



Spanish
Pork

スペインポーク



 Co-funded by
the European Union



 Fondos Europeos



ICEX



#alimentosdespaña

スペインの白豚生産に使われる代表的な4種

スペインの集約養豚場で最も盛んに飼育されている豚種をご紹介します。養豚場の多くが、純粋種の豚の飼育に特化しています。

大ヨークシャー（ラージ・ホワイト）種

飼育頭数が特に多い豚種であり、発育の早さと丈夫さ、繁殖能力の高さで知られる。体格の大きい豚で、色が白く、耳はびんと立ち、顔はややしやくれている。



ランドレース種

デンマーク原産で、均整のとれた体型が特徴。体躯が長く、後ろ四半部から頭部にかけての体側が広い。他の品種に比べて飼料要求率が高く、枝肉としての肉質が優れている。



ピエトレン種

がっしりとした体格が特徴で、背中がかなり広く、食肉生産に理想的である。白地に黒い斑点がある。



デュロック種

米国原産で体色は赤褐色で、高温など過酷な環境にも耐える。



※「イベリコ豚」は、白豚には含まれません。

スペインの養豚産業

スペインの豚肉生産は、この種の生産システムとしては世界でも最も先進的で自動化されたものであると考えられています。それも当然のこと、スペインは世界有数の豚肉生産国なのです。この実績は、畜産慣行の継続的な改良、畜産経営者を対象とする研修プログラムを通じた業界の専門性向上、そして多くの事業所における統合生産システムの導入によって支えられています。



養豚場の計画と運営に関する基本規則を定めた2020年スペイン国王令第306号には、家畜の健康、アニマルウェルフェア、および農場のバイオセキュリティ対策に関する重要な改善規則が定められています。新たに、温室効果ガスなどの排出削減につながる環境負荷に関する要件や、家畜の健康問題について農場所有者に助言を行う現場獣医師の導入などが制定されました。この新規制は、畜産業界の主要な課題に対処するものであり、海外市場でのスペイン畜産業界の競争力を大きく左右し、社会との関係性を大きく決定づけるものです。



養豚の基本工程



繁殖／交配：未経産豚と経産豚を種豚と交配させ、哺乳豚を離乳の段階まで飼育します。子豚は生後18～24日までこの段階にとどまり、次の段階に移ります。この段階では妊娠舎と分娩舎が使われます。



離乳：この移行期では、離乳した子豚が体重20～30kgになるまで離乳舎で飼育します。



肥育／出荷：豚を肥育して屠畜場へ出荷します。

飼養

飼養は養豚において最も重要な段階のひとつであり、最高の肉量と最適な加工条件を得るために不可欠です。

ここ数十年で、飼養方法は、穀物やトウモロコシを直接与える従来の畜産慣行から、様々な穀物や栄養素を混ぜて生産された配合飼料による自動化された方法へと変化し、炭水化物、タンパク質、ビタミンなどを必要な割合で含むバランスのとれた飼料が与えられるようになりました。

スペインには、繁殖期と授乳期の雌豚、種豚といったタイプ別、また授乳期、肥育期、出荷間近など、豚のライフサイクルの段階とそのニーズに応じた専用の飼料を生産する飼料工場が数多くあります。2019年だけでもスペインでは2,625万トンの飼料が生産され、そのうち1,105万トンが養豚向けに配合されました。

家畜はライフサイクルごとにそれぞれ専用の飼料を必要とします。妊娠中の雌豚には、肥育中の豚や離乳間近の哺乳豚と同じ飼料は与えられません。

畜産業界の自動化の進展と畜産業に関連する新たな法規制の影響で、この数十年の間に飛躍的な進歩がみられました。こうした新しい進歩の一部は養豚場の日常に直結しており、最近では新しい自動給餌システムが導入されています。その結果、栄養面や健康面のニーズに応じて、個々の家畜ごとに最適な飼料を与えられるようになりました。また、飼料効率の向上や家畜の体重増加にも貢献しています。



白豚生産業界の基本理念としての持続可能性

スペインの白豚畜産業は、品質と持続可能性の世界標準です。この数十年間の成長の結果、専門化がますます進み、今日では世界でも屈指の現代的かつ革新的な業界となっています。家畜の健康と福祉を重視し、畜産業による環境負荷の低減に努めています。また、2013年に施行された欧州生産モデルにも完全に準拠しています。これは環境保護および動物の健康と福祉を世界で最も厳格かつ包括的に規制する産業基準です。

スペインの白豚畜産業はアニマルウェルフェアにおける国際的な指標となっています。というのも、家畜が健康で適切に飼育され、恐怖やストレスなどの有害な刺激から保護され、その種に特有な行動様式を発現する自由を与えられる、といったことが法的に義務付けられているためです。

欧州生産モデルは世界で最も厳格なルールに準拠していますが、スペインの畜産業界の取り組みはそれだけにとどまらず、一層厳しい規定とガイダンスを確立しています。

その一例が「アニマルウェルフェア認証 (B+ Compromiso Bienestar Animal)」のラベルです。これは動物の健康・福祉とバイオセキュリティ、取り扱い、トレーサビリティに関して、白豚生産工程のすべての段階において、正しい方法を順守していることを保証するための認証制度です。これにより、消費者が製品を選ぶ際、それが最高の品質基準に従って生産・加工されたものであることが全面的に保証されます。スペインの白豚畜産業界は、動物福祉に関する欧州共同体規定の順守に加えて、アニマルウェルフェアとバイオセキュリティに関する「インターポーク・アニマルウェルフェア・スペイン (Interporc Animal Welfare Spain)」(IAWS) 技術規定も満たしています。この規定は、この業界に携わる企業、許認可機関、行政機関の協力のもとに策定されました。また、アニマルウェルフェアの著名な専門家によって構成された独立科学委員会による評価と支援を受けており、動物保護団体による審査と検証の対象となっています。

IAWS 規定は家畜の輸送、屠畜場での受け入れと取り扱い、および個々の家畜の総合評価といった側面までカバーしています。また、環境負荷、家畜の健康とバイオセキュリティ、トレーサビリティ、抗生物質の使用と管理、とりわけ有機畜産をはじめとする特定の畜産方法の採用など、重要かつ関連性の高い問題にも取り組んでいます。

すべての認証農場は、「薬剤耐性対策国家計画 (National Action Plan for Combating Antimicrobial Resistance)」(スペイン語略語 PRAN) への参加を表明しなければなりません。これは、抗菌剤耐性菌の発生リスクと蔓延を減少させ、公衆衛生と動物の健康への影響を減少させることを目的としています。この計画は家畜のライフサイクル全体をカバーしており、給餌、清掃および消毒に関する検査と監査、畜舎管理、健康、行動、取り扱い、農場・家畜の検査、生産プロセス全体(屠畜場の検査、妊娠・離乳から肥育、輸送、食肉処理、加工まで)にわたる検査が含まれます。また、最終製品を加工・生産する企業や業界も対象に含まれ、プロセスのすべての段階に確実に配慮が行き届くことを目指しています。そのためには、一連の工程に関わるすべての業者が、高い透明性と正確なトレーサビリティを確保し、動的な管理モデルを構築する必要があります。

製品が消費者の手に渡る際には、認証・認定事業者を示すユニークコード (NOAC) が付記されています。コードには、IAWS (Interporc Animal Welfare Spain) という表示、業者の種類 (G: 農場、S: 屠畜場、I: 食肉事業者)、3桁の業者登録番号、さらに最後の数字は使用された生産システムの種類が表記されています。この証印は、アニマルウェルフェアに全面的に貢献していることを確実に保証するものです。強固な科学的根拠に基づき、最高レベルのアニマルウェルフェアに準拠し、バリューチェーン全体を通じて監査と検査を実践するとともに、最大の透明性を確保し、万全な管理を保証します。この独自かつ画期的な取り組みは、アニマルウェルフェアの保証を目指して世界一高度な規定を定め、世界標準となっているスペインの畜産業界の強い献身を表しています。



農場から世界の市場へ スペインポークがたどる経路

このセクションではスペインの一般的な食肉生産の工程およびスペインポークの輸出工程についてご紹介します。食肉業界の最新技術と輸送手段の向上により、製品を数日から数週間で市場に届けられるようになりました。



生豚は農場から屠畜場まで輸送され、短い時間を経て屠畜されます。この工程では終始、EU 規制に準拠した非常に厳しいアニマルウェルフェア基準が守られています。

生豚は屠畜に先立って気絶処理（スタンング）されます。屠畜後の屠体を熱湯消毒してから、毛を除去し残った毛を焼き、その後内臓を取り出します。この後、獣医師により枝肉の品質検査が行われます。



