

インターポークが生ハムカットの技術競う競技会を日本で初開催

スペイン白豚生産加工者協会(インターポーク)は7日、千葉市の幕張メッセで6〜9日まで開催された「FOOD EX JAPAN 2018」のスペインパビリオン内インターポークブースにおいて、「第1回国際カパブランカ生ハム・コルタドールレス競技会」を開催した。同競技会は、コルタドール(生ハムカット職人)の技術を競うもので、採点基準はスペインで行われている競技会と同じものを適用。制限時間2時間の中で生ハム原木1本を切り、その間に100gの定量カットや、異なる技術を要する各指定部位のカット、独創的な盛り付けで皿に切り分ける。スライズしたハムの形状や重量、切り口、歩留まりのほか、服装や衛生観念、整理整頓、姿勢なども基準になり、評価される。スペイン国外では初開催であり、優勝者はことし9月にスペイン・マドリッドで開催されるグラン・ファイナル決勝戦に日本代表として招待される。一般社団法人日本生ハム協会(JCHA)協力のもと、当日は全国からの予選を通過した6人のファイナリストが腕を競った。



優勝に輝いたのは、後谷高光氏(右写真手前、茨城県水戸市スペインバル「ガンチョ」)で、18カ月熟成ハモンセラノ生ハム原木や記念盾、グラン・ファイナル決勝戦への出場権を手にした。後谷氏は「日本で行われた第1回の大会で優勝することができ、感無量だ。9月に行われるスペインの競技会に参加できることは非常に楽しみであり、それに向けて日々のカッティングの練習などを大切に、身を引き締めていきたい」と決意を新たにしたい。

セルヒオ・ベジード審査委員長(インターポーク主催コルタドール競技会大会委員長、スペイン・コルタドール協会会長)は講評で「さまざまな評価の中で最高点となる133・66ポイントを獲得した競技者を優勝としたが、他の競技者も十分に高いレベルを披露してくれた。初めてスペイン以外の国で公式のコルタドール競技会を開催したが、日本のコルタドールのレベルの高さを再認識した」と振り返った。

インターポーク国際プロモーションディレクターのクリスティーナ・マリ氏は「スペイン豚肉業界にとつて日本市場は非常に重要な市場である」と今回スペイン以外での競技会初開催が日本となった理由を述べた。さらに「日本は付加価値の高い商品をしつかりと評価してくれる市場だが、インターポークの会員企業はいずれも最高の品質を保証している。どの会員企業も多くの投資を行い、最先端の技術などを取り入れ、アニマルウェルフェアなどにも注力している。そういった努力が最終製品に表れる」とアピールした。