

KINTOA A.O.P.

Maison Pierre Oteiza
Pays Basque
FRANCE

絶滅危惧種バスク豚 (現キントア豚) を復活させた

ピエール・オティザ
Pierre OTEIZA



ピエール・オティ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溪谷にある小さな山村に位置しています。当社はピエール・オティザ氏が、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。

1981年、フランス農業省より
「絶滅危惧種」であることを
宣言されながらも

絶滅の危機から復活

バスク種キントア豚
100%純血黒豚





野山を駆け回る耳の大きな
豚がいるらしい！

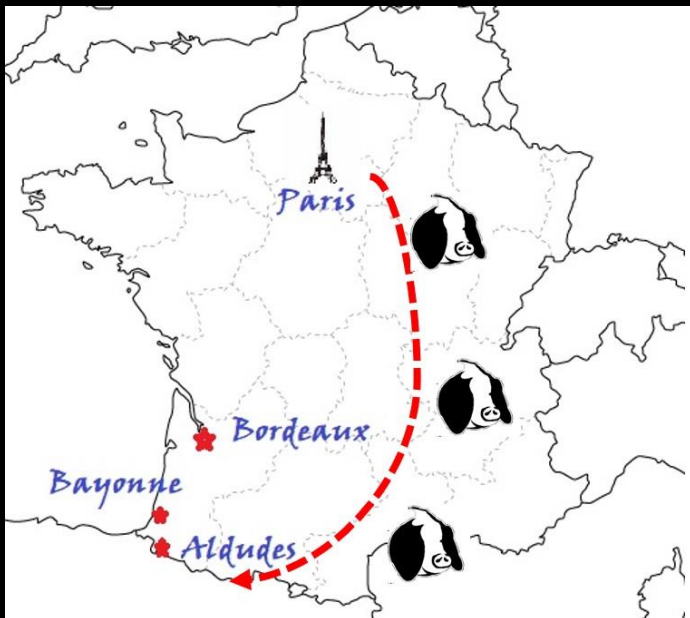
この幻の豚の輸入は、こちらの
思いを常々伝えていた結果、
フランスのパートナーからの
一本の電話で始まりました。

バスク豚（現キントア豚）を
復活させたピエール・オティザ
氏との出会いは、我々にとって、
その後の様々な可能性とイン
スピレーションを与えてもらうこ
とになりました。

かつて、フランスとスペインにまたがる ひとつの国だったバスク地方



戦前は14万頭近いバスク豚がいて、入山料を豚で納めていたほど。この税金をフランス語で「キント」といい、この地域は「キントア」と呼ばれていました。



1989年
パリの農業博覧会で
バスク豚に出合った
オテイザ氏は、
この貴重な豚を2頭
バスクに連れ帰りました。



豚が眠るためのシダの小屋を作り



大好きな栗や果物の木を植え



山間に
水を引きました



1990年

バスク豚を絶滅の危機から救うため「アルデュード溪谷バスク豚協会」を設立。
オテイザ氏と仲間の地道な努力により、5年後には250頭ほどに増えました。



DIRECTION DE LA PRODUCTION ET DES ECHANGES
SERVICE DE LA PRODUCTION ET DES MARCHES
SOUS-DIRECTION DE L'ELEVAGE ET DES PRODUITS ANIMAUX
78, rue de Varenne - 75349 PARIS 07 SP

Bureau de la sélection animale et
du développement de l'élevage

N/Réf : RV/DC PDTLIGER 10/03/98 n°

V/Réf :

Dossier suivi par : René VALOGNES

Tél. : 01-49-55-45-38

Fax : 01-49-55-45-90

Objet :

98 - . 741

Madame Pierrette GODARD
Présidente de LIGERAL
Maison Nationale des Eleveurs
149, rue de Bercy
75595 - PARIS Cedex 12

Paris, le

13 MARS 1998

Madame la Présidente,

Suite à l'avis favorable du comité porcin de la Commission Nationale de l'Amélioration Génétique, l'Association des livres généalogiques collectifs des races locales de porcs (LIGERAL) que vous présidez est agréée en tant qu'organisation de sélection porcine pour la fonction de tenue des livres généalogiques des races Pie Noir du Pays Basque, Limousine, Gascon, et Porc Blanc de l'Ouest.