枝肉は、微生物を防ぎ鮮度を保つために摂氏1度から4度に保たれた冷蔵庫で吊して保存されます。

解体は冷蔵施設内で行われます。スペインでは、切断部位や出荷先に応じてこの工程が高度に専門化・自動化されています。



包装・出荷準備：解体後の肉はお客様のご要望に応じて包装・スライスされ、出荷時までチルド（低温冷蔵）または冷凍保存されます。

食肉製品は温度管理された状態で、トラック、鉄道、飛行機、または船舶で輸送されます。最終目的地に到着した食肉製品は、目的地の税関当局による衛生検査を受けます。

豚肉の部位別名

1 モモ/ハム

- ・内モモ/外モモ/
膝肉/チャンプ
- ・ともズネ
- ・豚足/後足
- ・尾

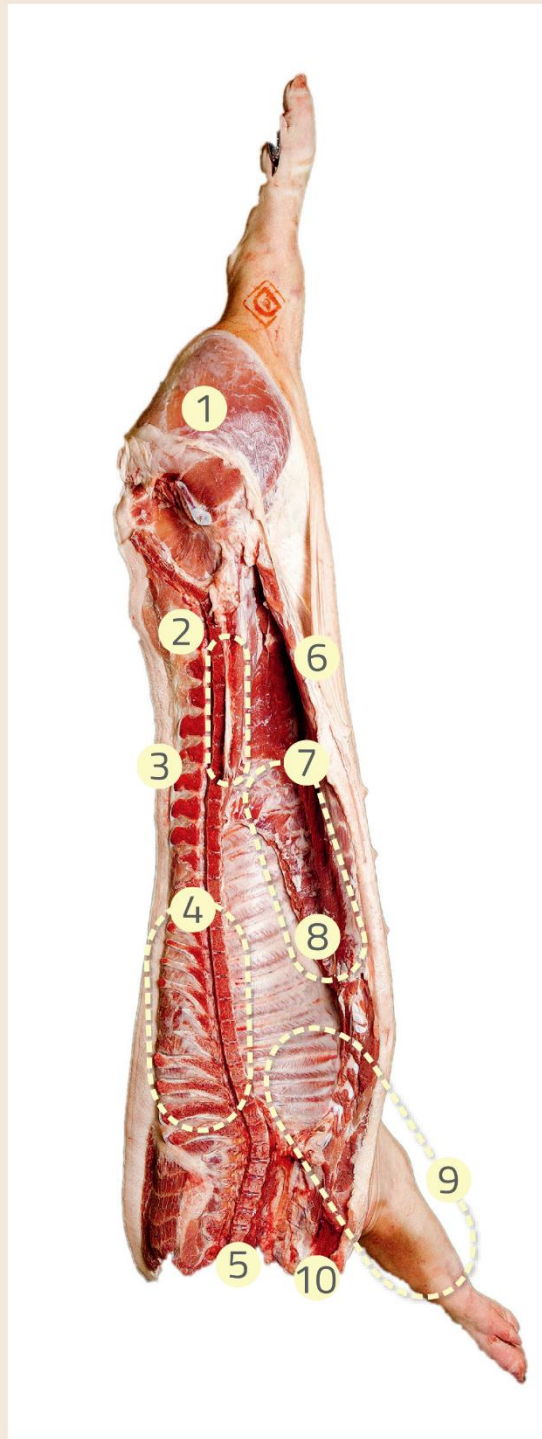
2 ヒレ

3 ロース

4 肩ロース

- ・骨付きロース
- ・チョップ
- ・背骨
- ・ネック
- ・ネックチョップ

5 ジョール (豚トロ)



6 ベーコン/ ラード

7 バラ

8 リブ

9 豚前肉/肩

- ・肩肉
- ・スネ/シャンク
- ・前足

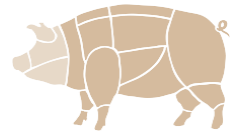
10 頭部

- ・豚顔皮
- ・鼻
- ・耳
- ・ほほ肉

枝肉／半枝肉

Carcass / half carcass

TARIC コード：02032110



豚の枝肉とは、屠畜後に皮をはいで血を抜き、内臓を取り出した後の状態です。舌、ひづめ、泌尿生殖器、脂肪、腎臓、横隔膜などの部位が取り除かれ、皮、頭、脚は残したままの状態となります。通常、足は手根中手関節の部位で切断されます。

スペインでは枝肉に等級を付けることが義務付けられています。赤身肉の含有量を枝肉重量に対する割合で推定し、SEUROPの文字で表示します。等級の範囲は、Sで表される60%からPで表される40%未満まで規定されています。枝肉に刻印される文字の大きさは20mm以上であることが義務付けられています。

大量に処理する屠畜場では、枝肉の自動等級システムを採用しており、個々の枝肉の識別、温屠体の枝肉重量と赤身肉の推定含有量または枝肉の等級を毎日記録し、完全なトレーサビリティを実現しています。

半枝肉は、ノコギリで枝肉を縦に切断したものです。頭部はそのまま片方の半身に付いた状態で残します。スラップマークは後肢の膝肉または足の皮に付けます。

製品概要

従来、精肉店は屠畜場から直接、枝肉や半枝肉を購入し、店で枝肉を解体して、様々な形態や見栄えの肉に仕上げていました。現在では、多くの屠畜場が自前の解体工場を所有し、そこで精肉店や食肉加工業者の注文に応じて枝肉を解体しています。



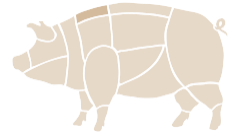
骨付き肩ロース

Collar bone in

TARIC コード : 02032911

この部位は、屠体前部の肩のすぐ上に位置しています。肉は肩甲骨のすぐ上から取れます。骨付きのショルダー・ステーキは特に美味というわけではありませんが、高度に発達した筋肉から取れるため、肉は赤身で繊維質が多いのが特徴です。

脂肪の細かい層を残して切り落とされますが、筋はほとんどなく、グリル料理に最適です。調理時間は短く、丸ごとローストされることもよくあります。



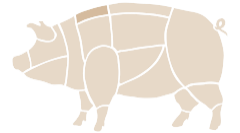
骨なし肩ロース

Collar boneless

TARIC コード : 02032911

骨付き肩ロースと同じ部位から切り出されますが、骨は取り除かれます。他の部位より脂肪が多く、コラーゲンと結合組織の割合が高いのが特徴です。

そのため、じっくり煮込んだり、ローストしたり、ほほ肉と同じような料理を作ったりするのに適しています。また、スライスしてパン粉をつけて揚げたり、フライパンで炙ったりしてもよいでしょう。



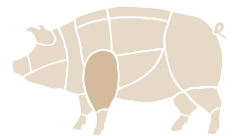
前肉 ジョール (豚トロ) なし / 骨付き肩肉

Fore-End, without jowl / Cut shoulder

TARIC コード : 02032911

この部位は豚の前部から取れます。肩と胸垂はソーセージなどの用途のために切り取られたり、生のまま販売されたりします。

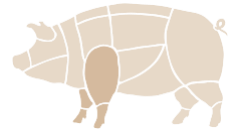
骨を取り除いた後の肉は、シチューや鍋料理に使われます。



骨付き肩肉 V 字ハンドカット

Shoulder "V" cut with front feet

TARIC コード : 02032219



豚の前肢の部分で、骨付き肩肉と呼ばれます。肉は霜降り
で、結合組織を含んでいるため、煮込み料理や蒸し煮、
バーベキューでのロースト料理に適しています。

この部位は、肉用の皮はぎ装置でV字に切り込みを入れ、
かかとを残します。

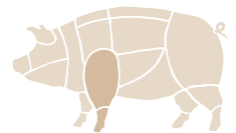
豚肩肉の中でも代表的な部位で、特にハム業界で塩漬けや
熟成肉に使われます。



骨付き肩肉ラウンドカット

Shoulder round cut

TARIC コード : 02032219



この切り身を作るには、新鮮な骨付き肩肉の皮と脂肪をよ
り入念に切り落とし、赤身の割合を多く残します。



骨なし肩肉 皮なし

Shoulder boneless rindless

TARIC コード : 02032911



ラウンドカットの骨付き肩肉の部分から皮と脂肪のほとん
どを取り除きます。肉を切りやすくするため、またカット
やスライスをしやすくするために骨を取り除きます。

この肉はシチュー用、ステーキ用、ソーセージ用としてよ
く販売されています。

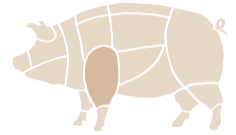


骨付き肩肉 皮なし

Shoulder bone in, rindless

TARICコード：02032219

前述の骨なし肩肉皮なしと同様に、皮と表面の脂肪をすべて取り除きますが、骨はそのまま残します。



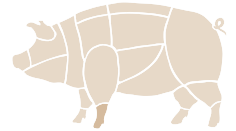
前スネ

Front hock

TARICコード：02032911

前スネは膝頭（膝蓋骨）からほぼひづめまで伸びる肩の部位から切り出します。切り身の重さは、大きさや、皮なしまたは皮付きどちらで販売されているかによって異なる場合があります。

風味とにおいが強く、脂肪分が少ないので、一般にはローストするか、ドイツ風にキャベツと一緒にゆでて調理されます。中国などでは、じっくりと煮込み、様々なソースを添えた料理で供されることがあります。

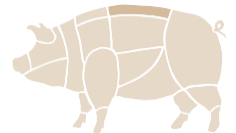


骨付きロース

Loin bone in

TARICコード：02032913

骨付きロースは、胸椎のすぐ下と、ヒレの筋肉に近い位置でモモ肉と肩肉から垂直に切り離されます。さらにバラ肉からは、背骨の端までまっすぐ切断することで切り離されます。



