

海外報告①

スペインで開催された第44回国際食肉科学技術会議に出席して

三上 正幸

帯広畜産大学・生物資源科学科

はじめに

国際食肉科学技術会議 (International Congress of Meat Science and Technology) は今年で44回目で、平成10年8月30日から9月4日まで、スペインのバルセロナで開催された。以前はヨーロッパ食肉研究者会議 (Congress of European Meat Research Workers) と言われ、ヨーロッパ地域を対象として会議が開かれていた。しかし、食肉の研究はヨーロッパだけに限られるわけではなく、また、食肉の研究が盛んになるにつれてもう少し間口を広げて欲しいと言う要望が強くなり、開催地もヨーロッパに限定せず、隔年ごとにヨーロッパ以外の地域でも開催されるようになった。第1回目は食肉の発酵関係の第一人者であるフィンランドのProf. Niinivaaraらの提唱で始まったと言われているが、それは昭和30年に当たる。当時、日本からの参加者はほとんどいなかったが、九州大学の故安藤則秀先生が良く出席されていたと聞いている。日本の科学者は毎年出席するようになったのは、財団法人伊藤記念財団が会議で発表する人に補助金を出すようになってからで、その存在が広く知られるようになった。

来年(平成11年)は8月1日から6日まで、第45回国際食肉科学技術会議がアジアで初めて日本の「横浜」で開催される。日本食肉研究会の高橋興成会長(北海道大学教授)を中心に、5年程前から組織委員会を作り、歴史あるこの会議が滞りなく進み、また参加者も沢山集まり、実りあるものにするため現在準備中である。今回は世界中からより多くの人々が日本における会議に参加するように、宣伝と会議の下見をかねて、今までになく多くの日本人(登録者32人、同伴者9人)が参加した。

会議場とその周辺

バルセロナはスペイン第2の都市(人口約170万人)で、フランス国境までわずか100kmであるこの街はカタルーニア地方の中心であり、ピカソやガウディといった画家や建築家を輩出した芸術都市である。ガウディの設計によるサグラダ・ファミリア教会はおおよそ100年前から建設されており、バルセロナのシンボルの存在であるが、完成はこれから100~200年後と言

われている(写真1)。また、女子マラソンで有森裕子がモンジュイック丘を上りつめて、銀メダルをとったオリンピックが1992年に開催されたところでもある。市内には大きな通りの集まる処が何カ所もあり、円形の交差点をなして、広場と呼んでいて、交通の要衝となっている。スペイン広場 (Plaça d'Espanya, 写真2) もこの一つで、ここから南に向かうレイナ・マリア・クリスティナ大通りは両側に噴水があり、モンジュイックの丘の下の大きな円形噴水まで伸びている。更にこの上の丘にはカタルーニア美術館があり、コングレスデイナーはこの中で行われた。

会議場のPalau de Congressos Barcelonaはこの通りに面しており、ガラス張りの3階建ての建物である(写真3)。名前のとおり会議専用のために使われて、1階は広いフロアで、ポスター発表会場は正面右側のフ

