

Pierre Oteiza  
éleveur - artisan

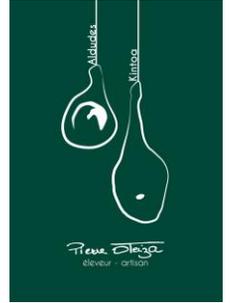
**バスクから、オテイザさんがやってくる！**

## ピエール・オテイザ来日イベントへのお誘い

いつもお世話になっております。

このたび、フランス・バスクからピエール・オテイザ氏が5年ぶりに来日いたします。

キントア豚を始め、オテイザ社のシャルキュトリは、日本が最初の輸出相手国となってから15年以上にわたり皆様の熱いご支持をいただけてきました。今回は、ぜひ皆様にごできる限りオテイザ氏と交流していただきたく、様々な機会を企画いたしました。ご都合の良い日程でおいでいただけると幸いです。皆様との再会を、オテイザ氏も楽しみにしています。



### ■ピエール・オテイザ氏

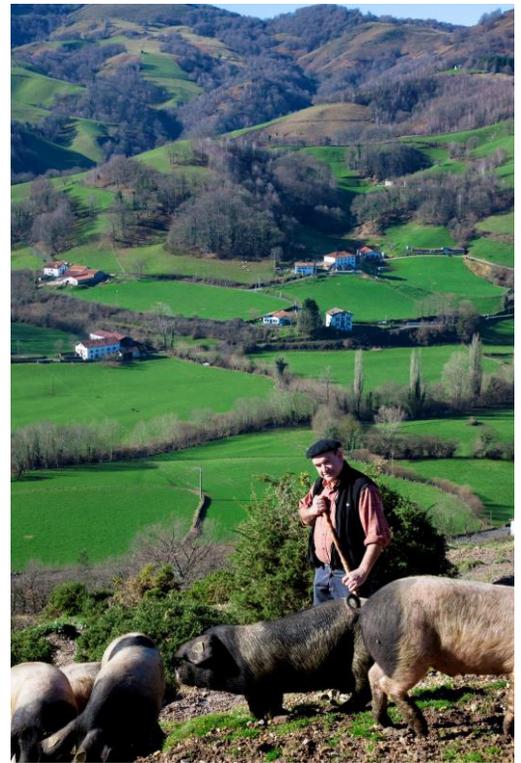
ピエール・オテイザ社はフランス南西部、バスク地方の美しいアルデュード渓谷にある小さな山村に位置しています。当社はピエール・オテイザ氏が、ある目的を果たすために1987年に創設されました。その目的とは…

当時絶滅の危機にあった「バスク豚」を救うこと。バスク豚の純血種を守り、後世に伝えることでした。パリの農業博覧会で見出した数頭をバスクへ連れ帰ったのち、山を切り開き、水を引き、復活へ向けた様々な取り組みが始まりました。

1997年ついに純血種として「種の保全書」に登録され、絶滅危惧種からの復活を遂げました。オテイザ氏はこの功績により「レジオンドヌール（フランスの荣誉ある勲章）」を受勲しています。

### ■キントア豚とは

頭とおしりが黒い、2色の模様が特徴。生後2か月まで母豚は仔豚が離乳するまで育てます。その後は草の豊富な森や山の中で放牧。1ヘクタールにつき、35頭までの広々とした自然の中、大好きな栗やどんぐり、季節ごとの果物を食べて育ちます。好きなだけ走り回り、毎日、5kg分食べると、その場で寝落ち！ストレスフリーで健康的な生活です。そのため甘みのある良質な脂としっかりとした肉質が特徴です。



2016年念願のA.O.C.(地理的表示保護)を取得。申請から15年かかってようやく、の喜びです。

2019年には、ヨーロッパ規格のA.O.P.(保護原産地呼称)にも認定されました。

バスクが「キントア王国」と呼ばれていた歴史を鑑みて、バスク豚協会からバスク豚にキントアの名が与えられ「バスク種キントア豚」と呼ばれることになりました。