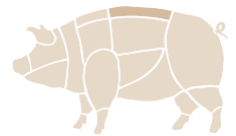
ロース 皮付き

Loin rind on

TARIC コード : 02032911

ロースは豚肉の中でもとりわけ希少で、赤身の多い部位です。骨を取り除き、皮と皮下脂肪の外側の層（外皮）を残しておきます。

こうした加工により、ローストしたときなどに、よりジューシーな肉質となります。



骨なしロース 山付き

Loin boneless chain on

TARIC コード : 02032911

ロースは、骨、皮下脂肪、外皮を取り除き、山（多裂筋）を残して販売する場合があります。この切り身にはわずかな切れ目があり、腱膜と呼ばれる真珠のような白い繊維組織の層で覆われています。肉は霜降りでジューシーな食感があり、フライパンで焼いたり直火で焼いたりするのに最適です。また、ソース用のスープを作る際や、肉入りパイのフィリングやソーセージの材料として使われることもあります。



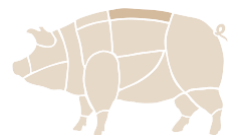
骨なしロース 山なし

Loin boneless chain off

TARIC コード : 02032911

ヒレと同様に、骨を取り除いた部位です。ロースから首肉、皮下脂肪、外皮、多裂筋を取り除きます。背骨は除かれ、第6椎骨のところで切断されます。肩甲骨の端部はサーロインの端部よりも柔らかくジューシーです。

赤身が多く、多くの場合は切り身で売られますが、丸焼きや半身焼きにもできます。



バラ 皮なし

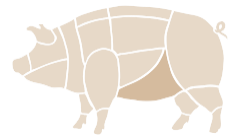
Belly sheet ribbed rindless

TARIC コード : 02032915

バラ肉の外側で、胸筋と腹筋が含まれます。豚肉の中でも最も風味豊かな部位のひとつで、ジューシーな肉質と心地よい食感が味わえます。

脂身が多く、一般に正方形か長方形の厚切りで売られています。

用途が広く、マリネ、塩漬け、燻製、フライ、フライパンで炙る、直火で焼く、炭火で焼くなどの調理法があります。また、他の肉製品の材料としても使われます。

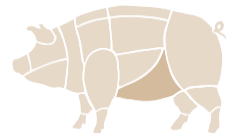


バラ 皮付き

Belly sheet ribbed rind on

TARIC コード : 02032915

正方形または長方形の厚切りのバラ肉で、皮付きです。揚げてトレスノまたはチチャロン（カリカリ、サクサクの豚の皮のフライ）、豚の皮を煎って脂肪分を取り除いたもの（スクラッチング）を作るのに使われます。

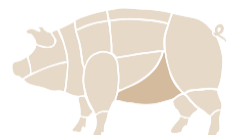


バラ 骨付き 皮付き

Belly bone in rind on

TARIC コード : 02032915

肋骨に近い骨を残した切り身が皮付きで販売されており、様々な用途に使用できます。

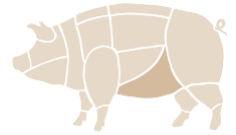


バラ 骨なし

Belly boneless

TARIC コード : 02032915

世界でも屈指の知名度と人気を誇る食肉製品であるベーコンを作るために加工される切り身です。骨を取り除いた肉を燻製にするため、より豊かな風味となります。



ヒレ 頭付き 山付き

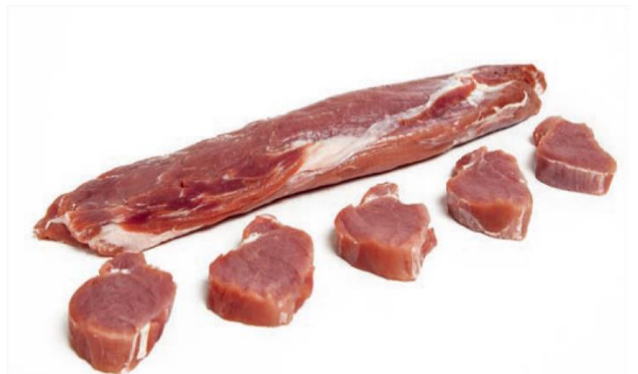
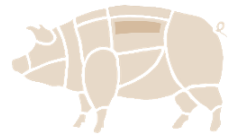
Tenderloin head on, chain on

TARIC コード : 02032911

ヒレ肉は、肋骨と背骨の間、腎臓の上、ロースの下にある腰の部分から取れる、円筒形の密度の濃い肉です。1頭から約300グラムのヒレが2本取れます。

切り取られたヒレ肉は、頭（または柔らかい先端）、メトロ、センターカット、テンドーテールなど様々な部位から構成されています。

豚肉の中でも最も高級な部位のひとつで、メダイヨン、フライパンで炙る、煮込むなど様々な調理法があります。



ヒレ 頭なし 山付き

Tenderloin head off, chain on

TARIC コード : 02032911

このヒレ肉は腰の部分から取れる肉で、頭を取り除いてあります。ヒレ肉から取り外した頭は赤身がより多く、蒸し煮料理や煮込み料理に最適なため、単独で販売される場合もあります。



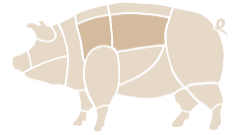
ロインリブ

Loin ribs

TARIC コード : 02032913

この部位はベビーバックリブとも呼ばれ、背中の上部の、背骨と肋骨の間、かつロースの下の部分から切り出されます。

肉厚で霜降りが多く、骨はあまり多くありません。主に煮込み料理に使われるほか、米料理に風味を加えるためにも使われます。



スペアリブ

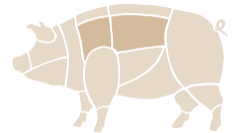
Spare ribs

TARIC コード : 02032913

スペアリブは胸部の骨付き部分で、胸膜と肋軟骨でつながっていることもあります。調理法によって、肋骨はよく2つから3つの部位に切り分けられます。

肉汁が豊富な部位のわりに、肉は赤身でゼラチン質が豊富です。

スペアリブは焼いたり、フライパンで炙ったり、炒めたりするほか、柔らかければバーベキューに最適です。また、パスタや煮込み料理、スープ、米料理に風味を加えるために使われ、塩漬けやマリネにもできます。

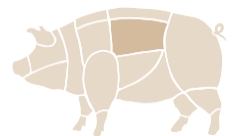


肩スペアリブ肉

Riblet

TARIC コード : 02032913

肩スペアリブは、ロースの端に位置している肋骨の短く肉厚な部分で、骨ではなく肋軟骨が密集しています。

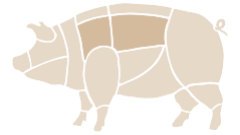


扁平骨

Flat bones

TARIC コード : 02032913

丸い骨が付いた薄く平らな部位で、後肋骨の後ろ、背骨の側面から得られます。いわゆる「ボタン」は脊柱に付いている小さな膨らみ部分です。

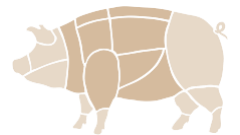


胴体（ロース・バラ） 頭部なし ヒレなし

Pork middles without head and tenderloin

TARIC コード : 020329

肋骨、バラ、ロースなどを含む胴体部分で、ヒレとヒレ頭部は含まれません。



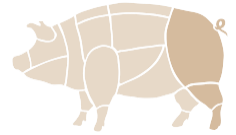
モモ 骨付きラウンドカット

Round cut leg

TARIC コード : 02032211

豚の後肢の部分です。豚肉の中でも珍重される部位であり、肩肉やロースと同様、熟成ハムとして調理されます。また、調理済み肉製品や他の製品の材料としても使用されます。

予備加熱されたハムから作られる一般的な小売用切り身には、ランプ、シンタマ、内モモ、外モモ、シキンボ、膝肉などがあります。

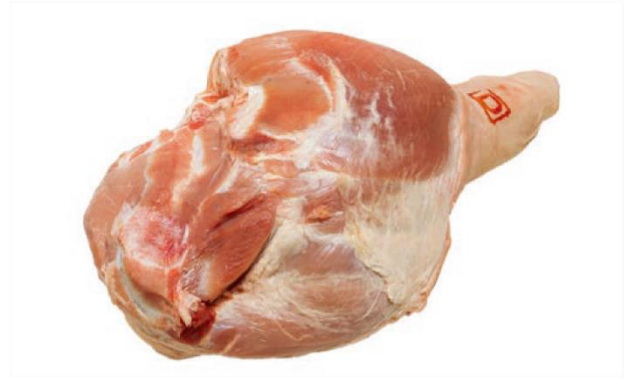
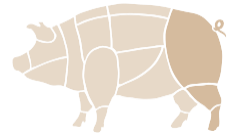


モモ 骨付きラウンドカット 豚足なし

Round cut leg without foot

TARIC コード : 02032211

ひづめは加工前の後肢から取り除かれ、単独で販売されることもあります。スペインのハム業界ではこの形状で使用されており、小売用切り身として輸出もされています。

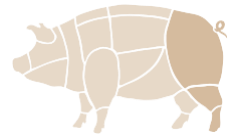


モモ 骨なし 皮なし

Rindless boneless leg

TARIC コード : 02032955

モモの肉は、皮をはぎ、骨と脂肪を取り除いた残りの肉を切り身にする、角切りにする、あるいはソーセージにするなどして使用します。

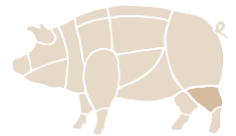


後肢 骨付き 皮付き

Bone in rind on hind hock

TARIC コード：02032959

後肢(新鮮なモモ)のひづめから太モモにかけての部分です。一般にロースト用や炭火焼用に皮付きのまま販売されます。近年はロースト用に下準備されたミールキットにも使われるようになり、需要が高まっています。

