

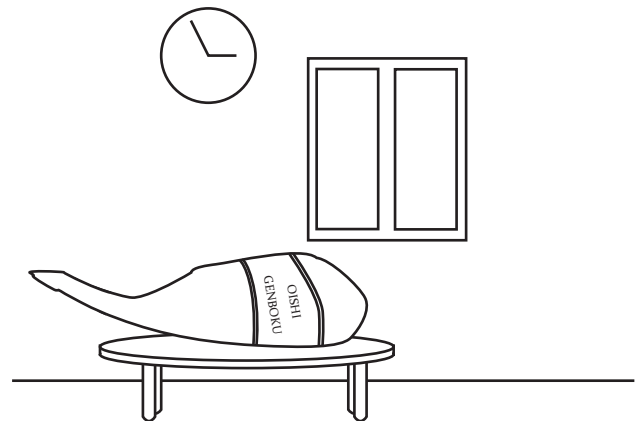
生ハム原木との過ぎ方

最後まで美味しく食べるために



01. 原木を常温に戻しましょう。

結露によるカビを防ぐため、原木は保存する予定の部屋にカバーから出さずに数日(2日、もしくは3日)置いておき、内側からしっかり常温に戻しましょう。
(生ハム原木を手に持った状態で記念撮影したい時は、この時に行うとよいでしょう。)



02. 常温に戻している数日間のために、必要なものが揃っているか確認し、揃えましょう。

【事前に別途用意するもの】

プラスドライバー(ホルダーの組み立てに使います。)
キッチンペーパー
オリーブオイル
清潔な布巾
タオル、もしくは小型のレジャーシート
組み立て終わった原木ホルダー

【セットに含まれるもの】

生ハムホルダー
ナイフ

【あると助かるもの】

ニトリル手袋(生ハムを清潔に保つために)
アルミホイル(保存が手軽になります)

【夏場の場合】

生ハム原木を保管する為の冷蔵庫のスペース

03. 切る前に、生ハム原木の部位について覚えましょう。

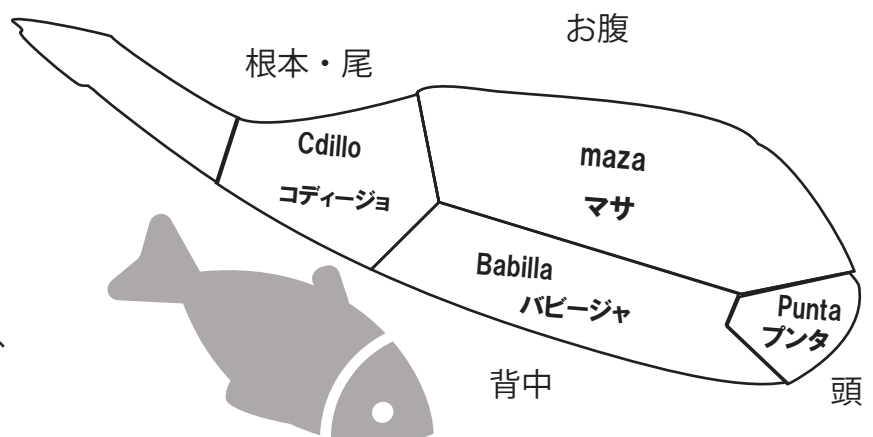
【生ハムの部位について】

美味しく生ハム原木をカットするのに、部位を学びましょう。

蹄のかかと側が Maza、つま先側を Babilla、かかると近い脛の部分に Coddilo、と呼びます。

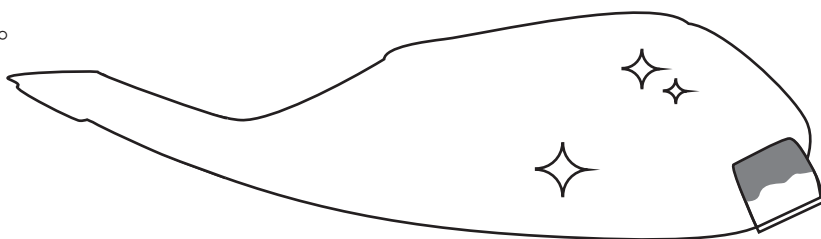
こちらの案内では分かりやすいように原木をお魚に見立てて各部位を

Maza= お腹 Babilla= 背中、Codidilo= 根本、尾と呼びます。



04. 表面の汚れを拭き取りましょう

原木が常温に戻ったら、カバーを外します。表面に汚れがついていたりする場合がありますので、全体をオリーブオイルをしみこませたキッチンペーパーでふき取っておきましょう。