Je vous prie d'accepter, Madame la Président, l'expression de mes respectueux hommages.

Le Chef du Service de la
Production et des Marchés

Jean-Marc AURAND

そして、1997年
ピー・ノワール・デュ・ペイ・バスク種
(通称バスク豚) は
LIGERAL(種の保全書)
に登録され絶滅から救われたと
宣言されました。

ピエール・オティザ氏は、
この功績が認められ
2006年『レジオン・ドヌール勲章
(フランスの栄誉ある勲章)』
を受勲しました。

A.O.C.への道

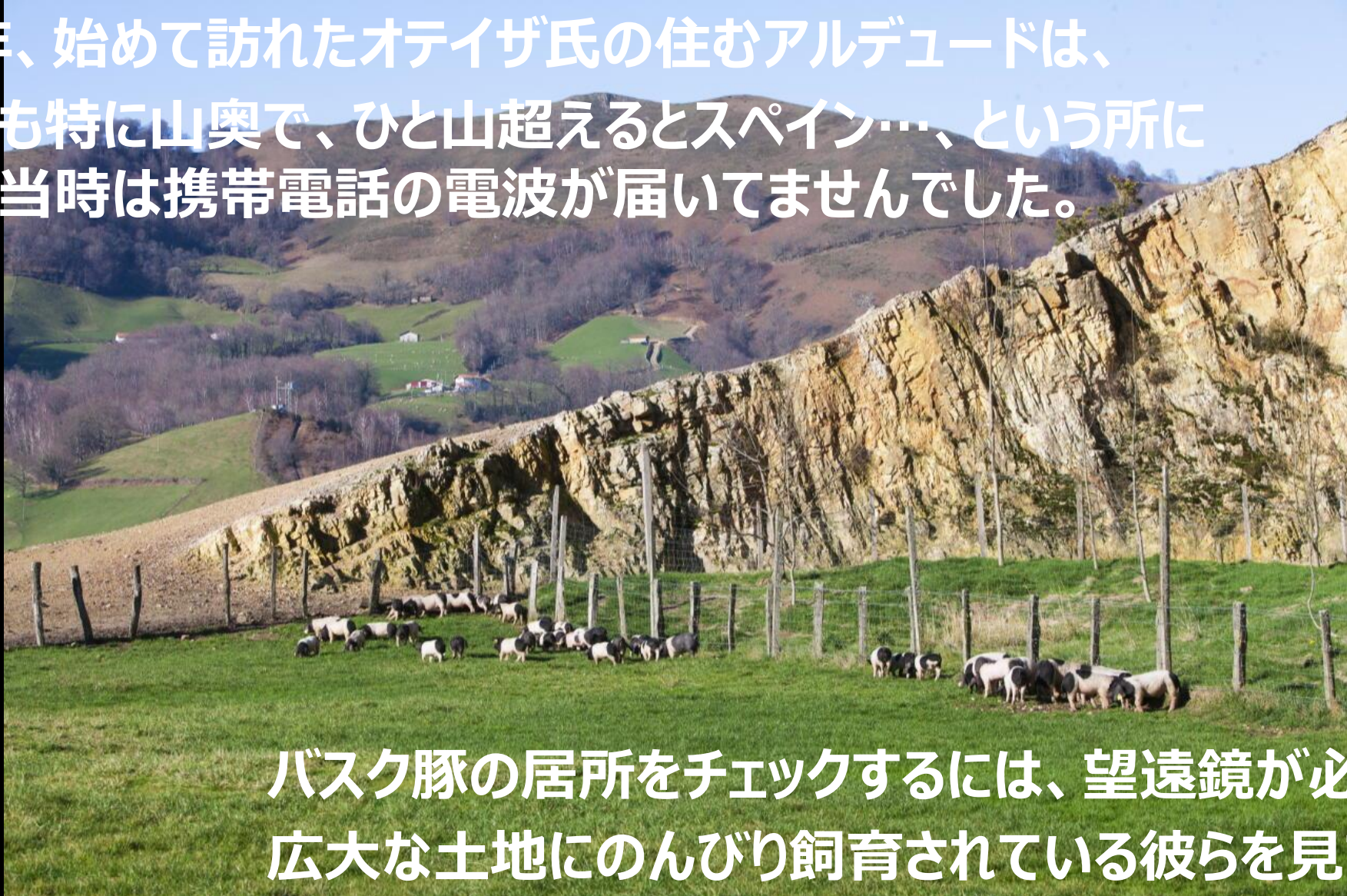


2001年、A.O.C.(地理的表示保護)を取得する準備を開始。

- 商品の独自性
- 地域性、歴史
- 限定された地域での飼育
- 飼育方法

などが保証され、詐称や偽造品からの保護にも有効です。

2006年、始めて訪れたオテイザ氏の住むアルデュードは、バスクでも特に山奥で、ひと山超えるとスペイン…、という所に位置し、当時は携帯電話の電波が届いてませんでした。



バスク豚の居所をチェックするには、望遠鏡が必要なくらい
広大な土地にのんびり飼育されている彼らを見て、
美味しくない訳がないと納得の光景でした。



日本から遥か遠い地の果ての国

どうすれば、この土地の商品を日本まで運ぶことが出来るのか…？
最初は想像もできなかった事が、2年後の2008年には、フランス
食文化のひとつであるキントアを使ったサラミの輸入が始まりました。

ついに日本向けの輸出認可が下りたのです！

オテイザ社にとって、日本は初めての海外パートナーとなりました。



バスク豚は頭とおしりが黒い、2色の模様が特徴。



生後2か月まで

シダの葉の小屋で
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。

鼻輪をして、
大切な山の資源を
傷つけないように、、、。



好きなだけ走り回り、
毎日、5 kg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。





おまじないの言葉は、
laisser le temps... au temps ! (時間をかけて... !)
急がず、じっくりと時間をかけて熟成中



大西洋からの海風とスペインから
の熱風によるバスクならではの
テロワール（風土）の中

100%純血黒豚
バスク種キントア豚の
生ハム
18ヶ月以上熟成

美しく入った脂は
甘味があり
香り高い

Jambon de KINTOA A.O.P.