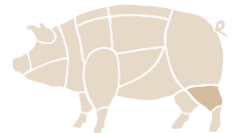


ともズネ 骨なし 皮付き

Boneless rind on hind hock

TARIC コード：02032959

骨がなく皮付きのともズネは一般に煮込み用の肉に使われます。

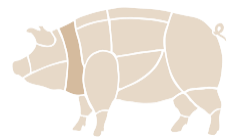


ネックトリミング／小片

Collar trimming/piece

TARIC コード：02032955

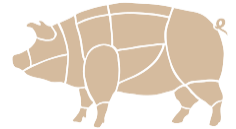
ネックトリミング／小片は首の下側にあります。主に霜降りの脂肪で、赤身も若干含まれます。ソーセージやパテの脂身としてよく使われ、地域によっては塩漬けやマリネにしてスープや煮込み料理に使われます。



赤身トリミング／小片 30/70
赤身トリミング／小片 50/50
赤身トリミング／小片 70/30
赤身トリミング／小片 80/20
赤身トリミング／小片 90/10

Trimming/piece

TARIC コード：02032955



豚の赤身トリミング／小片は、他の部位を切り落とした後に残る端肉です。豚のどの部位から取れるかによって脂肪分量が変化します。煮込み料理に使ったり、肉製品の材料にしたりすることができます。

ここで表記した最初の数字は肉の含有量を示し、2番目の数字は脂肪の含有量を示します。

骨なし皮なしのモモ肉などの部位がトリミング／小片として販売されることがあり、これらの部位は脂肪が少ないため高品質です。



赤身トリミング／小片 30/70



赤身トリミング／小片 50/50



赤身トリミング／小片 70/30



赤身トリミング／小片 80/20

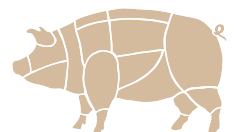


赤身トリミング／小片 90/10

膜組織トリミング／小片

Membrane trimming/piece

TARIC コード：02032955



結合組織は一般に白色をして、豚肉の多くの部位の間に見られます。これは筋肉を覆っている筋膜の一種で、筋肉を体の他の部位とつないでいます。

脂肪との分離が難しいことが多く、一般に両者は一緒に売られています。

ひき肉に加工することができ、脂肪分が多いため肉汁が特に豊富です。





猪肉 加工品



白豚から生まれる多種多様な製品群

スペインの食肉加工は長い伝統を誇り、白豚はその多くに欠かせない材料です。これらの製品の起源は、食肉をより長期間保存する必要性と、多様な料理を可能にするために様々な形態を提供したいという願望に由来しています。こうした製品に関する歴史上の言及は枚挙にいとまがなく、乾燥熟成ハムのようにスペイン料理の代表的な製品となっているものもあります。

スペインにおける食肉製品は、食肉製品の品質基準を承認する2014年国王令第474号により規制されています。

食肉製品には2つの基本カテゴリーがあります。そのひとつは、新鮮な食肉を丸ごと、またはカットしたものに、他の材料、香辛料、保存料を加えて調理したもので、加工中に筋繊維を大きく変化させないものです。

もう1つのカテゴリーは、原料の肉がより広範に加工され、最終製品が元の生肉の形態とは異なる食肉製品です。これには、加熱処理やその他の加工技術を経た食肉製品が含まれます。

これにはさらに2つのサブカテゴリーがあります。

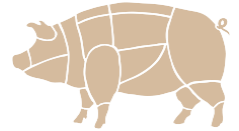
- 加熱食肉製品：部分的または全体的にタンパク質を凝集させるために加熱したもの。
- 非加熱食肉製品：加熱処理を行わず、熟成、発酵、乾燥熟成、マリネ、その他の加工を施したもの。これにより、それぞれの製品に独特の官能特性が生まれる。



スペインチョリソ

Spanish chorizo

TARICコード：16010091



熟成されたソーセージまたはフレッシュソーセージで、豚の赤身肉と脂肪を粗くまたは細かく刻んで作ります。塩、製品に独特な赤色をつけるパプリカ、その他の香辛料、調味料、材料、認可された保存料を加えます。

材料の調整後、豚の腸または人工のケーシングに詰められ、乾燥熟成によって保存処理され、発酵されることもあります。地域によっては、オークやホルムオークを使ってチョリソを燻製処理する場合もあり、独特な風味と香りをもたらします。



製品概要

チョリソには様々な製造方法がありますが、いずれも白豚の豚肉と脂肪が使われ、主な材料兼保存料としてパプリカを使用しているのが特徴です。

製法は地方によって異なり、スペイン北部には馬蹄形に縛って吊るしたものがよく見られます。

また、9センチから10センチほどの短いチョリソがひも状につながっているものもあります。これはフレッシュ・チョリソの典型的なスタイルで、煮込み料理などに使われます。

ミンチの粗さ加減も種類を区別する特徴のひとつで、例えばナバラ州パンプローナ産のチョリソはミンチが細かく太めのソーセージです。

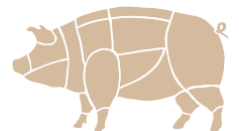
伝統的な製品としては、ビエルソ地方とレオンのチョリソ、パンプローナ地方のチョリソ、ガリシア地方とカンタブリア地方のチョリソ（ポテス）、ラ・リオハ風チョリソ（PGI）、チョリソ・デ・カンティンパロス（PGI）などがあります。

形状：ホールソーセージ、ハーフ・ソーセージ、スライス

サルチヨン

Salchichón

TARICコード：16010091



赤身の豚肉と脂肪で作られる熟成ソーセージで、ミンチの粗さは生産者によって異なります。

黒胡椒がこのソーセージの特徴的な材料で、他の材料は塩、香辛料、調味料、認可を受けた保存料です。

材料の調整後、豚の腸または人工のケーシングに詰められ、乾燥熟成によって保存処理され、発酵される場合もあります。また、燻製処理される場合もあり、独特な風味と香りをもたらします。



製品概要

硬くてコンパクトで、ヴェラ（細長い形）、サルタ（馬蹄形）、ひも状ソーセージなど様々な形があります。長さはそれぞれ異なり、外皮はざらざらしています。スライスすると滑らかで均一な食感で、着色は控えめで、肉とバラの脂肪、その他の脂肪の区別がはっきりしています。独特な風味と香りは、使用される香辛料や調味料、熟成工程由来します。

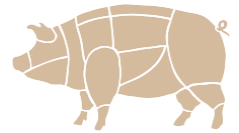
伝統的な製品には、ビック産サルチヨン（PGI）、マラガ産サルチヨン、セカロナ、セカロネータ、アラゴン産サルチヨンなどがあります。

形状：ホールソーセージ、ハーフ・ソーセージ、スライス

フエ

Fuet

TARICコード：16010091



直径 20~40mm の細い乾燥熟成ソーセージで、発祥はカタルーニャ地方ですが、今では全国で生産されています。豚の赤身と脂肪のミンチ、塩、香辛料、認可された保存料を使って作られ、長期熟成は不要です。ケーシングの外側が白くなっていますが、これは熟成を助ける白カビによるものです。

製品概要

フエは官能特性が楽しまれており、発酵の過程や添加された香辛料によって風味が異なります。

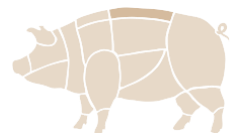
ロンガニーザ・インペリアル、ロンガニーザ・デ・アラゴン、サルチチョナーダなど産地により別名があります。



ロモ（熟成ロース肉）

Cured loin

TARICコード：16010091



ロモは、豚の棘筋と半棘筋、最長筋、腰筋、胸筋から作られる肉製品で、外側の脂肪、腱膜、腱をほとんど含まない珍しい製品です。ソーセージは塩とパプリカなどの香辛料を使ってマリネされ、独特な風味になります。

豚の腸または人工ケーシングに詰められた後、乾燥熟成されます。

切り身全体から作られることもあれば、筋繊維の束（線維束）を含むこともあります。

製品概要

乾燥熟成されたロモは、硬めでコンパクト、円筒形か楕円柱をしており、直径は最低 40mm、長さは様々です。ケーシングは製品の表面全体にしっかりと付着しており、この種の製品によくある細菌付着が見られることがあります。スライスすると、滑らかで均一な食感で、ピンク色から赤色をしており、異常な着色は施されていません。筋も単一で、余分な筋が付着していないものが望ましいとされます。独特の香りとジューシーな肉質、繊細な食感で知られます。

形状：ホールソーセージ、ハーフ・ソーセージ、スライス

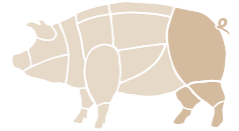


熟成ハモンセラーノ骨付き

Serrano ham cured bone in

TARICコード：02101131（骨付き）

／02101981（骨なし／スライス）



ハモンセラーノはスペイン屈指の有名な食品であり、スペイン料理の代表格として世界中に知られています。乾燥熟成ハムに分類される肉製品で、白豚の肉から作られます。スペインにおけるこの製品にまつわる伝統は何世紀も前に遡り、生ハムの熟成に関する最古の記述は紀元前2世紀より前に遡ります。またスペイン黄金時代の文献にも記述が数多く見られます。

