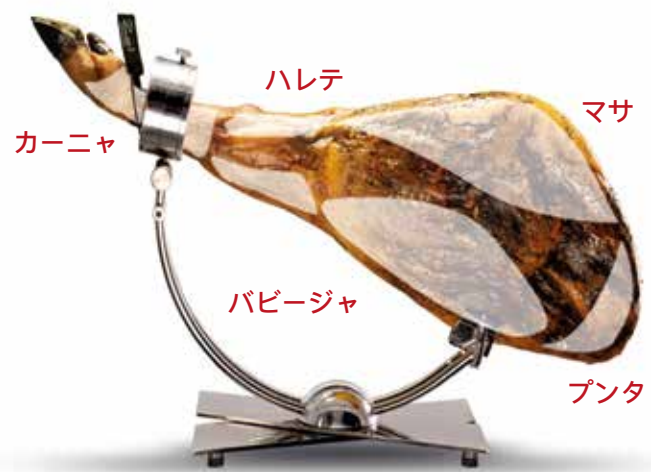
7

楽しむ瞬間

4年、5年、6年、7年と長い年月をかけて、絶品のハモン・イベリコを楽しむようになります。



ハモン・イベリコは、5つの部分に分けられ、それぞれが風味と食感の特徴が異なります。



カーニャ

最も狭い部分で、蹄に最も近い部分です。カーニャの肉は繊維質で、他の部分よりも少し硬いです。適切なカットで多くの用途があります。また、スープを作るためにもよく使用されます。

ハレテ

より強い風味が特徴で、肉はより濃く、繊維質で熟成しています。角切りにするととてもジューシーで美味しいです。マサとカーニャの間にあります。

マサ

最も肉が凝縮され、とても柔らかくジューシーです。この部位は、浸潤した脂肪の霜降りがより顕著です。ハモン・イベリコの中で最も肉が多い部分で、その優れた官能特性が特徴で、さらに食欲をそそります。ハモンをカットし始めるのに最も適した部分です。

バビージャ

ハモンの中で最も熟成した、赤身の部分です。マサを消費した後、カットを続ける場所です。「コントラマサ」の肉は、より熟成していて、より濃厚な味わいが特徴です。

プンタ

最も風味豊かでジューシーな部分です。

ハモン・イベリコの部位

Enjoy

ッツィングの技術

何年も手厚く手入れした後、その素晴らしさを堪能するためにカットする時です。完璧なスライスを得るために、ハモン・イベリコの真の愛好家は、切るのではなく彫るのです。スライスの厚みと大きさが均質で薄い場合、そのプレゼンテーションは芸術作品に匹敵します。

その時、私たちはそのハモン・イベリコが情熱をもって切られたことが分かります。

ハモン・イベリコのカットは、時間をかけて完成される芸術であり、冷静に行う必要があります。

この儀式と最高の繊細さを楽しむには、次のものが不可欠です。

必要な道具

生ハムホルダー

生ハムホルダーは、しっかりと固定して、コルタドールに快適さをもたらします。生ハムホルダーの位置は、手の高さに合った高さで、完全に平らで安定している必要があります。

ナイフ

ッツィングに必要な道具：理想的には、切れ味の良い3種類のナイフを用意することです。長くて柔軟な生ハム用ナイフは、スライスを取り出すのに使用し、硬いシェフナイフは皮を取り除くのに使用します（パン切りナイフのようなもの）。短くて丈夫なベティナイフは、角ばった部分に正確に切り込みを入れ、ハモン・イベリコを骨から切り離すのに使用します。

ッツィング

ッツィング：生ハム用ナイフを使用し、生ハムの原木にしっかりと当てます。無理に切ることなく、できるだけ薄くスライスするために、ゆっくりと調和をとって前後に動かします。十分な脂肪と赤身のある、薄くて小さなスライスを目指します。ちなみに、段差やカーブがあっても気にする必要はありません。ハモン・イベリコをより有効に消費するためには、深く入る前に段差を均等にするをお勧めします。



