

広告

企画・制作 YOMIURI BRAND STUDIO



スペインの
食を
愉しむ

#Spain Food
Nation Vol.1

オリーブオイル、イベリコハム、そしてワイン……。多彩な食材が世界中で愛されているスペイン。EUを代表する農業大国であり、消費者の健康志向や食品に対する安全志向を反映し、有機農業に積極的に取り組んでいることでも知られる。安心・安全に配慮して生産されたスペインの食材は、大地の恵みが凝縮され、品質に厳しい日本の消費者からも注目を集めている。

食文化とこだわりの高い品質を支える

2010年、スペインを含む4か国の「地中海料理」がユネスコ無形文化遺産に登録された。オリーブオイルを中心としたシンプルな調理法で、魚介・野菜・肉類など、食材の持ち味を最大限に引き出すのが特徴だ。そうしたこともあって、スペインでは伝統的に食材の生産に手間暇を惜しまない。安心して口に入れられる食材をつくり続けてきたことが、ヘルシーなスペイン料理が世界で愛されてきた大きな理由の一つと言ってもいいだろう。

各地の気候を生かした「適材適所」の食材生産

スペインの農地はEUでフランスに次ぐ広さがあり、地形や気候によって多彩な食材が生産されている。たとえば、海洋性気候の北部は酪農が盛んで、昼夜の気温差の大きい中央部はワイン用のブドウが多くの場所で栽培されている。乾燥している南部ではオリーブや果実などの栽培が盛んだ。スペインから日本に輸出される商品総額も約3分の1を農水産物が占めている。そのうち、金額ベースで半分近くが豚肉、次いでオリーブオイル、ワインである。

情熱と太陽の国、が生む「安心・安全の食材」

世界で高く評価されるスペイン食材、その理由とは？

欧州でも群を抜く 広大な有機農地面積

ヨーロッパでは1990年代以降、有機農業が急速に広がっている。スペインはその先頭を走り、安心・安全な食材の生産に国を挙げて取り組んでいる。2006年にスペイン農業漁業食料省が有機農業振興のためのキャンペーンを始め、09年には有機農地の広さが約160万2800haに達し、イタリアを抜いてヨーロッパ最大の有機農地面積を誇っている。農産物の多くを他のヨーロッパ諸国や日本に輸出しており、それらの国の消費者の安全・健康志向の高まりが有機農業の拡大にも影響しているようだ。

先進的生産スタイルで 世界の農業をリード

スペインは、グローバルGAP認証を取得している農家が世界で最も多い国としても知られている。GAPとは農業生産工程管理のことで、食品安全や環境配慮などの基準を満たした生産者に与えられる欧州発祥の国際認証のこと。スペインは今や安心・安全を保証する食材産地の先進地として世界の注目を集め、日本からも多くの農業団体が視察に訪れる。バラエティに富み、しかも安全。そんなスペイン産の食材が日本の食卓を華やかに彩り始めている。



英語版



日本語版



#SpainFoodNationとは、スペインの食文化の豊かさを世界に発信するために掲げられた政府主導の食のプロジェクトです。

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña



安心・安全な食材生産の先頭を走り、その取り組みが国際的に注目を集めるスペイン。豊かな大地に生まれ、丹精込めてつくられる食材を取り上げ、その魅力を紹介しよう。



厳格な基準を守り
丁寧生産される
スペインポーク
豚肉

スペインから日本に最も多く輸出されている農産物が豚肉だ。豚肉の輸出量は世界でも第3位を誇る。EUの基準に沿った厳格なトレーサビリティ（履歴管理）モデルを導入し、市場に出ている商品の情報をどの時点でも確認することができる。また、スペインの養豚場ではヨーロッパのアニマルウェルフェア認証制度が始まり、豚が健康に育てられ、その品質の高さも保証されている。生ハムやサラミなど加工食品の豊かな味わいもスペインポークならではの特長だ。

優れた味と香り
世界に名を馳せる
ブランド食材
イベリコハム

日本でもピンチョス・バルのカウンターなどで見かけるようになったイベリコハム。使うのは、森林でドングリなどを食べて育ったイベリコ豚の後ろ脚。それを塩漬してから取り出して乾燥させ、約2〜3年間熟成させる。その過程で重量は生肉の時の約30%以下にまで減ってしまう。製造にじっくりと時間をかけるため、「究極のスローフード」とも言われ、一般的な生ハムにはない複雑で奥深い味わいと濃厚な香りを楽しむことができる。赤身部分だけでなく、脂身も芳醇な香りを放ち、グルメあこがれの食材だ。

スペインが誇る、高品質食材、を食卓へ

通を唸らせる味わいと驚きの高コストパを両立
ワイン

イタリア、フランスに次ぐ生産量を誇るスペイン産のワイン。1980年代以降、原産地呼称制度において新しい地域が次々と誕生し、今世紀に入ってから新進気鋭の醸造家の活躍が顕著で、各地のスペイン固有品種に世界の注目が集まっている。その魅力のひとつは、家庭でも気軽に楽しめるコストパフォーマンスの良さだ。たとえば3年間熟成されたリオハ産の赤ワインでも2000円台で購入できる。フレッシュな白ワインから、長期熟成が楽しめる高級ワインまで種類が多く、世界中のワイン通を夢中にさせている。



生産量世界一！
品種により異なる
多彩な風味も魅力
オリーブ
オイル

スペインが世界一の生産量を誇っているのがオリーブオイル。世界的な健康志向の高まりもあって、100か国以上に輸出されている。日本でもその人気は高い。ワイン同様、原産地呼称制度が確立している。オリーブオイルは「オリーブのジュース」とも言われ、果汁を搾っただけでできる植物性油。それだけに産地や260種以上ある品種などによって、多彩な風味を楽しめる。近年は、高級なオリーブオイルの生産に力を入れるケースも目立つようになっている。



英語版



日本語版



#SpainFoodNationとは、スペインの食文化の豊かさを世界に発信するために掲げられた政府主導の食のプロジェクトです。



#alimentosdespaña

