スペインのハムの博物館 Museo del Jamón

ブタが支える **はあごとミュージアム**

ドングリを餌に自然のなかで運動豊富に育てられるイベリコブタ。 地域振興、エコツーリズムと連携しつつ訪れる人びとに食のありかたを提示する

アラセナにある「ハムの博物館」



ハム製作の工場も見学ルート。餌の種類で値段はまっ たく異なる



イベリコブタは牧場で育つが、冬場の夜間は畜舎で育 てられる

ブタの放し飼いがどのように行われ らは、解放的な空間でこそブタはよ 民要術』や中世ヨーロッパの暦であ ジが強いが、中国の農業指南書『斉 チェーン店のことではない。 ているかを調べたいと思い、 る『ベリー侯の豪華なる時祷書』か コブタに狙いをつけた。 インのマドリッドにあるレストラン く育つことがうかがえる。そこで、 ブタの飼育は舎飼いというイメー ハムの博物館」といっても、 スペ



半

230

中

アルジェリア

地域を観光開発する 販売をとおして 食肉製品の生産

おいて、現在のEUやその 二極化が著しいスペインに 大規模農家と零細農家の

等に取り組むことであった。 出競争力の高い柑橘類や生ハム等に れている。その一つが、比較的、輸 を自立させるいくつかの政策がとら ついては、農業者・加工業者・輸出 前身となるECのなかで、在来農業 農産物の販売、輸出促進、技術開発 業者等から構成される団体を設立し、

設立され、地域生産の食肉製品の認 〈Jamón de Huelva〉という団体が アラセナにも、「ウェルバ・ハム」

けでなく、

地域そのものを観光開発

農家による食肉製品の生産、

、販売だ

ッドのチェーンレストラン



ハムの博物館という名のマドリ

を餌にして自然のなかで運 動豊富に育てられる。その イベリコブタはドングリ

調査・研究を行っている。人と動物との関係について人類学の視点から

明快に主張する展示地域の自然と食文化の伝統を

定が導入された。ここで、彼らは、

がエコツーリズムの隠れた拠点にな

るのはそれほど時間もかからなかっ

環境抜群の土地がら。

ハム農家の町

ことに、周囲は自然公園が隣接する

しようという戦略をたてた。幸いな

われていた建物が二〇〇五年にハム れたのであった。 の博物館として新たな役割を与えら 代に建てられ、市民ホールとして使 そんな背景のもとで、一九七○年

たわれる。アラセナの豊かな土地が 製法が守り続けられていることがう られるハムではあるが、 イベリコブタを育んできたことを明 現代の洗練された設備のもとで作 伝統の味や

> 素直に感じることができた。 快に主張する展示からは、土地の人 ハムをとても大切にしていることを たちが育てている家畜や作っている

とが集う地域まるごとミュージアム 育ったイベリコブタは、地方の小さ おもしろい。地域のブランド家畜に 変わるのである。自分の食べようと ストランでの注文や料理の味わいが、 に変えていったといえるだろう。 な村であったアラセナを多くの人び するものがよくわかっている食事は なによりも、この地にいると、レ 野ないはやし

民博 文化資源研究センター