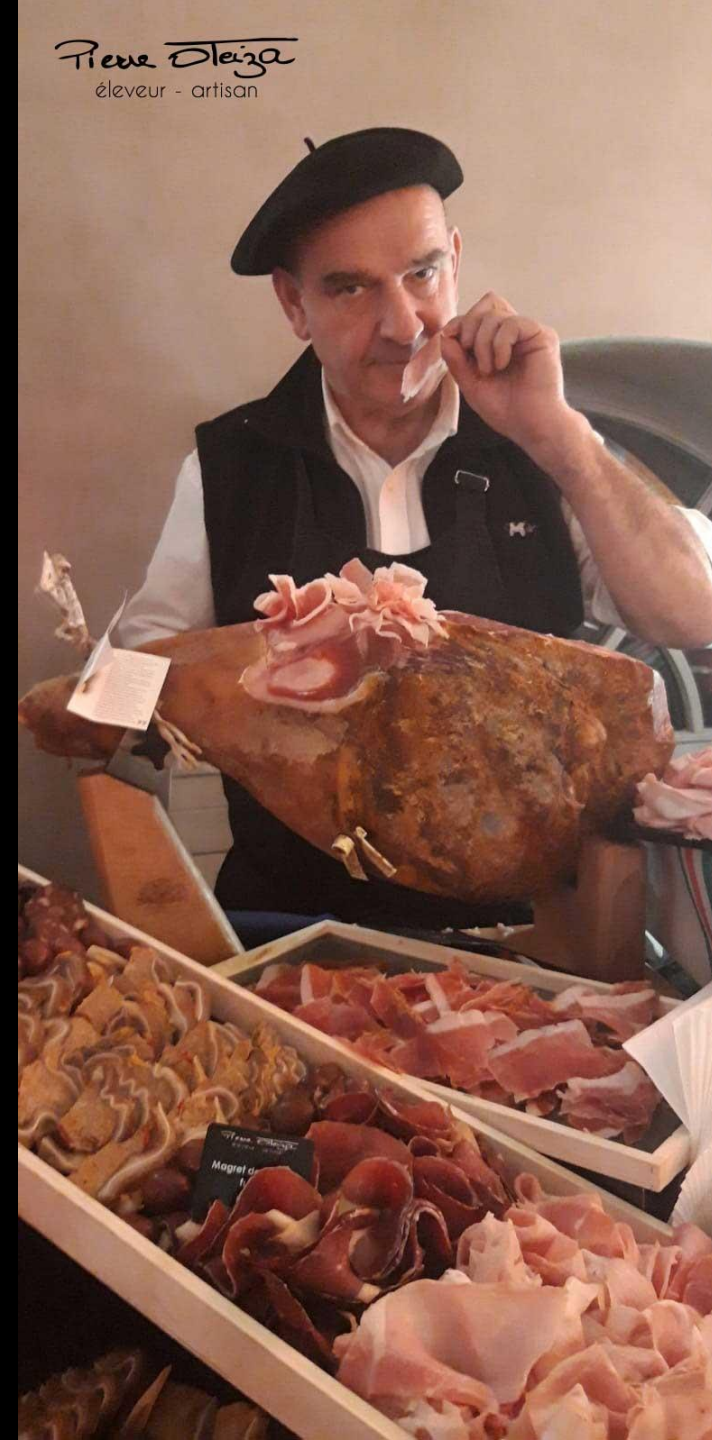


Pierre Oleiza
éleveur - artisan

アルデュード村の生ハム
14ヶ月以上熟成
(バスク産白豚)

エレガントで優しい味わい

Jambon des Aldudes



バイヨンヌの生ハム 12ヶ月以上熟成 (バスク産白豚)

Jambon de Bayonne



フランスで最も
ポピュラーな生ハム

加熱ハム (バスク産白豚)