1
ハモン・イベリコの外側の層を取り除きます



2
プンタの下を切開し、先端に向かってきれいにします。



3
マサの上部からカットを開始します。ナイフは、常にゆっくりと滑らかにジグザグに動かします。



4
ハレテからプンタに向かって。直線で生ハムの原木の幅いっぱいに、3〜4cmのスライスに切ります。



5
ベティナイフで骨の周りを入念に切り取ります。



6
ハモン・イベリコを裏返しにし、バビージャの部分も同様に行います。

アドバイス

最適な消費：貯蔵庫よりも高い温度で消費する前に香りを呼び覚ますことをお勧めします。スライスを乗せる皿を加熱することは決してお勧めしません。

ハモン・イベリコは、香りを保ち、製品の食感と風味を促進するために、24°Cの温度で提供および消費する必要があります。

ハモン・イベリコの保存：直射日光を避けて、涼しく乾燥した場所に保管してください。すべての品質を保つために、切らない部分の外側の層は取り除かずに残しておきます。最後に、光や湿気から保護するために、綿の布で覆うだけです。



消費におけるアドバイス



皿への盛り付け

常にハモン・イベリコのおいしい皿があります。テーブルに皿を置くだけで、誘惑に負けない人は誰もいません。そのため、ハモン・イベリコをその素晴らしさそのままに味わうには、皿への盛り付けが重要であり、切り方、温度、イメージを見極める必要があります。

- スライス厚さと幅は重要であり、口の中で溶けるように、均質で薄くしなければなりません。スライスを幅いっぱい切れれば、ハモンのスライスは2つの味を持つことになります。厚さ2~3mmの薄いスライスにする必要があります。このようにスライスすることで、ハモン特有のアロマが出やすくなります。
- ハモン・イベリコは常に注目の的であるべきなので、注意をそらすことの無い真っ白な皿を使うのが最適です。
- アロマがより強くなるため、カットの理想的なタイミングは、20℃~24℃の気温です。
- 最後に、盛り付けが完璧になるように、皿についた汚れをきれいに取り除きます。

試食の段階では、視覚、触覚、味覚、嗅覚の受容体が順番に刺激されます。ゆっくりと心地よく五感を通過することができれば、確実に楽しむことができます。

ブリスターパックのアドバイス (スライス)

当業界は、今日の消費者の新たな需要に適応するために近年、包装形態を拡大しており、スライスしたハモン・イベリコのブリスターパックやユニットパックを、最も汎用性の高い選択肢の1つとして使用しています。

地中海美食の宝のような風味と香りを、いつでもどこでも楽しむための理想的な選択肢となっています。ハモン・イベリコを存分に楽しむためには、以下の簡単なアドバイスに従うことが重要です。

- スライスして真空パックしたハモン・イベリコを保存するには、5℃~2℃の冷蔵庫で保存するのが最適です。冷凍保存は、特性が失われる可能性があるため、お勧めしません。
- 製品のすべての特性を楽しむために、理想的な消費温度は24℃です。冷蔵庫で保管している場合は、少なくとも2時間前に取り出すことをお勧めします。ぬるま湯にしばらく浸しておき、食べる30分前にブリスターパックを開けることをお勧めします。
- ハモン・イベリコが消費に適した温度であるかどうかを知るためには、脂が透明な色をしていなければなりません。

保存方法



温度は2℃から5℃の間。



ぬるま湯にしばらく浸します。



お召し上がりになる30分前にブリスターパックを開封してください。



理想的な消費温度：24℃。

ASICIとは?

イベリコ豚専門職協会（ASICI）は、非営利の農業食品専門職間組織であり、生産部門(畜産農家)と加工部門(工業)の組織が等しく代表され、イベリコ豚生産の95%以上を占める生産部門（畜産農家）と加工部門（工業）の組織が代表となっています。

1992年に設立され、1999年に農業水産食糧省からイベリコ豚業界の農業食品専門職間組織として認められました。以下を目的としています：

- イベリコ豚業界の代表、管理、防衛、組織化。
- 製品の品質と農業食物連鎖に関連するすべての工程を改善し、生産から最終消費者への到着まで監視します。
- 市場の知識、効率性、透明性を向上させるために、海外市場（輸出入）の変遷、イベリコ豚に由来する製品の商業流通における動向を研究し、同様に消費の変遷と傾向を研究します。
- イベリコ豚に由来する製品の宣伝と普及を行い、これらの製品に対する消費者の知識と評価を一般的な方法で刺激します。
- 当業界関わるすべての人々、企業、団体の利益を擁護します。
- 農業食品を市場の需要に恒久的な適応させます。
- イノベーションプロセスを推進する研究開発プログラムを推進します。
- 持続可能性、生物多様性、ヨーロッパ在来種を保護します。



