

## JCHA「生ハムの日イベント」でエキスパート資格認定授与式など

一般社団法人日本生ハム協会(JCHA)は11日、東京都内のレストランで2022年第8回「生ハムの日」イベントを開催。イベントでは、生ハムのエキスパート資格認定試験合格者12人の認定証授与式が行われた。そのほか、エキスパートによってカットイングされた①スペイン・ギブエロ産のイベリコハム・ベジョータ②スペインのハモン・セラノ・グランレセルバ③スペイン・ハブーコ産のイベリコハム・ベジョータ④フランスのサヴォア産のジャンボン⑤国産黒豚の生ハム(長期熟成)の5種類の生ハムや、それに合うワインや日本酒、シエリー酒などが提供された。また、イベントには、フィデル・センダゴルタ駐日スペイン大使夫妻も参加し、祝辞を述べた。



同協会の渡邊直人代表理事(右写真)は「2015年の設立以降、第8回目を迎えることができた。コロナ下でのこの3年間、非常に大変だったが、この活動が継続できているのは、ここに集まっていたいただいている人たちのおかげである」と感謝の思いを伝えた。また「豚とちのおかげで」を目的に人類が約1万年前に猪からつくり上げ、人類がいつでも良質なタンパク質と脂質を手に入れることができるようになった。その豚肉製品の中で最も付加価値を高めた食べ物が生ハム(長期熟成ハム)だ。生ハムは、食文化を語る上で、きわめて大切な食べ物である」と述べた。また、協会の専務理事を務めるアトム(株)の花田利喜社長は「これだけ多くの人に集まっていたいただき、これを機に改めて生ハムを世に伝えていくことをスタートしたい」と乾杯のあいさつを行った。

フィデル・センダゴルタ駐日スペイン大使(右写真)は「永年にわたる、ハモン・セラノやイベリコ生ハムの普及活動などに対して非常に感謝している。生ハムを含めたスペイン産の豚肉加工品は日本市場において拡大傾向にあり、まだまだ事業拡大の余地がある。スペインはイタリヤに次いで、日本への食肉加工品供給国第2位となっているが、そのシェアをさらに拡大させ、1位になることを期待している」と祝辞を述べた。

さらに、JCHAは来春、「生ハムのソムリエ・エキスパートのマニュアル」の日本版の出版を計画。生ハムがローマ時代から伝わる地中海食文化の中心のかつ大切な食品であり、その食文化、産地ごとの特徴や製法の違い、さらに、飲料とのマリアージュや栄養成分、取扱方に至るまでを説明する内容となっている。エキスパート資格認定者は次のとおり。

生駒吏聖▽小林武▽成島彩美▽作元典子▽安澤朋晴▽田口令▽小松崎涼▽鳥光淳史▽谷垣由里子▽須田麻紀夫▽会田祐子▽松本詠一