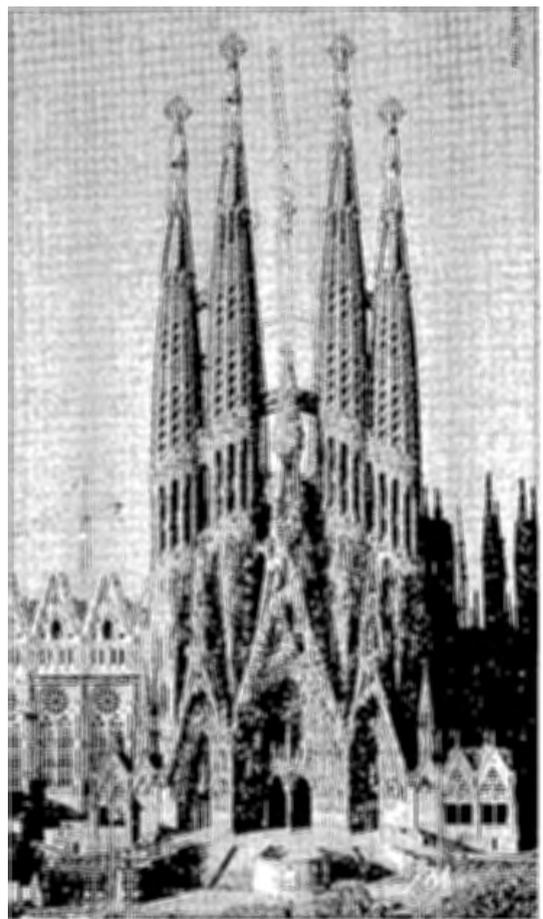


写真1 完成した部分のサグラダ・ファミリア教会

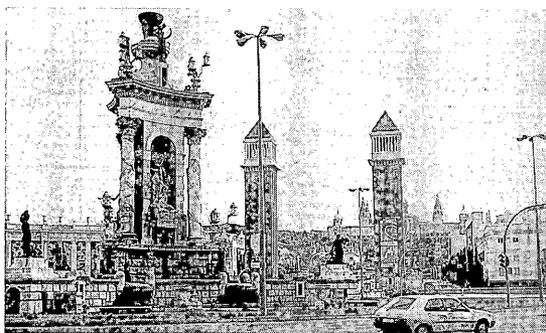


写真2 スペイン広場の中央にあるモニュメント

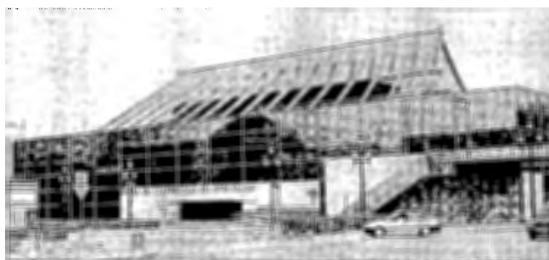


写真3 会場の Palau de Congressos Barcelona

ロアで行われ、ポスター用パネルの両面を使用して約160題のポスターを貼ることが出来た。登録は2階のカウンターで行われ、3階には大会議場と中会議場があり基調講演やワークショップに、更に同じフロアを利用して、歓迎レセプション、展示会場およびコーヒープレイクに使われた。この展示場の1番目のブースは、横浜で開催される第45回会議の宣伝に使用され、Final Circularと日本酒が希望者に配布された。この配布には高橋興威会長のご令嬢3人と中井博康氏のご令嬢が携わり、浴衣姿で人目を引き、大変効果があった。

会議の内容

初日は会議の登録で8月30日の夕方から始まり、続いて20時から歓迎レセプションが同会議場3階フロアで行われた。2日目の8月31日は開会式が中央の大会議室で行われ、8時30分からの予定が30分程遅れて始まった。挨拶やアトラクションの後、Dr. V. Tarantによる開会の講演が始まり、本格的な会議およびポスター発表に入った。基調講演は28題で、4日目の9月2日のテクニカルツアーと観光ツアーを除いて、午前と午後4題ずつ行われ、2題毎にコーヒープレイクをとったが、数が多いため2つの会場で同時に行われ、講演の半分は聞くことが出来なかった。また3日目の9月1日にはDry-Cured Hamの特別シンポジウムもこの時間帯に2カ所で行われたので、ある時間帯には4カ所で講演が行われた。ポスター発表(写真4)は朝から展示することになっており、基調講演の終わった後に1時間15分(コーヒープレイクを含む)見て、その後3つの会場に分かれて(ワークショップ

と称して) 議長の講評や会場からの質疑応答が行われた。

昼食は13:00~15:00まで2時間あり、会場から歩いて5分程の処にある Fira Palace ホテルでバイキング形式で提供された。従って、午後の部の終わるのは18時45分であった。夜の催しものは1日目に上で述べた歓迎レセプションに始まり、2日目はコンgresパーティー、3日目はカクテルパーティー、5日目はコンgresディナーなど盛り沢山組まれていた。コンgresパーティーやコンgresディナーでは、音楽に合わせて夜遅くまでダンスが踊られ、帰りのバスは0時から1時過ぎであったので、シャワーを浴びて床につくのは2時過ぎの時もあった。

今回の会議は46カ国から約610名の参加があり、ポスター発表は394題であった。これは昨年のニュージーランドに比べると大変多いが、ヨーロッパ各国から近いという土地の利が挙げられる。このことから来年の日本における参加者確保のため、1日目の昼食後に日本人参加者が集まった。ここで高橋会長から1人10人を目安に声をかけて来年の参加を誘致して欲しい旨の依頼があり、その後の会議に臨んだ。また、閉会式では、最後に日本で開催される第45回会議の紹介があり、高橋会長に会議で使用する「鈴」が手渡しさ