ASICIのメンバー

生産部門



TRANSFORMER BRANCH



原産地呼称



原産地呼称保護（PDO）は、欧州連合の規制（農産物および食品の品質スキームに関する2012年11月21日の欧州議会および理事会の規則(EU)No.1151/2012）によって規制されている差別化された品質数値であり、他の要件に加えて、品質要件の遵守を保証し、その品質または特性は、その自然および人的要因を伴う地理的環境によるものであり、その生産、変換、および処理は常に、その名前の由来となったその区切られたその境界地理的領域で行われます。

これらは、農家や加工業者が利用する自発的なスキームです。

これらの要件を満たす製品は、欧州登録簿に登録され、知的財産権によって保護されます。それらの区別を容易にするために、規制では、PDOの対象となるすべての農産物をこのロゴで識別することを要求しています。

イベリコ豚業界においては、ハモン・イベリコの品質基準とともに、4つの原産地呼称保護で保護されたハモン・イベリコがあります。

原産地呼称

DOP
GUIJUELO



JABUGO
Denominación de Origen Protegida

保証された品質



当業界の規模

イベリコ豚業界

イベリコ豚業界は、18,548の家畜農場、59の食肉処理場、1,030以上の産業（処理および加工）がスペインの自治州とポルトガルの17のいくつかの地域に設立され、2024年には1,300万本のイベリコのハモンとパレタが識別されており、これはイベリコ豚品質基準（RD 4/2014）の発効以来、約1億5,000万頭となっています。

イベリコ豚の経済的側面は35億ユーロを超えており、これはスペインの食肉産業全体の8.5%以上を占め、売上高は413億3700万ユーロで、スペインの食品業界全体の売上高の22.8%に達しています。さらに、畜産と食肉のチェーンは、特に農村部において重要な社会的影響を及ぼしています。直接雇用で12万2942人、スペインの食品業界全体の総雇用の24.6%を占めている。

- 2024年、スペインの食肉部門は0.3%増の113億3,300万ユーロを輸出し、貿易収支が411%のプラスとなり、当業界がスペインの経済と発展にとって重要であることを引き続き強調しています。
- 2025年には、6,793,554頭が基準拡張の範囲内で食肉処理されました。ベジョータのカテゴリーでは、前回のキャンペーン（2023/2024年）で、合計700,492頭のベジョータの豚が食肉処理され、前シーズンと比較して3.94%減少しました。

今回のキャンペーンで認証されたベジョータの豚の総数のうち、10.3%が100%イベリコ豚（700,492頭）の黒タグ、5.84%がイベリコ豚の赤タグで、75%イベリコ豚（396,721頭）、18.03%（1,225,085頭）が緑タグで、65.82%（4,471,256頭）が50%白タグイベリコ豚でした。

ITACA（イベリコ豚の完全なトレーサビリティを統合するデジタル情報システム）に登録されたデータによると、2023年には約700万本のハモンイベリコ、具体的には6,974,511本のタグが識別され、そのうち647,668本が100%ハモン・イベリコ・ベジョータ（9.28%）、426,442本がハモン・イベリコベジョータ（6.12%）に相当します。また、セボ・カンボ・ハモン・イベリコが1,172,908本（16.82%）、セボ・ハモンイベリコが4,727,493本（67.78%）識別されました。

タグ付け

	ベジョータ 100%イベリコ	ベジョータ イ ベリコ	セボ・デ・カンボ イベリコ	セボ イベリコ	合計
2018	655,576	705,510	1,286,078	4,398,554	7,045,718
2019	639,938	622,639	1,326,154	4,417,601	7,006,332
2020	770,183	630,691	1,363,072	4,678,743	7,442,689
2021	836,573	486,650	1,110,301	4,633,257	7,066,781
2022	794,647	464,394	1,110,642	4,789,333	7,159,016
2023	674,668	426,442	1,172,908	4,727,493	7,001,511
2024	729,217	382,094	1,066,029	4,416,317	6,593,657
2025	700,492	396,721	1,225,085	4,471,256	6,793,554
	5,801,294	4,115,141	9,660,269	36,532,554	56,109,258

PDO生産データ

イベリコ豚産業には4つの原産地呼称保護（PDO）が存在し、それらのイベリコ豚の生産も含まれています。2022年に食肉処理された3,681,563頭のうち、135,915頭がPDOの豚で、そのうち33,659頭がPDOデエサ・デ・エストレマドゥーラ、44,920頭がPDOギフエロ、28,743頭がPDOハブーゴ、28,953頭がPDOロス・ペドロチェスでした。

4つのPDOによって保護されたハモンやパレタのトレーサビリティは、各PDOの規制評議会によって管理され、品質基準に反映されている各カテゴリーの同じ色をすべてのケースで尊重しながら、独自のタグで識別されます。





