

〔話題提供〕

「食べられる国宝」 マンガリツァ豚とその味

高橋吉男

All about SWINE 53, 43-45

マンガリツァという豚をご存知でしょうか？最近話題に上ることが多いので、ご存知の方もおられるかと思います。

今年、ハンガリーを訪問した日本の皇族がマンガリツァ豚の農場を訪れたと報道もありました。

マンガリツァ豚は全身が縮れた長い毛におおわれ、一見すると羊のようにも見える一風変わった豚です。

生産成績重視の近代品種の普及で絶滅の危機にありましたが、ハンガリー政府が2004年に国宝に指定し保護増殖を始めました、世界で初めての「食べられる国宝」になりました。

生ハムで知られるスペインのイベリコ豚は今では日本でも良く知られていますが、そのイベリコ

豚と同じルーツを持つそうです。産子数は平均で6.5頭と少なく、成長も遅く12～14カ月かかります。

最も特徴的なのは脂肪の厚さです、脂肪を取るための豚と言えそうです。体脂肪率50%を誇るといいます。

脂肪と言えばハンガリーは脂肪肝のフォアグラの生産量が世界一です。ハンガリー人は脂を好むのでしょうか？

私の祖父母は樺太（今のサハリン）に暮らしたことがあり、子供の頃にロシア人はラードをバターのようにトーストに付けて食べるとよく聞かされたことを思い出しました。

寒い地方ではエネルギー量の高い脂肪が必要なのでしょう。

マンガリツァ豚の生体は日本では2年ほど前から日本への輸入が始まりました、私の知っている範囲では静岡、宮城、北海道の3農場で飼育されています。

静岡で飼っている方が試食会をするということで、頼み込んで食す機会がありました。

ロース断面の写真を見ていただくとお判りでしょうが聞きしに勝る脂肪量です。

料理と言っても肉は僅かですが、脂を口に入ると舌の上でトロリと溶け何とも言えぬ旨味が口



に広がりました。

北海道は十勝の幕別町でマンガリツァ豚を飼育している「十勝ヒルズ」という観光農場があります。先月お邪魔してきました。

飼育責任者にお会いすることが出来、話を伺いました。

毛色の異なる3つの系統がありすべての系統を保持して、これから本格的に増殖する計画でした。

十勝は緯度や気候がハンガリーに近いことから導入を決めたそうです。

付属のレストランでマンガリツァ豚のフルコースを味わいました。

メインデッシュは写真の様に脂が主体ですが、しつこさは全くなく美味しくいただきました。

豚はもともと脂肪を沢山取るために改良されたということを思い出しました。

食べ物不足していた時代には効率よくエネルギー源になる脂肪は貴重な栄養素だったのでしょう。

豚の脂が世界でどのように利用されてきたか調べてみました

イタリアにはラルドという豚の脂身を塩漬けまたは燻煙した食べ物があります。

また、ロシアにはサーローという同様の脂身の塩漬けがあるそうです、原産はウクライナだそうです。

日本にもありました、沖縄にスーチカーという脂の多いバラ肉を塩漬けにしたものです。

脂肪を取るために改良されてきた豚を人類が肉を生産するように改良し始めたのは最近のことでした。

近年の豚の育種改良では豚の脂は忌み嫌われ一

時は脂のない豚を作出する勢いだったことを思い出します。

私は豚の旨味は赤身の旨さはもちろん、脂身の旨さが重要だとは、かねがね考えています。

我が家での豚シャブは脂の多いバラ肉が人気です。

食べ過ぎでメタボリックシンドロームの方には余りお勧めできませんが、豚の脂身の美味しさを見直したいものです。

輸入豚肉に対抗するには、コストダウンも大事ですが日本人に合った味がポイントになると思います。



牛肉も今までは刺しだけで値打ちが決まっていたのですが、最近は赤身とのバランスが注目されてきました。

美味しい肉とは奥の深いものですが今後も美味しい豚肉を食べたいものです。

但し、食べ過ぎにはくれぐれもご注意ください。

なお、マンガリツァ豚の肉は最近隠れたブームで取り扱うお店が増えたようですが、産地のハンガリーでアフリカ豚コレラが発生したため、輸入が止まっているとのこと。国内での生産はまだ僅かなので今は幻の肉となっています。