現代の生産システムは伝統的な手法に由来しており、年末か年始の寒い季節の到来とともに豚を屠畜することから始まり、その後肉は塩漬けされ、その年の残りの期間は休ませます。

現在、この工程は工業化されています。白豚から後肢が切り離されると、解体工場でトリミングされ、乾燥工場に送られます。ここでまず塩漬けされた後、休ませる工程、または塩漬け後の工程が行われます。その後、温度調節可能な容器に入れられ、熟成・乾燥の段階に入ります。この間に、ハムは生化学的、微生物学的、酵素学的なメカニズムの作用により、独特な風味と香りを用意できるようになります。これが、原料の品質とともに、この伝統的な製品ならではの官能特性を決定づけます。最短熟成期間は塩漬け開始から数えて210日と規定されています。

デュロック、ピエトレン、ランドレース、大ヨークシャーといった品種の白豚から作られます。



製品概要

欧州での生産は、1992年に創設されたハモンセラーノの「伝統的特産品保証」（TSG）品質スキームによって規制されており、これらのハムは現在、「地理的表示保護」（PGI）ラベルを取得するための申請手続き中です。

この品質スキームでは、品質ラベルを取得するために必要な製品の様々な特性や形式が規定されています。ハモンセラーノの場合、脂肪は光沢があり、オイリーで、色は白から黄色で、心地よい香りや風味があること、スライスしたときの肉の色はピンクから赤紫色で、脂肪に光沢があり、色調が均一で、外面が乾燥していないこと、風味と香りは繊細で、塩味が強すぎず、心地よく特徴的な香りがあり、異臭や異味がないこと、と規定されています。

形状：ホールレッグ（蹄付き、蹄なし、Vカット、ラウンド、皮付き）、骨なしセンターカット、ポーション、スライス（ハーフレッグ、小片、ブロック、小ダイスカット、スライス）



ブロック状ハモンセラーノ



ダイスカット／小ダイスカット

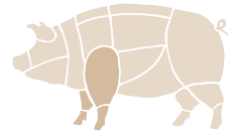


骨なしハモンセラーノ

熟成ショルダー

Cured shoulder

TARICコード：02101139（骨付き）／
02101981（骨なし／スライス）



熟成ショルダーは、白豚の前肢を乾燥熟成させて作ります。製法はハモンセラーノと似ていますが、重量が軽いいため、塩漬けと熟成の期間が短くなります。塩に加えて、他の香辛料や調味料を入れることもあります。豚肩ロースの熟成肉は、塩漬け、水洗い、レスティング、塩漬け後、熟成、乾燥の工程を経て、独特の官能特性となります。

製品概要

官能特性はハモンセラーノと同様で、仕込みに費やした期間に応じて、肩肉には以下のいずれかの表示がなされます。ボデガ（最低5ヶ月熟成）、レセルバ（最低7ヶ月熟成）、グラン・レセルバ（最低9ヶ月熟成）

豚肩ロースは様々な形態で販売されていますが、生ハムに比べてサイズが小さいため、一般的にはひづめの有無にかかわらずホールで販売されています。また、骨なし、ポーション、スライス、ダイスなどでも購入することができ、消費者のニーズや嗜好の変化に合わせて新しい形態が生み出されています。

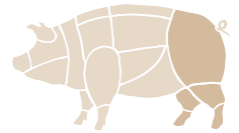
形状：ホールレッグ（ひづめ付き、ひづめなし、Vカット、ラウンド、皮付き）、骨なしセンターカット、ポーション、スライス（ハーフレッグ、小片、ブロック、小ダイスカット、スライス）



加熱ハム

Cooked ham

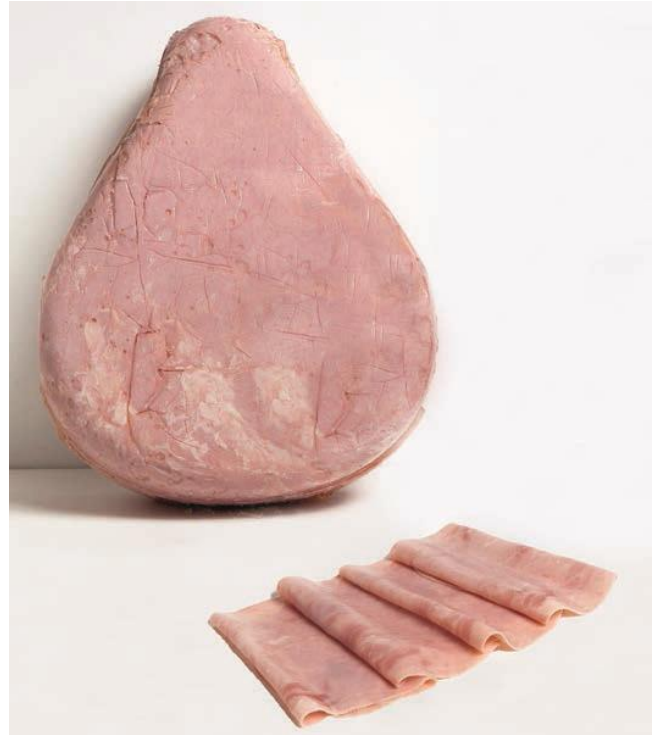
TARICコード：16024110



加熱ハムは、殺菌・低温殺菌食肉製品に含まれます。予備加熱されたハムや肩ロースを丸ごと、骨抜き、トリミングしたもの、または筋繊維の束がはっきり見える肩ロースの小片から作られます。肉は塩水に漬けて揉み、休ませた後、目的の形に詰めて成型されます。その後、殺菌または低温殺菌を施します。食肉タンパク質を確実に凝集させるために十分な時間をかけて加熱する必要があり、包装は、通常の保存条件下で製品が変質しないことを保証するものでなければなりません。

製品概要

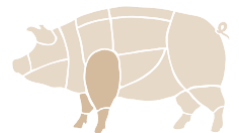
加熱処理（殺菌または低温殺菌）の方法により、完成品は缶詰、食肉売り場で手動スライスするための大型サイズ、またはスーパーマーケットの棚に並べるためのスライスパッケージなど、様々な形態で提供されます。肉は一般的にピンク色で、肉質が緻密で結着性が高く、脂肪や増粘剤は添加されていません。



ラコン・ハム

Lacón

TARICコード：16024110



スペインでは、英国のガモン（豚のわき腹やモモのくん製肉）に相当するものをラコンと呼びます。ラコンは豚の肩ロースを乾燥熟成させたもので、豚の前肢全体から作られます。塩漬けまたは熟成させた後、乾燥熟成させることで、肉に独特な風味を与えます。一般に冷蔵保存が必要で、食べる前に調理する必要があります。

製品概要

薄切りでも厚切りでも、しっかりとした食感とマイルドな風味で、色はピンク色を帯びています。前菜としてのほか、野菜を添えるなど、様々な調理法があり、ガリシア地方の伝統的な名物料理であるラコン・コン・グレロス（ラコンのカブ菜添え）は野菜とともに調理され、栄養価が高く風味豊かな料理です。

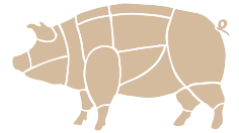
ラコンは、ガリシア自治州全域で生産され、地理的表示保護（PGI）ラベルを授与されています。



豚の血入りソーセージ

Blood sausage

TARICコード：16010099



スペインでモルシージャとして知られるブラッド・ソーセージは、不完全加熱処理食品の部類に入り、特に血液、脂肪、内臓を使ったものはこのカテゴリーに含まれます。乾燥熟成させることもあります。主材料は豚の血液で、豚のラードと香辛料、タマネギ、米、ジャガイモ、パンなどを混ぜ合わせ、独特の味わいとなります。

製品概要

モルシージャには、使用する材料によって多くの種類があります。ホワイトプディング（モルシージャ・ブランカ）は、豚の赤身の切り落とし肉、バラ肉、舌、卵、パン粉、塩、その他の香辛料で作られ、豚の腸または人工のケーシングに詰められます。また、カボチャを使ったカボチャプディング（モルシージャ・デ・カラバサ）や、最近PGIラベルを取得したモルシージャ・デ・ブルゴスなど、地元で改良されたものもあります。

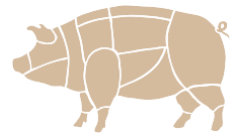
スペインには他にも多くの種類のモルシージャがあります。エストレマドゥーラ産モルシージャ・パタテラ、ビエルソ産モルシージャ、レオン産モルシージャ、アラゴン産モルシージャ、アンダルシア産モルシージャ、ガリシア産モルシージャなど、いずれも人気の高いモルシージャです。



モルタデラ

Mortadella

TARICコード：16010099



モルタデラは、煮るなどして加熱処理されており、冷蔵保存が必要な低温殺菌食肉製品です。肉片の塊や刻んだ肉、ひき肉が使われています。部位の識別が不可能な肉片（一般に豚肉）、または肉片と脂肪を様々な細かさで砕いたり挽いたりしたもの、あるいは完全に挽いて均一なペースト状にしたものをケーシングに詰めるか缶詰にした食肉製品です。