05. 生ハムをセットしましょう。

原木をホルダーにセットします。最初に食べ始める部位を上に向けましょう。

原木からは脂がしたり落ちますので、下にタオルやレジャーシートなどを敷いて対策しましょう。

好きな部位から食べるようにセットしてもよいですが、長期間にわたり乾燥しやすい背中(外モモ)から食べることをおすすめします。

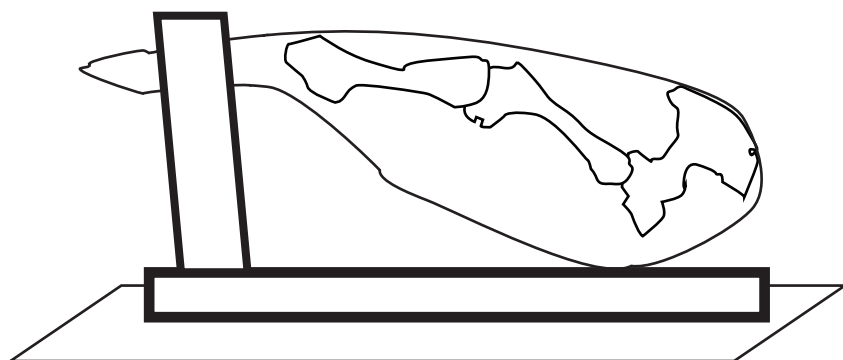
この解説では、背中から食べ始める形で説明します。

(※次ページからの解説でてくる写真は本来レストラン向けの解説写真である都合上、お腹側から食べて始めたものです。)

生ハムをどちらに向けるか決めて配置したら、根元にホルダーの金属棒をねじ込み、固定します。

しっかり固定されていることを確認

してから、カットをはじめましょう。



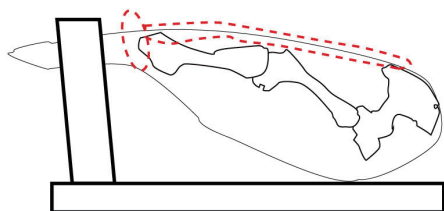
06. 表面の皮と黄色い脂肪を取り除きましょう。

それでは、まず表面の皮と油を取り除いていきましょう。

かかとの部分に、斜めに切れ目を入れます。その後、その切れ目から頭に向かって皮と黄色い油を取り除いて行きます。

ご家庭では食べる最低限の部分だけ削るようにしましょう。

ここで切った皮や脂は、後ほど生ハムを保存するのに使うので取っておきましょう。覆いやすいように薄めにスライスして取り除いていくのがおすすめです。



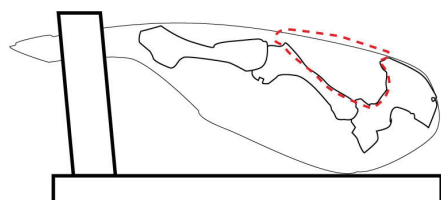
07. お肉をスライスして行きましょう。

しっかり周囲を削り取り、赤いお肉が露出したら、ついに生ハムを削っていきましょう。

(画像はあくまでも見本です。ご家庭で少しずつ削って食べる場合は、食べ切れる部分のその部分だけ削りましょう。)

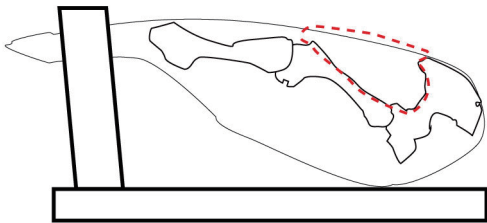
美味しいサイズは出来るだけ薄く、5-7cmの1口サイズを目指しましょう。

平らに、まっすぐスライスしていくことを意識しましょう。



08. 骨の間を削るようにスライスしていきましょう。

すると頭の部分に固く大きい骨が露出しますので、それに沿うように縦に切れ目を入れ(骨とお肉のつながりを断つイメージです)、頭の骨を持ちながら図の骨の間をレ型に削るようにスライスしましょう。膝の関節より根本に可食部はほとんどないので、2枚目の写真のように縦に切れ目を入れて直角になるようスライスしていきます。※見本写真はお腹側から先に削っている都合上、先に半分が消えています。