バイヨンの旨味が
たっぷりのしっとりハム

Jambon cuit



バスク豚のパテ

バスク種キントア豚の
肉と甘い脂を堪能できる
逸品

Paté de Porc Basque





Salaisons

バスク種キントア豚を使ったサラミ 4 種

1か月熟成サラミ

ソシース・セッシュ

Saucisse sèche



肉の味わいがしっかり。
若々しい、固めのタイプ

2か月熟成サラミ

ソシソン・アルデュード

Saucisson des Aldudes



胡椒が効いたソフトタイプ

3か月熟成サラミ

ジェズ・デュ・ペイ・バスク

Jésus du Pays Basque



一頭にひとつしかない腸をにつめて仕上げる貴重なサラミ。長熟ならではの芳醇な香りと深い味わい。サラミが大好きな方への贈り物。

バスクの Chorizo

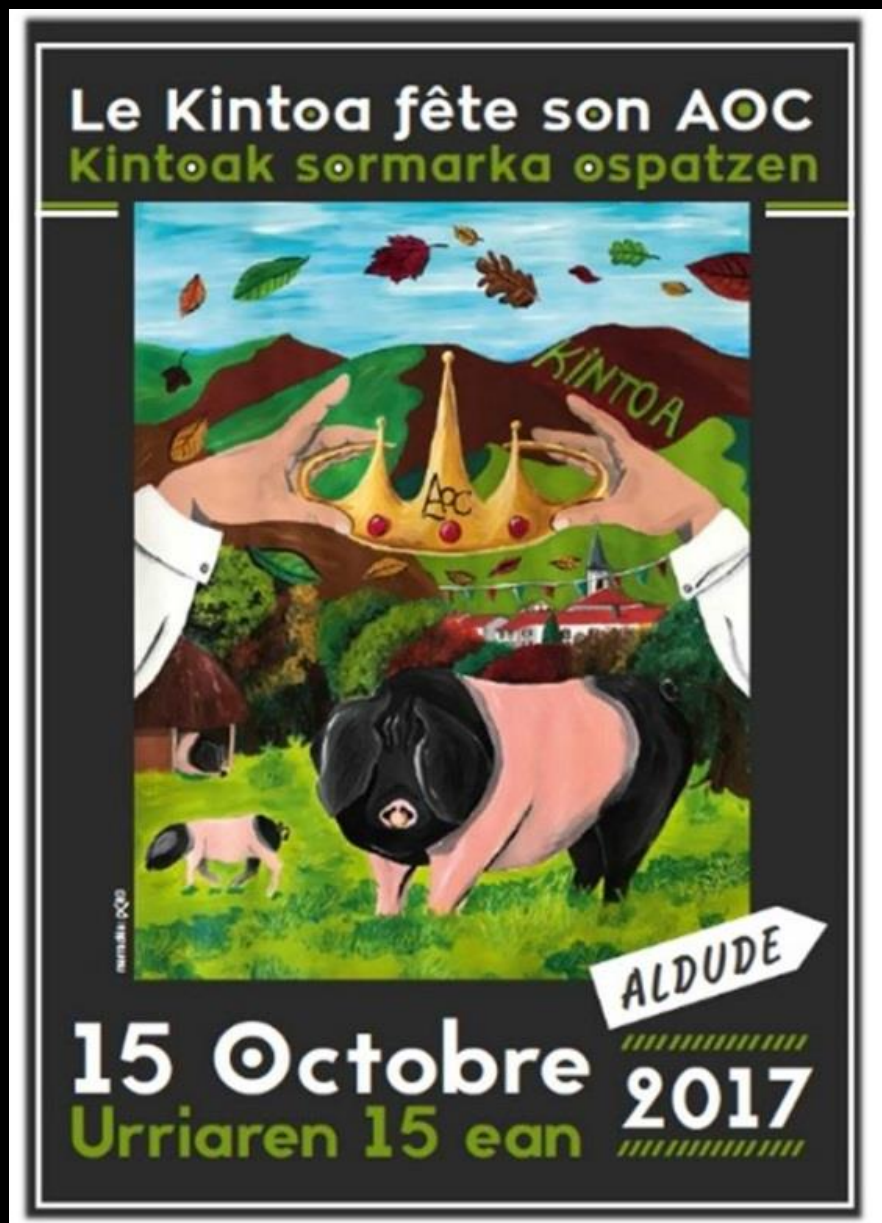
Chorizo des Aldudes



バスクでは、
唐辛子が胡椒代わりに使われるほど
ポピュラー。
旨味のある、ほんのりピリ辛。



生ハムやサラミは、冷たいままよりも、少し常温に戻していただくと、脂がとけて味わい深くなります。まずは、香りを楽しんでから。



2016年 ついに、15年という長い歳月ののち、念願の**A.O.C. (地理的表示保護)**を取得。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。

長い歴史を鑑みて、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。



2009年の初来日以降、伝統的なバスクの歌や踊りで
楽しませてくれました。

イベント・バスクナイト
でのディスプレイは
圧巻！



チョリソのグジェール



生ハムのタルト・フルール

ピペラド





2頭のバスク豚から始まった冒険。
30年たち、今では約6000頭まで増えましたが、
まだまだ戦前の数には程遠く、希少な豚です。



Pierre Steinga

éleveur - artisan