製品概要

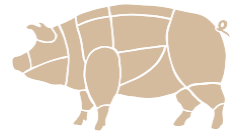
他の食肉製品と同様、ミンチの粗さと最終製品の直径によって、製品に付けられる名称が決まります。イタリアのボローニャ産モルタデラ（PGI）とシチリア産モルタデラ、スペインのコルドバ産モルタデラなど、さまざまな種類があります。



チョペ

Chopped

TARICコード：16024110



「スパム」で知られるランチョンミートは、スペインではチョペ（豚肉のみじん切りに由来）と呼ばれ、様々な形態で購入できます。チョペの缶詰は、殺菌済みで冷蔵不要のため、第二次世界大戦中およびそれ以降、英米などの国々で長年販売されてきました。また、低温殺菌され、豚の腸や人工ケーシングに詰められたものは一般に円筒形をしていて、スライスされたものも販売されています。これらの形状の製品は冷蔵が必要です。

製品概要

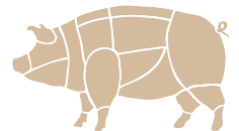
サンドイッチによく用いられるハムであり、スライス済みの製品が最もよく出回っています。



カベサ・デ・ハバリ（特製コールドミート）

Cabeza de jabalí (speciality cold meat)

TARICコード：16010099



カベサ・デ・ハバリは、豚の頭肉、軟骨、様々な種類の脂肪をゼリー状に固めたテリーヌ、または肉ゼリーのコールドカットです。調理後、型に詰めて低温殺菌し、ゼラチン、またはアスピックによって材料を固めます。スペインの一部ではチチャロネスとも呼ばれています。

製品概要

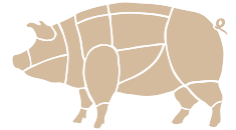
薄くスライスし、オードブルや前菜としてよく供されます。



ロンガニサ

Longaniza

TARICコード：16010091



ロンガニサは塩漬け後に熟成させたソーセージで、乾燥熟成肉のカテゴリーに入るため、常温保存が可能です。軽くスモークすることもあります。

ひき肉に香辛料、調味料、保存料を混ぜたものを、豚の腸または人工ケーシングに詰めてあり、直径40mm未満の細長いソーセージです。

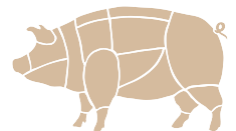
もうひとつのタイプとして、同じ製品で熟成されていないフレッシュ・ロンガニサがあります。熟成されない状態で製品化され、冷蔵保存が必要です。



生ソーセージ

Fresh sausage

TARICコード：020319



生ソーセージは、加熱処理されていない食肉製品のカテゴリーに入ります。冷蔵保存が必要で、食べる前に加熱調理する必要があります。

味付けした豚肉の切れ端を使ったソーセージであり、バレアレス諸島やカタルーニャ地方が主要産地です。地域によって様々な種類があります。茹でた豚の血を混ぜた黒ブティファラと呼ばれるものがよく作られる地域もあり、これはモルシージャ（いわゆるブラックプディング）に似ています。

新鮮なブティファラを大腸のケーシングに詰めたものは保存が効かず、すぐに消費するよう作られていて、一般に揚げたり焼いたりして調理されます。また、数週間乾燥させた赤みが多いブティファラもあり、そのままフェとして供されます。

ブティファラは、ブティファラ・コン・モンテス（白いんげん豆入りブティファラ）など、伝統的な料理の主な材料となります。



ブティファラ / 生ソーセージ

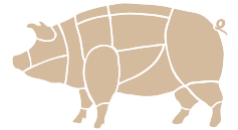
Botifarra / Fresh Sausage

TARICコード：16010091

ブティファラは、加熱処理された低温殺菌食肉製品に属します。カタルーニャ地方が発祥ですが、国内各地で古くから作られています。調理時間や熱処理する時間によって製品も様々で、地域によっては乾燥熟成させることもあります。

材料は豚の赤身、脂身、バラ肉の脂肪、塩、胡椒、香辛料です。

また、ケーシングの大きさによって様々なバリエーションがあり、サルチチョンとよく似たブティファロンと呼ばれるタイプもあります。



ソブラサーダ

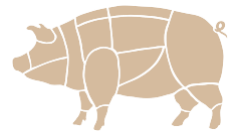
Sobrassada

TARICコード：16010091

ソブラサーダは、乾燥熟成肉のカテゴリーに属します。豚肉、脂身、バラ肉の脂肪を細かく挽いてペースト状にして、塩、香辛料、パプリカで味付けされ、独特な赤い色をしています。

一般に、豚の腸のケーシングに詰められますが、今日では小さな容器に詰められて販売される場合もあり、冷蔵保存が必要です。

ソブラサーダ・デ・マジョルカはPGI品質ラベルを授与されており、これによりバレアレス諸島で製造された製品の品質が保護されています。

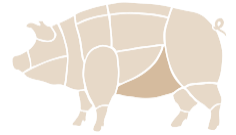


塩漬け／くん製バラ肉

Salted/smoked pork belly

TARICコード：021012

豚バラ肉は、豚の前肢の肋骨に付いている肉の部分であり、骨を取り除くと、霜降りの厚い脂身が残ります。豚バラ肉は塩漬け、くん製、マリネにすることができます。また、スライスや角切りにして煮込み料理や鍋に使うこともできます。新鮮な豚バラ肉は塩漬けにし、塩が肉に浸透するように休ませます。カテゴリーとしては乾燥熟成肉に含まれます。

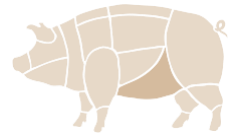


熟成ベーコン

Cured bacon

TARICコード：021012

生の豚バラ肉と同じ切り方ですが、塩漬けにして熟成期間を長くしたものです。調理法はロースト、グリル、フライなど様々です。朝食で卵と一緒に食べるのが多く、フィリング、オムレット、サラダ、パスタ、ファーストフード料理の代表的な食材です。

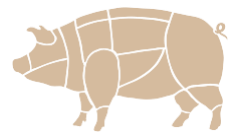


ラード

Melted lard

TARICコード：15011090

ラードは、豚の脂肪を高温で加熱処理して作ります。加熱処理される部位には、骨の脂肪（適切に洗浄されたもの）、剥いだ皮の脂肪、頭、耳、尾、その他の組織の脂肪が含まれます。ラードも溶かした脂肪も固体時は白色で、独特な風味と香りがあります。ラードはフライによく使われます。特にアンダルシア地方では、朝食や前菜のスプレッドとして人気です。派生品として、パプリカなどの香辛料で味付けしたマンテカ・コロラ（レッドラード）があります。





豚肉

内蔵・副生物

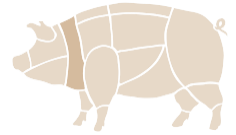


ネック脂肪

Pork neck fat

TARICコード：020910

首の脂肪は、豚の赤身の一部と、首の周りの皮と脂肪の層で、豚肩ロースのステーキを切り出す部分に近い部位です。色は白から淡いピンク色で、肉質は緻密です。通常、肉製品の材料として使用されます。

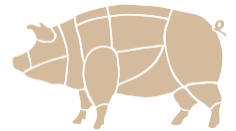


切り落とし脂肪

Cutting fat

TARICコード：020910

肉の切り落とし工程で、枝肉から皮や脂肪などが切り落とされて、希少な切り身となります。こうしたトリミング/小片はソーセージなどの材料となるか、溶かしてラードに加工されます。

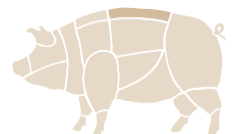


背皮

Pork back rind

TARICコード：020910

豚の背皮は、新鮮なロースをカットして処理する際に生じるもので、長さはロースと同様です。



バラ皮

Pork belly rind

TARICコード：020910

バラ皮は、豚バラ肉をカットして処理する際に生じる皮のことで、豚の腹側に位置します。

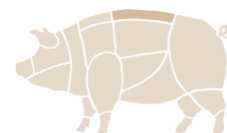


背脂肪 皮なし

Back fat rindless

TARICコード：020910

背脂肪は皮を取り除いた皮下脂肪のことで、背腰部から取れます。白色または黄白色をしており、新鮮な状態では、緻密で油っぽい質感があります。

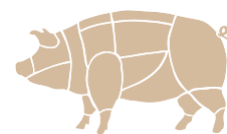


フレア脂肪

Flare fat

TARICコード：020910

フレア脂肪は、解体やトリミングの工程で得られるもので、肉と皮の両方から切り出されます。豚の脂肪のほとんどは、直接の食用または食肉製品の材料として消費されますが、化粧品や化学製品の材料としても使用されます。

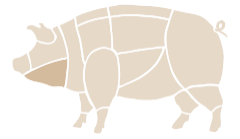


ジョール（豚トロ）皮付き

Rind on jowl

TARICコード：02064900

豚トロは首の下部にあり、肉、結合組織、脂肪が結合しています。様々な用途があり、煮込んだり、炭火で焼いたり、肉製品やガランティーヌなどの材料として使われます。この写真は皮付きで、クラックリングやスクラッチングなどの揚げ物に最適です。