09. 生ハムを食べている途中で保存するには…

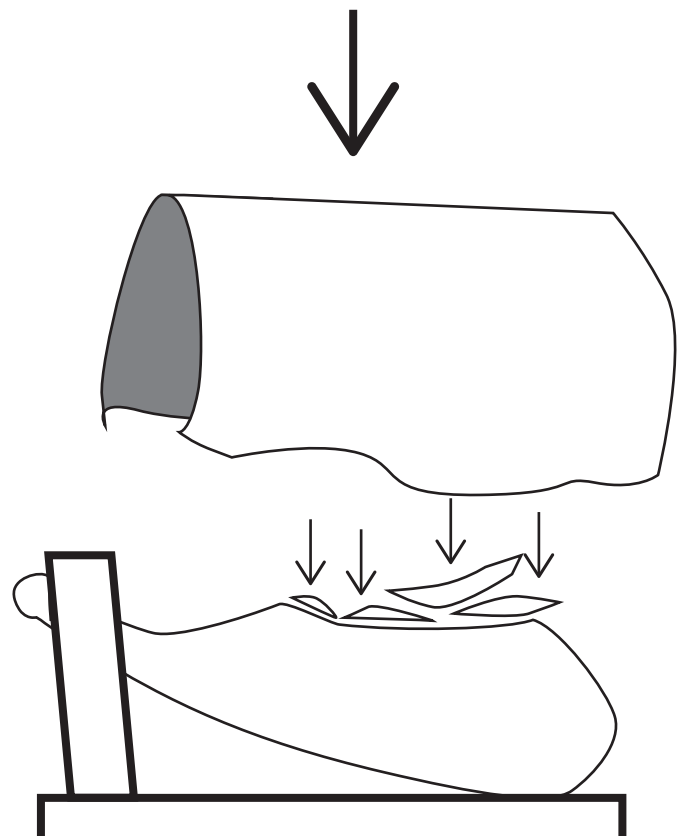
途中で保存するには、最初に削った脂肪と皮をスライスした箇所に被せて乾燥を防ぎましょう。

さらにその上から清潔な布巾をかぶせて埃をよけ、20度前後の乾燥した場所においておきましょう。面倒な場合はアルミホイルでお手軽に切り口を密封することも出来ます。

夏の場合は、冷蔵庫に入れてください。

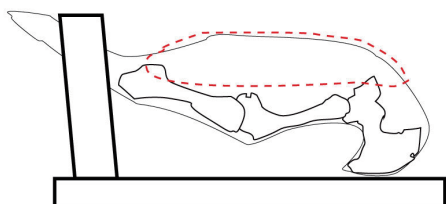
また、カビの発生を抑えるため一週間に一度、外皮をオリーブオイルをしみこませたキッチンペーパーでふき取ってください。

2、3日空けて食べる場合は、酸化した切り口を削って食べてください。



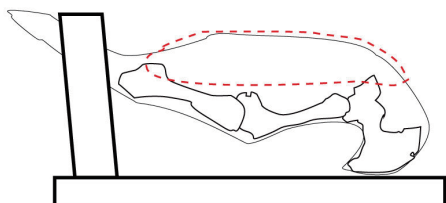
10. お腹の頭の方を削っていきましょう。

さて、背中を食べ終わったらひっくり返し再度固定、お腹の肉を食べていきます。食べ進めると頭の方に小さな突起のような骨が出てきます。その周囲を沿うように縦に包丁を入れ、そこに向かってスライスしていきます。



11. お腹のしっぽの方を削っていきましょう。

そうすると今度は、根元の方にある骨が浮き出てきます。そうしたら骨に沿って斜めに切れ目を入れ、そこに向かってスライスしていきます。背中側とは違い、根元の方までしっかりお肉があるので残さずスライスしていきましょう。生ハム原木カットは基本「表面をトリミングする→スライスする→骨に当たったらその骨に沿って包丁を入れる→スライスする…」の繰り返しです。

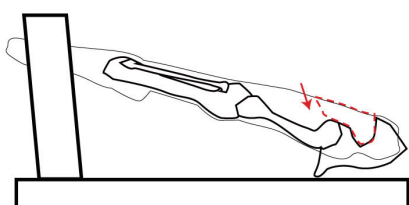


12. 残った脇腹部分のお肉を削っていきましょう。

お腹と背中を切り終わると、脇腹(横)の部分のお肉が最後に残ります。

まず、頭の部分のお肉をレの字型に切りましょう。そこを起点に残りも削いでいきます。

脇腹の部分のお肉は、横(一)ではなく、骨に向かって斜め(＼)に削っていくと脂身と赤身のバランスがいい状態で、綺麗に食べられます。



※写真やイラストはわかりやすいように縦に90度回転させてありますが、付属のホルダーではこういった形での固定は難しくなっています。回転させず横向きのまま削っていただきます。

