



イベリコ豚の原種と言われる希少な純血種

シチリア豚

「スイノ・ネロ・ディ・ネブローディ」

「スイノ・ネロ・ディ・ネブローディ（シチリア豚）」は
イベリコ豚のルーツかも知れない

話はいきなり15世紀のヨーロッパに遡る。今ではイタリア領であるシチリア島も、その頃はスペインの植民地だったらしい。当時も今もスペインはコルクの世界最大の産地で、広大なコルクやオークの森が広がり、スペイン人はシチリア島からこの島の土着種である「シチリア豚（スイノ・ネロ・ディ・ネブローディ）」を移し、放牧さ



島の中央部に位置するエンナの県都エンナから、車で約20分のところに工場がある。東部にはエトナ山（活火山）、北東部にはネブローディ国立公園が広がる。

せ飼育した。これが今のイベリコ豚の始まりなのだ、島で「シチリア豚」を生産する人たちは語る。つまり、シチリア豚はイベリコ豚のルーツであるという話なのだ。「その時スペイン人は豚を全部持っていた。」とも言われているが、「シチリア豚」はその後も島の土着種として飼育された。

時間を一気に現代に戻すと、どんな市場もそうだが、豚の市場も生産効率が求められるようになり白豚の飼育が島内で始まると、多くの生産者が短い時間に成長し、繁殖能力のある白豚を飼育するようになる。このため、純潔を守り純粋種として飼育され続けてきた「シチリア豚」は10数年前には数十頭まで激減し絶滅の危機



「シチリア豚(スイノ・ネロ・ディ・ネブローディ)」



まるで野生のように放牧されて育つ

イベリコ豚の原種がシチリア島にいたという。今となっては、その真偽は確かめようもないようだが、その可能性を大いに感じる土着種の豚がシチリア島にはいる。絶滅の危機に瀕しながらも純血種を守り、放牧による野生の環境で育つ。やわらかさが売りのブランド豚が主流だが、この豚はしっかりとした肉質が特徴だ。食べやすいように人がかけあわせたのではない豚本来の味わいだ。

に瀕した。

しかし、世界でチンタ・セネーゼやバスク豚、そして、イベリコ豚など、独特な旨味と食感を持つ貴重な豚が人気を集めるようになると、ほぼ野生化した状態で島に残っていた「シチリア豚」にもその独特の肉質に注目が集まるようになった。

そして、これを保護管理しそのブランドを作り上げたのだ。「スイノ・ネロ・ディ・ネブローディ」

の名前は、ネブローディ国立公園近郊で保護・飼育が始められたことに由来する。また、近くには活火山として有名なエトナ山がある。

他の種とかけ合わせない純血種は豚本来の旨味を持ち、自然な野生の匂いがする

「シチリア豚」は、豚が半野生化した状態を大切に、他品種とのかけあわせは一切行わず純血を保っている。自然の山の中で放牧され、おもに自生する野生のハーブやタマネギ、木の実などを食べて自由に育ち、豚が自分で洞穴を掘り、その中で出産をする。寒い冬場は仔豚を保護するために、施設に移して出産させるが、可能な限り自然に近い環境で飼育を行っている。



「シチリア豚」が掘った洞穴



放牧地に自生するハーブが大好物



広大な放牧エリアで自由に育つ



野生のタマネギも豊富



実際に「シチリア豚」を見てみると、まず、色がまったく違う。赤身は牛肉のようにきれいな赤色（ルビーレッド）を持ち、独特な香りがある。野生味あふれる香りの奥には、スパイシーさも感じられる。

筋肉には細やかな脂肪の溶け込みがあり、マーブルング（サシ）が入っている。脂肪の手触りはさらさらとしていて、純白で上質な豚の脂に見える。決して粘度が高くまとわりつくような脂ではない。加熱すると脂身は、雪のように溶ける。と聞いた。純血種を守ることに、豚本来の旨味を持っているのだろう。

59〜61℃の低温加熱調理で、ロゼの状態に仕上げる

今、日本で人気の豚はしっかりと火を入れても肉質がやわらかだ。三元交配と与える餌、そして、育て方によって人々が好むやわらかな肉質を持つブランド豚がたくさん作られてきた。それに比べ、昔から何も変わっていない「シチリア豚」は、普通に火を入れると硬くてとてもおいしいとは言えない。しかし、他の種とかけあわせをしていない純血種だからこのしっかりとした肉質は本来の豚の肉質なのだろう。

調理は低温調理をおすすめする。火入れは59〜61℃、ロゼの状態がベストだ。存在感のあるしっかりとした肉質だ。決して硬くない。野生感の表れなのだろう、肉の繊維が細くしっとりとしていて、流れ出た肉汁からは独特の香りが漂う。自由に育ってきた自然環境を容易に想像させてくれる。この



「シチリア豚」のロース、サシが繊細で赤色が濃い



普通の豚のロース、サシが太く、赤色は薄い

肉の魅力が存分に発揮されている。おそらく、「これはシチリアの豚です。」と説明されなければ、何人かの人は豚とはわからないのではないかと。

新たな豚肉メニューの可能性が見える

イベリコ豚はもととスペインでは、生ハムなどの加工品に使われていて、生肉を加熱したメニューはスペインではめずらしい。マドリッドのレストランでは、ほとんど見かけない、肉料理はほとんどが牛肉と鶏肉、そしてラム肉だ。しかし、日本のレストランでは、イベリコ豚の生肉がどんどん広く使われるようになり、レストランに限らず焼肉店や居酒屋でもそのメニューは多く見られる。

国内では全国各地にブランド豚が誕生しているが、その数は200種以上とも言われている。地方へ行けば、地方の数だけあるようなイメージだ。以前は脂身はヘルシーじゃない。と敬遠されていた豚肉も、交配や飼育法、飼料にこだわる生産者の努力によって、それぞれの特長をいかした銘柄を作りあげている。その多くが追及するのが、なめらかな脂肪に甘みと風味があり、やわらかく食べやすい豚であ



る。しかし、ある意味では多くが目指す方向性が同じために、独自の差別化と言う点では明確化しづらくなっている。

さて、最近、牛肉は赤身のおいしさが人気を得ている。もちろん、サシの細かく入ったブランド牛もおいしい。このように牛肉は、溶けるような脂のやわらかさを楽しむメニューと、しっかりとした赤身の肉質を味わうメニューの両方が成立している。これによって赤身の牛のおいしさもはつきりとして来たし、しっかりとサシの入ったブランド牛のおいしさも、以前にも増してその魅力がわかるようになった。こうした意味からも、今回ご紹介した「シチリア豚（スイノ・ネロ・デイ・ネプローデイ）」は、やわらかさ、甘味、一辺倒だった豚肉の概念に確かな一石を投じてくれる。