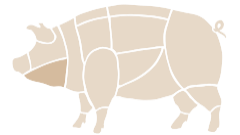


ジョール（豚トロ）皮なし

Rindless jowl

TARICコード：02064900

豚トロは皮を取り除いた状態で販売されることもあり、煮込み料理や調理済み肉製品の材料として理想的です。

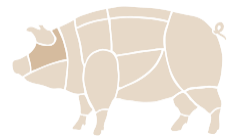


ホホ肉

Pork cheek

TARICコード：02064900

豚のホホ肉は1枚約150グラムで、豚が食物を噛むときに使う咬筋（頬の筋肉）に相当します。柔らかく、若干の霜降りが入った赤身肉で、煮込み料理や蒸し煮料理に風味を添えます。

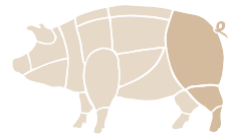


大腿骨

Femur bones

TARICコード：020329

大腿骨は後肢の骨のひとつです。大きな骨で、肉や軟骨がある程度残っていることもあり、スープや出汁を取るのに適しています。

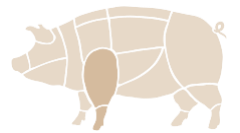


上腕骨

Humerus bones

TARICコード：020329

前肢のクッションから切り離れた部位です。肉片や軟骨も一部残っていて、スープや出汁に最適です。

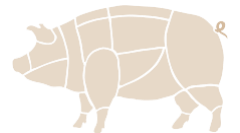


尾骨

Tail bones

TARICコード：020329

尾骨には肉と軟骨が付いており、煮込みや蒸し煮の材料としてよく使われます。

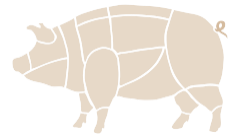


テール

Tails

TARICコード：020329

テールは、皮と尻尾の先端までの全体で、肉と脂肪を含んでいるため、一部の料理でよく使われており、柔らかな食感の珍味として親しまれています。
塩漬け、刻んでフライに、あるいは煮込み料理にと、幅広く活用されます。

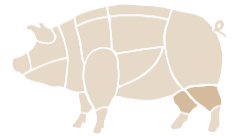


膝骨

Knee bones

TARICコード：020329

豚の他の骨同様、膝にもかなりの肉と皮、軟骨が残っているため、煮込み料理や蒸し煮料理に理想的な食材です。

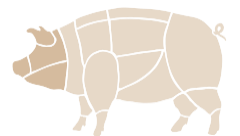


全頭部

Whole head

TARICコード：020329

頭部は半枝肉から切り離されて解体され、単独で販売されます。耳、頬、顔、タン、脳みそなど、頭部は利用できる部位が豊富です。頭部を丸焼きにする国もあります。

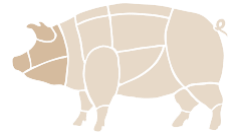


半頭部

Half head

TARICコード：020329

頭部は解体中に二分割されて、半枝肉に付けたままにされます。

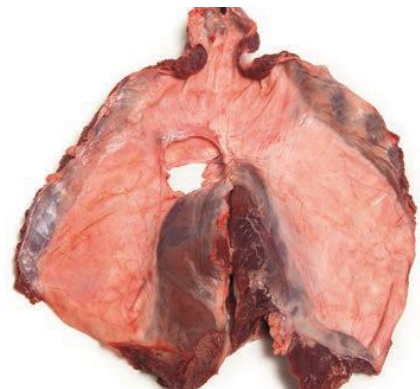


横隔膜

Diaphragm

TARICコード：020329

横隔膜は、膜に覆われた薄いドーム状のくぼんだ筋肉であり、胸郭と腹腔の間に位置しています。横隔膜は膜付きと膜なしの状態のものが販売されています。

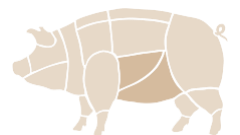


肝臓（レバー）

Liver

TARICコード：02064100

豚の副産物で、栄養価が高く、グリルなど様々な調理法があります。一部のソーセージの主材料であり、パテにも使われます。

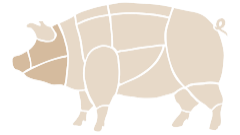


タン

Tongue

TARICコード：02064900

タン（舌）は頭部から取れる部位で、スープや煮込み料理に使われます。
皮を取り除くために最初に茹でる必要があります、丸ごと、または刻んで包装された状態で販売されています。
産業用にも使われ、ヘッドチーズや一部のソーセージの材料になります。

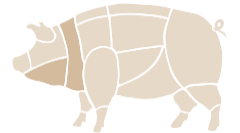


ノドナンコツ

Trachea

TARICコード：02064900

リング状の軟骨で形成された管状の器官です。呼吸器系の一部で、喉頭から気管支まで伸びています。一部の国では煮込み料理に使われます。

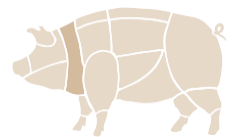


食道

Esophagus

TARICコード：02064900

食道は咽頭から胃へと食物を運ぶ筋肉管であり、一部のアジア料理に使われます。

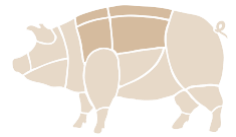


背骨

Rosary Bones

TARICコード：020329

肋骨の後ろの肉を取り除いた後に残る骨です。豚の脊柱近くの平らな肋骨の細い帯状の部分も含まれます。

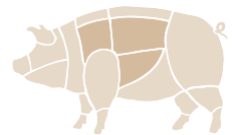


胸骨

Sternum Bone

TARICコード：020329

胸骨は胸郭の主要な骨で、2組の肋骨と結合しています。肉と脂肪がついたまま販売されているため、煮込み料理や鍋料理に最適です。

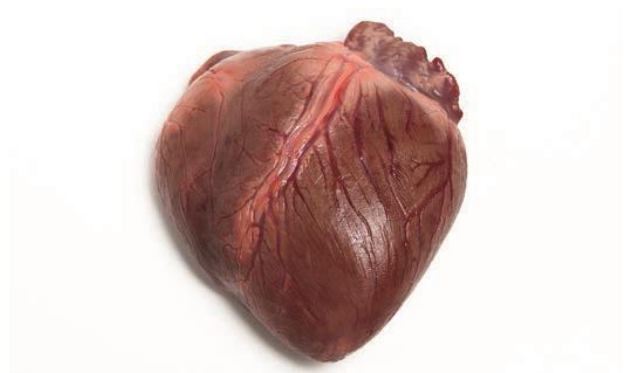
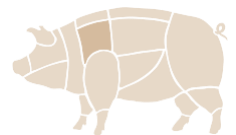


心臓 (ハツ)

Heart

TARICコード：02064900

これは豚の内蔵の中でも最も高級な部類に入る筋肉であり、適切に調理すれば、内蔵というよりも赤身肉に近い風味と食感を楽しめます。刻んで玉ねぎと一緒に炒めるのが定番です。

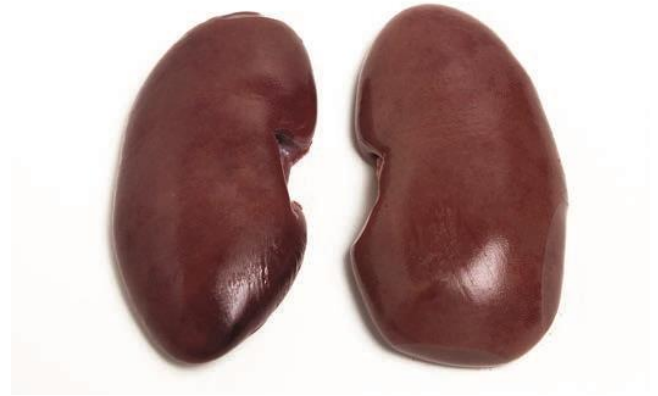
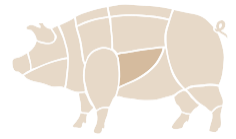


腎臓 (マメ)

Kidney

TARICコード：02064900

脊柱の両側に位置します。血液をろ過して老廃物を排出する機能があるため、念入りに洗浄し、すべての不純物をろ過して取り除く必要があります。栄養価が高く、様々な料理の材料となります。

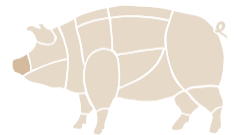


鼻

Snout

TARICコード：02064900

これには鼻と顔の一部が含まれます。揚げたり焼いたりすることが多く、スペインではファバーダ（白いんげん豆の煮込み料理）などの伝統料理の材料としても使われます。

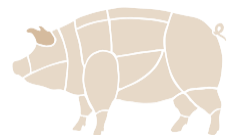


耳

Ears

TARICコード：02064900

頭部の中でもこの部位は非常に高い需要があります。主に肉、脂肪、軟骨で形成されており、煮込み料理や蒸し煮料理、フライパンで炙る料理などに最適な食材です。



豚顔皮

Mask

TARICコード：020329

鼻に似ていますが、耳を含む頭全体の皮を含みます。脂肪と軟骨の含有量が非常に多く、フライにすると心地よい歯ごたえと豊かな風味が楽しめます。丸ごと売られている場合もあれば、さらにカットして耳と鼻などに分けて売られることもあります。

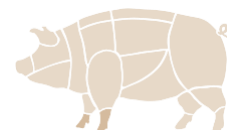


豚足（前）

Front feet

TARICコード：02064900

豚の前足は解体の際手根中手関節の部分で脚から切断されます。動きまわるなど常に使用している部位のためゼラチン質が多く、コラーゲンとタンパク質を多く含み、脂肪は少なめです。ビタミンB1の供給源でもあります。通常丸ごと、または半分にスライスされて売られます。また、骨を取り除いてスペインの伝統料理「カロス（トリッパの煮込み）」など、様々な料理に使われます。炭火で焼いたり、煮込んだり、サルサにしたりしても楽しめます。地方によっては、塩漬けにしてコシード（ひよこ豆の煮込み料理）やポタヘ（野菜の煮込み料理）に使われます。



