

## 視察3 トスカーナ州 トスカーナ生ハム協会・生ハム生産事業者

### 1. 視察日程等

- 日 時 2019年10月15日 (火)
- 視察先 生ハム工場「Gerini」
- 対応者 トスカーナ生ハム協会 会長 エモレ・マーニ 氏  
生ハム工場「Gerini」オーナー  
アレッサンドラ・ジェリーニ 氏  
品質管理責任者 ジャコモ・カビーニ 氏

### 2. 研修内容

#### (1) 生ハム工場「Gerini」

従業員 45人 敷地面積 3,200㎡  
オーナーの先祖が1700年に肉屋として創業。1882年に会社として登記。初めは小さく経営していたが、1960年代に大きな工場を建設し、現在では生ハム、サラミ、ベーコン等の生産を行っている。現在の経営者アレッサンドラ氏で5代目。



#### (2) トスカーナ生ハム協会

トスカーナ生ハム協会は1990年にこの土地の生ハムを守ることを目的に設立された。

設立当初協力したのが24社で、現在は21社が加入して運営をしている。

協会が設立されたことにより、トスカーナ産生ハムの製造工程や品質の基準などに



ついてさまざまな事細かなルールや条件が確立され、6年後、欧州連合より「DOP」を取得。

このマークがあることで、イタリアのみならずヨーロッパ全土に自信を持って商品を売ることができる。

協会の主な役割としては、「商品のプロモーション」と「品質の保持」である。

#### ※「DOP」とは・・・

DOP (Denominazione di Origine Protetta) とは、イタリア大使館貿易促進部の日本語訳によると、原産地呼称保護制度の略表記。

DOPは材料から生産工程まで法律による細かい決まりがあり、最終的に検査機関の合格を得たものしかこの認証を受けることはできない。

つまり、このDOPマークは消費者にとってその食材が検査機関、法律による厳密な規定に従って生産された食材であることを認定する、安心と安全を保障するマークでもある。

### (3) 工場見学



生ハムづくりは、伝統的な工程方法により製造しているため、機械を使いながらも手作業も多い。搬入された肉だけに関して職人によるチェックを経るから、生ハム製造にとりかかる。

なおトスカーナ生ハムは2種類の肉のみ使用が許可されており、「ラージホワイト」と「ランジトレース」がそれにあたる。

行程としては、肉にまず塩をまぶし、肉1キログラムに当たり1日寝かせる必要がある。

塊は大体14～15キログラムあるので2週間程度寝かせる。

その後は寒い部屋に3ヵ月、暖かい部屋に1週間寝かせることで肉を柔らかくし、その後少し暖かい部屋で5～6ヵ月間、熟成させる。

このように熟成・乾燥を繰り返すことにより、1年程度かけて生ハムを作っていく。

また、それぞれの工程過程で審査があり、必要な基準を満たすと、それを示す刻印が押され、例えばどの生産者の肉なのか、またどこまでの工程を通過したのかなどということが一目でわかる。このように様々な審査を行うことにより、その品質が保証されていく。

このように徹底した管理や監視のもとでさまざまな検査を受け、合格したのも肉のみが「トスカーナ産生ハム」に認定され、ブランド品として出荷される。

### 3. 所感

ブランド化を考える上で重要なことは何だろうか。それは、「他にはない、この土地だけのものを作りだし、『売れる』こと、『有名になる』こと」ではないだろうか。このことにより、多くの人に適正に評価され、収入の安定につながるのではないだろうか。

イタリア トスカーナ州の生ハムは長い歴史があり、昔からの伝統を受け継いで生産され続けてきた。この歴史と伝統を守るために、多くの生産者が協力し協会を設立し、細かなルールや条件を確立した。そのことにより、トスカーナ州生ハムの歴史と伝統が多くの人に認められ、ついには欧州連合からDOPという称号を獲得した。その結果として、現在では地名や商品名が世界中に知れ渡るほど有名になっている。

これは、言うほど容易ではない。しかし、その土地の規模や実情に合わせた目標を設定し、地域全体で合理的に進めていけば、少しずつでもブランド化の達成につながるのではないかと思う。そのためには、行政側が充実した支援と仕組みづくりを行うことが重要であると感じた。