

## バイヨンヌの生ハム IGP

IGPとは保護地理的表示のこと。  
この格付けを名乗るための厳しい  
条件をクリアしたバイヨンヌ産の  
生ハムは、ヨーロッパを代表する  
シャルキュトリのひとつ。

photo by la ruelle

素材、製法、地域性を含んだ

# 本物へのこだわり

ヨーロッパ産の  
シャルキュトリの  
魅力とは？

**シ** ャルキュトリとは、食肉加工  
品全般を総称するフランス語  
の「chair (肉)」と「cuit (火を  
入れる)」が語源とされている。生  
ハムやソーセージ、テリーヌ、パテ、  
リエットなどが、日本ではなじみ深  
いが、ヨーロッパには素材や製法、  
地域による違いから、数えきれない  
ほど多くのシャルキュトリがあると  
いわれている。

ワインバーや肉バルのブームで、  
シャルキュトリ自体の認知度が上  
がってきているなか、フランスに  
「シャルキュトリ規定書」があるこ  
とはあまり知られていない。規定書  
は、1968年に初めてまとめられ  
たもので、品質管理を含めた原料や  
香料、燻製法、添加物などが厳しく  
規制されている。さらには、現存す  
る製品を製造方法によって分類した

詳細なリストが記載されている。  
一方で、シャルキュトリの製造に  
は多種多様な技法が存在する。たと  
えば、フランスでは各地域に独自の  
調理法があり、その特徴によって生  
産地が識別できるほどだ。原料のパ  
リエーションや製造法も、実に種類  
が豊富なため、シャルキュトリを厳  
密に分類するのは容易ではないとも  
言われている。

**ま** た、シャルキュトリに適した  
豚の飼育も確立されており、  
地域によって、たとえば、バスク地  
方の原産品種であるキントア豚やバ  
イヨンヌ豚などは、高品質で人気の  
商品だ。多様性に富んだシャルキュ  
トリのなかから、日本で扱いやすい  
製品を紹介するとともに、本場の  
シャルキュトリを使った料理を味わ  
える店も紹介する。