輸出データ

- 海外市場のデータに関しては、イベリコ豚製品の「公式」の数値はありませんが、国際市場におけるイベリコ豚製品の関心と存在感が高まっていることは確かです。特に注目すべきは、熟成ハム（ハモン・クラード）の輸出の大幅な伸びであり、2019年以降64.01%増加し、2025年末時点で7億5,057万ユーロという過去最高の売上高に達しました。
- ESTACOMが提供するデータを詳しく見て、地域別に分析すると、欧州と米州が際立っており、輸出総額の90.02%を占めています。そのうち、輸出総額の73.63%を占める欧州市場が、最も好ましい輸出先となっています。また、中国市場を筆頭に、アジアへの輸出が継続的に増加していることも注目に値します。
- 欧州は依然としてスペインの優先市場であり、輸出総額の56.85%を占めています。ICEXが発表したデータによると、フランスとドイツは輸出総額の37.02%を占めています。2025年のフランス向け輸出額は3.75%増の1億4,666万ユーロを超え、フランスがドイツを抜いて主要な国際市場となり、次いでドイツが1億3,123万ユーロ超で、前年5.68%の大幅増を記録しました。少し離れたところでは、ポルトガル、イタリア、オランダ、そして欧州連合外では、近年著しい成長を遂げている英国が、スペインのハモンとパレタを好む国のリストを完成させています。
- 具体的には、英国ではBrexit適用後、後退していた輸出が再び回復しつつあり、2025年には前年比0.41%増、過去5年間で51.03%増の2,927万ユーロを超えました。

	2021	2022	2023	2024	2025	輸出総計に 占めるシェア
ドイツ	99,110.74	95,703.97	114,072.85	124,170.01	131,227.04 (+5.68)	17,48%
フランス	111,922.98	123,048.88	134,568.73	141,363.34	146,665.85 (+3.75%)	19,54%
ポルトガル	27,995.08	35,097.90	43,195.11	49,731.38	53,579.30 (+7.74%)	7,14%
イタリア	30,791.84	32,911.97	39,254.94	40,376.52	39,681.69 (-1.72%)	5,29%
イギリス	19,384.16	24,006.09	26,331.50	29,157.15	29,276.45 (+0.41%)	3,9%
オランダ	19,054.02	20,777.86	22,799.13	23,766.16	26,250.03 (+10.45)	3,5%

日本では、日本への輸出の大幅な増加が際立っており、2021年から2025年の間に累積194.19%増の2,185万ユーロ超を記録し、2025年には前年比-0.83%の減少となっています。

一方、米国はヨーロッパ以外では最大の輸出先となっており、2025年の輸出額は3,957万ユーロです。これは2023年より26.04%、2021年より25.17%の増加になります。メキシコもヨーロッパ以外の第2市場として存在感を高めており、2025年の売上は2,968万ユーロで、前年比7.42%の成長となりました。次いで中国、2025年の輸出額は3,506万ユーロに達しています。そして2021年から2025年の間で、熟成ハムとパレタの輸出額は29.81%増えています。

これらの数字は、消費者に提供される品質、トレーサビリティ、透明性の保証とともに、当業界の将来を築き、確固たるものにするための成長の柱のひとつとして、イベリコ豚の国際化への取り組みを裏付けるものです。

	2021	2022	2023	2024	2025	市場シェア (欧州を除く)
アメリカ	31,612.37	37,605.80	31,395.14	41,615.97	39,570.31 (-4.92%)	5,27%
中国	27,012.91	33,384.50	27,952.09	28,082.35	35,066.55 (+6.13%)	4,67%
メキシコ	17,943.24	23,145.85	20,296.96	33,042.10	29,688.10 (+7.42%)	5,35%
日本	7,429.01	18,107.40	19,764.87	22,038.46	21,855.61 (-0.83%)	2,91%

* 単位: 千ユーロ

** 中国のデータには、香港が特別行政区と見なされているにもかかわらず、国の一部であるため、香港への輸出が含まれています。







これは、欧州連合(EU)の資金援助を受けています。ただし、記載された見解および意見は著者のものであり、必ずしも欧州連合(EU)または農業・漁業・食料省(MAPA)の意見を指すものではありません。欧州連合(EU)および資金提供機関は、それらに責任を負うことはできません。

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



欧州連合 (EU)
共同出資

#EUAgripromo

欧州連合 (EU) は、伝統農業の
キャンペーン・プロモーションを
支援します。