豚足（後）

Hind feet

TARICコード：02064900

これは後肢部から切断された後足です。豚足は前後とも、丁寧に洗浄し、処理した上で販売されます。豚足（後）は豚足（前）と同様に、栄養が豊富で味わいも豊かです。

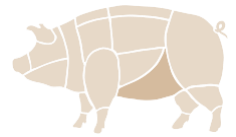


豚バラ軟骨

Belly soft bone

TARICコード：020329

バラ骨の近くにある軟骨で、枝肉の解体や下処理の際に取り除かれます。高タンパクで、焼いたり、煮込み料理の材料に使われたりします。

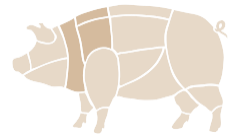


ネック骨

Neck bones

TARICコード：020329

解体後、肩肉近くのネック骨に少量の肉が残っていることがあり、よく煮込み料理やソースに使われます。

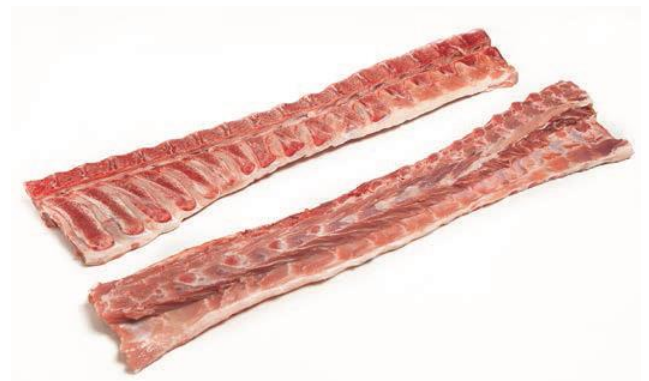
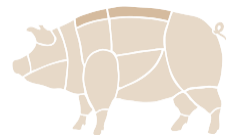


背ガラ

Back bone

TARICコード：020329

背ガラは豚の脊柱で、首から尾まで伸びています。これらの骨には肉や結合組織が付着しており、様々な料理に風味を添えてくれます。



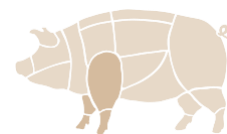
ムーンボーン (スネ肉の一部)

Moon bone

TARICコード：020329

豚肩肉の骨を取り除いた後に残る軟骨で、ステーキや赤身肉、ソーセージ肉として使用され、枝肉の有効活用にひと役買っています。

また、肉の痕跡を完全に除去して、適切に処理した後、化粧品に使用されたり、料理用のゼラチンに使用されたりします。



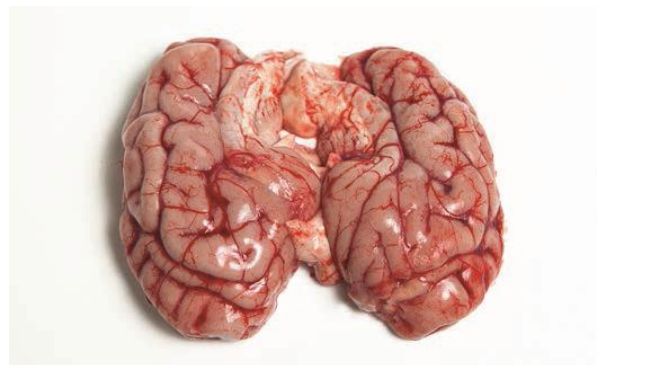
脳ミソ

Brains

TARICコード：02064900

脳ミソは頭を切断する際に取り出され、販売前に特別な洗浄と処理が施されます。

様々な料理法の可能性がありますが、とりわけ卵と一緒にソテーしたり、パン粉をつけてフライにしたりされます。

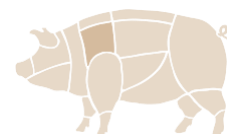


大動脈 (キモクチ)

Aorta

TARICコード：02064900

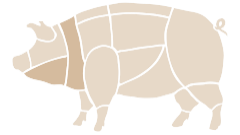
豚の主要な心臓動脈であり、解体時に取り出され、ホルモン焼きなど特定の市場で使用されています。



咽喉（ノドボトケ）

Throat bone

TARICコード：02064900



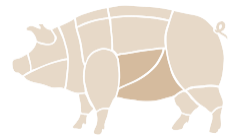
咽喉（ノドボトケ）には少量の肉片や軟骨があり、出汁やその他の料理に使われます。



子宮（コブクロ）

Uterus

TARICコード：02064900



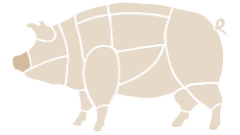
この部位は欧米市場の料理では使われませんが、アジアでは高い需要があります。強烈な臭みがあり、一般には臭みを消して食欲をそそるように、調味料を加えて調理されます。



リップ

Lips

TARICコード：02064900



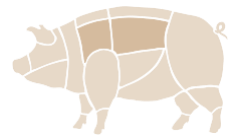
この部位は、その独特の食感を活かして、もっぱらアジア地域で使われています。



肺（フワ）

Lungs

TARICコード：02064900



肺は一般に欧米文化圏では使用されませんが、フィリピンや中国では一部の料理の風味付けに使われ、心臓（ハツ）や肝臓（レバー）よりも食感が滑らかです。

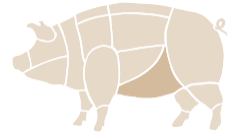


膀胱

Bladder

TARICコード：02064900

膀胱は一部の国々の伝統料理に登場します。スペインのレオン県の郷土料理ボティージョのように、肉を詰めるケーシングとなる例もあります。様々なアジア料理の材料としても使われます。

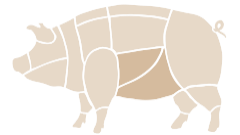


胃（ガツ）

Stomach

TARICコード：02064900

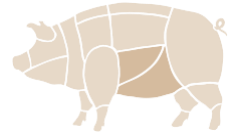
膀胱と同様に、胃（ガツ）は冬期に肉を保存するケーシングとして使われてきました。アジア料理でも使われます。



ケーシング

Casing

TARICコード：02064900



解体の最初の工程では、その他の副生物（胃、肺、脾臓、肝臓など）を取り出すとともに、小腸と大腸も取り出します。その後、腸は洗浄され、塩漬けにしてソーセージ用に保存されます。

ソーセージを作る際には豚の腸が好まれ、直径が大きければ大きいほど適しています。これは乾燥や乾燥熟成のために吊す際の耐久性が高まるからです。例えば、フエ、馬蹄形ソーセージ、ブティファラ、ソブラサーダ、モルコン、乾燥熟成ロース、チョリソ、サルチヨンなどが腸に詰められて吊されます。

ケーシング用の腸には、一般に以下の3種の腸が挙げられます。

腸（大腸）

Chitterlings / Large Intestine

シロとも呼ばれる豚の大腸は、ブラックプディングのようなソーセージの伝統的な形状を作るのに使われており、直径は45mmを超えます。



直腸（テッポウ）

Bung

大腸の末端に位置する直腸です。このケーシングは脂肪の層で覆われており、サルチヨンやソブラサーダのように熟成期間が長い製品に使われます。一般に長さは60~70cmです。



腸（小腸）

Small intestine / Chitterlings

豚の小腸は、ブティファラやフエなどのソーセージに使われます。一般に塩または塩水に漬けられ、使いやすいようにカセ状あるいは筒に巻いたものなど、様々な形態で販売されています。

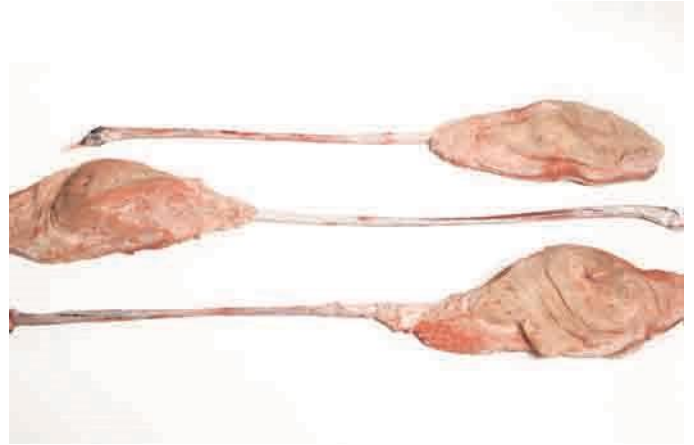
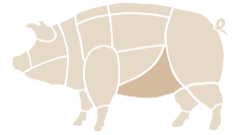


ペニス（サオ）

Penis

TARICコード：02064900

雄豚の性器であり、細長くて硬く、コルク抜きのような形をした腺があります。豚肉の副産物で、アジア料理によく使われます。



睾丸（タマ）

Testicles

TARICコード：02064900

ホーデンとしても知られる豚の睾丸は、多くの地域、特にアジアで好まれますが、欧州の一部の地域でも人気があります。カリウムを多く含みます。