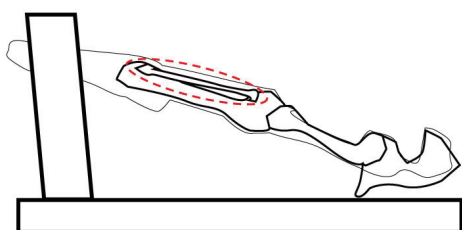
13. 残さず食べる為、細い骨を折りましょう。

ここまで食べ進めると、根元の骨は細い骨と太い骨の2本あることに気付くと思います。細い骨を取って周りのお肉を食べていきましょう。

まず、2本の骨の間にナイフを入れ、頭の方にある関節部を切り落とします。

関節を切り落としたり、骨の根元をポキッと折って取り除きましょう。

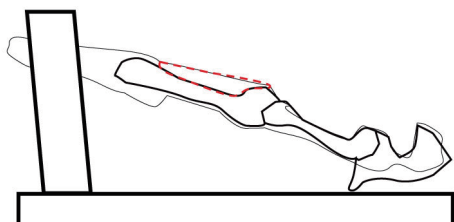
※危険な作業ですので、可能であれば清潔なゴム手袋などで手を保護しましょう。



14. 残った脇腹部分のお肉を削っていきましょう。

折った細い方の骨を捨て、残ったお肉をそぎ取っていきます。

骨の周囲についてのお肉は、非常に希少な部位です。生ハム原木を削った最後にしか食べれないので残さず食べましょう。



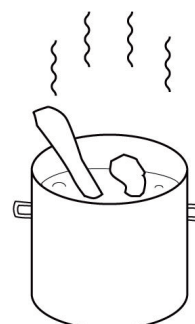
ここまで食べたら綺麗にお肉が取れたと思います。お疲れ様でした。

食べ終わった骨は、豚骨ですのでスープが取れます。通常の豚骨スープと同じ要領でお取り下さい。

その際はお肉を削った皮のついていない骨の部分だけ使うようご注意ください。

特に先端のひづめの部分は細かい汚れが付着しています。

熟成された原木の骨は、通常の豚骨より旨味のつよいスープが取れます。ぜひ大きいお鍋を用意して、最後まで生ハム原木をお楽しみください。



Q & A

Q： 切り口にカビっぽいものが見えるけど…？

A： 生ハムの表面に白カビが見られる時は切り口を削りとれば、中身は問題なくお召し上がりいただけます。
外皮にカビが発生した場合は、オリーブオイルを染み込ませたキッチンペーパーでふき取ってください。

Q： 原木を置き始めてからお部屋の匂いが気になります…

A： もう気が済むまで原木カットを堪能して満足！というお客様は早々に解体し、ブロックとして切り取り、冷蔵（もしくは冷凍）保存をおすすめします。

Q： どのくらいの期間で消費した方が良いですか？

A： 保存食なので適切な保管状況でしたら1年は持ちます。
ただ、乾燥や熟成が進み、表面も乾いて香りも強くなってきますので2ヶ月～3ヶ月を目安に、食べ切れない分は早めに解体するのもおすすめです。

Q： 原木のカット保存ってどうすればいいの？

A： 表面を何回も触る必要があるので、清潔さを保つためにニトリル手袋を装着してください。
スライス用のナイフではなく、通常の包丁で生ハムをブロック塊にしていきましょう。
ブロック塊をラップで包んだ後、さらにビニール袋に密封して保存してください。
すぐ食べるものは冷蔵庫に、長期間保存したいものは冷凍庫に入れましょう。
冷凍庫に入れたものを食べる時は、凍ったまま取り出して薄く切ればそのまま食べられます。

Q： アルコール消毒しても大丈夫？

A： 生ハムはチーズや鰹節などと同様に、菌による発酵で熟成されています。
その為、アルコール消毒すると菌が死んでしまい風味も飛んでしまいます。
触れる手や器具を清潔にし、オリーブオイルで表面をふき取ることで清潔さを保ちましょう。

Q： 最後に残った骨は何ごみ？

A： 特に自治体の指示がなければ通常の生ごみとして燃えるゴミで捨てられます。
お住まいの自治体によって区分が違う可能性がありますので、念のため各自治体のゴミ出しのしおりやHPでご確認ください。

