

## 名品バージニア・ハムの秘密は 豚にピーナツ

第三代アメリカ大統領トーマス・ジェファアソンについては、古きよき時代のアメリカを物語るあふれんばかりのエピソードがある。そのひとつがバージニア・ハムで、彼はこのハムの魅力にとりつかれ、いわゆる「情実人事」まで行ったほどだった。

アメリカ大陸を神が計画的につくった理想の地と信じていた彼は、一八〇四年、新大陸に生息する動・植物を調査させるため、ルイス・クラーク探検隊を組織した。そして、兵士、市民、通訳など四十六人からなる探検隊の隊長に選んだのが弱冠二十九歳のメリウエザー・ルイスだった。というのも、ジェファアソンはこのルイスの母親のつくるハムの味に魅せられ、それが縁で彼女の息子にもとくに目をかけるようになったといわれる。

ルイスの母親がつくったハムはバージニアの豚を使ったもので、一七五二年、バージニアの中心都市としてスミスフィールドの町が建設されてからは、この地方でつくられるハムは「スミスフィールド・ハム」と名を変え、一躍欧米にその名をとどろかせることになった。

バージニア地方の豚は、植民地時代からの伝統もあり、文字通り豊かな山野にのびの



びと放し飼いにされて育つ。木の実、草の実を自由にむさぼるほか、決定的なのは、この地方では、豚に食わせるほどである。ピーナツをたらふく食べて育つことである。これが、松阪牛が穀物やビールで仕上げられるように、バージニア豚の肉質を決定し、さらに、インディアン肉の加工法であったヒッコリーの木を燃やして燻煙することが、バージニア・ハムに比類のない香気を添えるのだという。人間の場合、ピーナツは一国の総理をスキャンダルに追いやることもあるが、豚の場合は確実に至高の肉質につながると

いうのがバージニアのロマンである。

十九世紀の半ば、バージニア・ハムの名声はイギリスに達し、その評価を得てビクトリア女王の御用達となった。一九七五年、わが国の天皇がご訪米の折にも、この名品はそのお口に達したといわれる。

とまれ、名声の高まるどころかならず出現するのがニセモノである。そこで、一九二六年、市当局および業者共同の歴史的な声明が発せられる。「真のスミスフィールド・ハムとは、バージニア州、およびノースカロライナー州において、ピーナツによって育てられた豚に限る」と。