写真4 ポスター発表の様子



写真5 日本人参加者
(登録者610人中32人を占めた)

れた後、日本人参加者（写真5）が皆壇上に上がり、会長から横浜の宣伝・誘致のスピーチで幕を閉じた。

スペインの乾塩ハム

今回の会議で、「Dry-Cured Ham」についての特別シンポジウムが行われたが、スピーカーのほとんどはスペイン人であった。これはスペインにおける生ハムの生産、消費が盛んである証拠である。日本人には、スペインの骨付きの乾塩ハムというとセラノハムが、イタリアのパルマハムと並んでその名が知られている。

今回の会議で認識を新たにしたのは、この地方の在来種であるイベリア豚（色は灰褐色から黒）の存在である。この豚はイベリア半島の在来種で今ではその生産量は全体の7%と言われているので、この豚を用いた生ハム生産量は少ない。飼育は山間で放牧しており、草（柏の木のある草地）やドングリを食べるため脂肪酸組成も一般のものとは異なり、風味の良い製品ができる。イベリコハムはイベリア豚から作られるが、25%までデュロックやジャージーの血が入ることもある。飼育は3年間行い（生体重160~180kg）、塩漬乾燥には2年を要するから、口に入るまでおおよそ5年かかることになる。このイベリコハム（写真6）の形は黒い爪付きが特徴で、その色は黒いものもあるという。安い生ハムは1kg当たり1,299ペセタ（100ペセタは約96円）であるが、このイベリコハムの高いものは9,999ペセタするものもあった。比べてみると確かに味は違い、いずれも塩味が主で香辛料はあまり使っていない。市場や食肉店では室温で店頭で吊して販売していたが、スーパーマーケットや空港等でスライスまたはブロックにカットして真空包装し、冷蔵庫で保存し販売していた。

伝統的なスペインの生ハム産業を支えるため、原産地名の登録認定制度が1970年にでき、生産地域、山岳地域、水位図、気候（長い冬期間、平均気温、乾燥していること、暑い夏など）、品種、飼育法、生体重、製

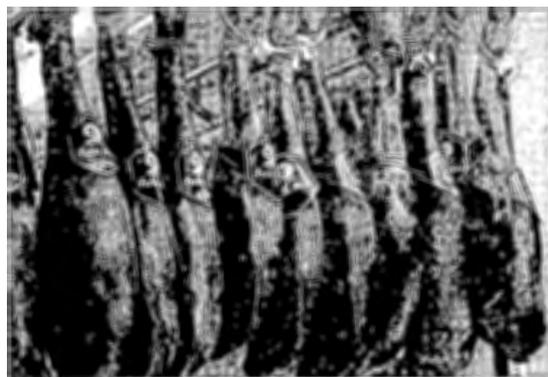


写真6 店頭で吊り下げられているイベリコハム

造工程、生体管理、製品の特徴、製品管理、ラベル法など細かな規格・規制がある。D.O.テルエルハムは1985年に、D.O.グイフェロハムは1986年に、D.O.デヘサ・デ・エストレマドゥーラハム1990年に認定されている。一般の原料は白豚でこれはランドレース、ラージホワイトおよびデュロックの交雑種である。テルエルハムを例にした製造法は、①塩漬期間は1kg当たり1日の割合で、10kgでは約10日間となる（最高14日間）。②次に温湯で洗い、塩を取り除く。③低温（3~6℃、80~90%RH）で余分な水を取り、塩を内部に浸透させる（約45~90日間）。従って屠殺は秋から冬となる。④乾燥は排気しながら自然乾燥を行う。テルエルハムに使用する白豚の生体重は、115~120kgまで飼育し、出来上がりのハムは皮と爪付で重さは8~9kgである。パーティーで聞いたものでは乾燥・熟成は約1年間要し、賞味期間は1年と言っていた。

このようにスペインの生ハムは伝統ある食文化を守りながら、人々に支えられてこれからも受け継がれて行くと考えられた。ほかにも非加熱の発酵ソーセージなども各種製造・販売されており、食肉文化の盛んであることが実感できた。

最後に、この国際会議の出席に当たり（財）伊藤記念財団からご援助を戴き、ここに感謝の意を表します。