



インターポーク
主催

国際生ハム・
コルタドール
競技会

上：競技では、6人のファイナリストがしのぎを削った。
左上：優勝した後谷さん。左中央：後谷さんのカットした生ハム。パビージャ（前モモ）、プンタ（骨盤をつくる寛骨のそば）など部位によって肉質も脂のりも異なる。左下：ファイナリストを囲んで、日本生ハム協会会員の皆さんも応援にかけつけた。



インターポーク主催コルタドール競技会大会委員長、セルヒオ・ベジードさん。「ほかの競技者も高いレベルを披露しており、日本のコルタドールのレベルの高さを再認識した」という。

生ハムのカッティングを専門に行う技術者を、スペインではコルタドールという。この技術を競うスペイン国外初の国際大会、「第1回国際カブランカ生ハム・コルタドール競技会 2018年 日本・東京 JCHA-INTERPORC SPAIN」が3月7日、千葉の幕張メッセで開催された。主催のインターポーク（スペイン白豚生産加工者協会）は、スペインにおける白豚の生産、加工、マーケティングに尽力する非営利組織で、会場となったのは、「FOOD EX JAPAN 2018」のスペインパビリオン内。6名のファイナリストは、協賛の一般社団法人日本生ハム協会（JCHA）により選抜された。

日本のコルタドールは こんなに高レベルだったのか

国際大会の基準に従い審査
技術に加え、衛生面や姿勢まで

競技者は制限時間2時間の中で生ハムの原木1本をカットする。その中で、各指定部位をカットする技術、スライスした生ハムの形状、重量、歩留まりに加え、コルタドールの服装、衛生観念、姿勢なども評価される。1日がかりの審査を経て、2位と大差の133.33点で優勝したのはスペインバル「ガンチョ」（茨城・水戸）のオーナーシェフ後谷高光さんだ。後谷さんは、かつて参加したコルタドール大会の悔しい結果をバネに、初めて海外での開催となるこの大会に向け、道具の見直しから体力づくりまでしたという。審査委員長を務めたスペイン・コルタドール協会会長のセルヒオ・ベジードさんは「初めてスペイン以外の国で公式競技会を開催したが、正直、日本のコルタドールの方々のレベルの高さには大変驚いた」とコメント。

後谷さんは、9月に開かれるインターポーク主催コルタドール競技会の優勝者5名が最高位を競う、マドリッドでの「グラン・ファイナル決勝戦」で、世界の強豪と闘う。