

# ハンガリー産フォアグラの状況

2021年11月にハンガリーの7つの地域で鳥インフルエンザが発生しました。

鳥インフルエンザが確認された場合、殺処分を行い、少なくとも90日間の生産停止後、飼育・出荷となります。

当初、早ければ8月下旬頃に入荷の再開が見込まれていましたが、4月14日にパーチキンシュクン県、4月20日にペーケーシュ県で鳥インフルエンザが再発した為、日本へのフォワグラの輸入再開は早くても半年後になる見込み。

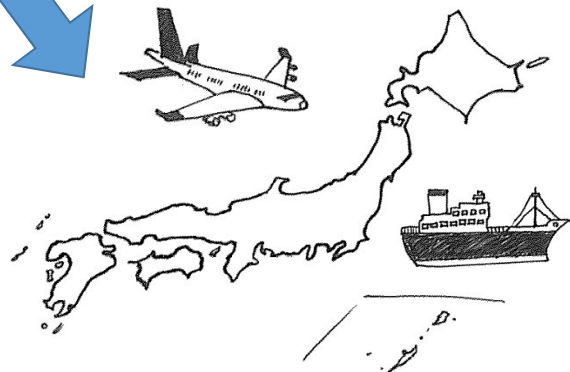
フランス産については8月に再開の見込みです。

価格については、餌代の高騰や天然ガスの燃料費の高騰、また、入荷量が少ないと予想され例年の2倍弱になる見込み、燃料の高騰やコンテナ不足により輸送コストが上昇しており、出荷が遅れが出ています。

## 4月20日現在でのハンガリー国内での鳥インフルエンザ発生状況



※水色枠 鶏インフルエンザ発生エリア



## フォアグラの主要生産地

世界でのフォアグラの生産量は年間23,000トンで、70%以上がフランス産になります。その後はハンガリー、ブルガリアが続きます。日本で輸入されるフォアグラの約60%がハンガリー産になります。

国内のフォアグラの消費は年々減っており、2005年に400トンだったものが、2021年には20トンと20分の1に縮小しています。日本へのフォアグラは当面入荷がないため、一時的にメニュー変更が必要になると予想されます。

## 余談

2006年に欧州に鳥インフルエンザが流行した際、各国がフランス産からハンガリー産に切り替え、これが世界にアピールする機会になりました。国内ではチルドはフランス産を飛行機で運び、冷凍はハンガリー産でという使い分けされているようです。

フォワグラは大きく鴨とガチョウに分かれます。ガチョウのフォワグラは白っぽく、大きく溶ける温度が高いので調理しやすく結婚式等、大量調理に向いています。

鴨のフォワグラはベージュ又はオレンジ色でガチョウより小さいです。

溶ける温度が低いのでとろけるような食感が楽しめる半面扱いづらいです。

勿論、好みは人それぞれですが、私は鴨のフォワグラが好きです。表面に強力粉をまぶし、バターの上澄み(プールクラリフェ)でこんがりキツネ色にソテーし余熱で火を入れます。最高に美味しいですね！

