

お中元やお歳暮にハムの贈り物をもらうことが多いですよね。

逆に、贈ったことも多いのではないでしょうか。

なぜ、ハム？

と疑問に思ったこと、ありませんか？

最初は、何気に、ああ、ハムか・・という程度に感じていたものが

あちこちからハムを頂くので、どうしてハムばかり？？と

思うこともありますよね。

でも、本当にどうしてなのでしょう？

お中元やお歳暮のコーナーに行くと、

やはりハムの詰め合わせセットが多く準備されてるんですよね。

その理由は何でしょう？

ハムを贈る際の注意点なども一緒に見ていきましょう。

**お中元やお歳暮にハムが選ばれるのはどうして？**

いくつかの理由がありますよ。

**〇誰にでも好かれる**

ハムが嫌いな人ってあまり見かけませんよね。

誰にでも好かれるハムなのです。

そして家族みんなで食べることができます。

贈り物をするときに、これ、嫌いだったらどうしよう

口に合わなかったらどうしよう

そんな心配もありますが、

ハムだったら、けっこう誰にでも受け入れてもらえるのです。

小さなお子さんのいる家庭から、年配の方のいらっしゃる家庭でも

おいしくいただける食べ物なので、安心して贈れます。

**〇簡単に食べられる**

もらってすぐに食べられるのがハムです。

しかも、そのまま食べられたり、簡単な調理で食べられることがほとんどですね。

これは主婦としては重宝するんですよね。

そういった面でも選ばれやすくなるのです。

**〇賞味期限が長い**

保存が効く。これも大切な理由です。

生ものだと、遠くに送っている最中に、傷んでしまう心配もありますし、

受け取ったほうも、早く食べなきゃという思いになります。

そしてあちこちから多く受け取った場合に、消費に困ってしまいます。

その点、ハムなら、長期保存が可能です。

冷蔵庫だと14日から25日ほど、冷凍庫だと3か月から6か月くらい保存が

できますので、一度に食べなくても少しずつ食べられて余裕がありますね。

**〇種類がいろいろ**

ハムの種類だけでもいろいろありますし、

それが詰め合わせセットになると、いろんなバリエーションで準備されています。

受け取る側でも、ハムを頂くことが多いですが、

バリエーションが多いので、全く同じものを頂くという確率は低くなるわけです。

なので贈る側としても無難に選べるハムなのです。

**〇予算に合わせて選べる**

先に書いたように、いろんなバリエーションがありますので、

おおきさもいろいろですし、金額面でも高いものから安いものまでいろいろあります。

予算に合わせて選ぶことができるので、ハムを選択する人が多くなるのですね。

また、特産品や珍しいものを選ぶということもできます。

地域の特産品などは、その地域外に住んでる人には珍しいものなので

喜ばれそうですよね。

量が少なくても、そうした珍しいものであれば、喜ばれるものです。

**〇高級品のイメージから**

そもそもハムが贈られるようになったのは、

この理由が一番だったようです。

ハムが家庭で食べられるようになったのは、昭和30年から40年代のことです。

そのころはまだまだ高級品だったのでしょうね。

今でも、良いものは高いですから、やはり高級品。

質の良いハムだと贈り物としても最適ですね。

**〇もらっても困らない**

家族みんなで食べられますし、賞味期限もある程度あるので、

もらう側も困りません。

そしてハムも食べ方次第ではいろんなおいしいメニューができますから、

食べ方も楽しめる食品なのですね。

**ハムの種類**

ハムにはいろんな種類があります。

どんな種類があって、どんな食べ方ができるか、知っておくと

贈る側も受け取る側も、より楽しみが増えますよ。

〇ボンレスハム

良く耳にする名前ですよね。

豚のもも肉から骨をとって、作ったのがこのボンレスハムです。

薄くスライスしてそのまま食べることもできます。

例えば、きゅうりや玉ねぎなどの野菜を巻いて、食べてもおいしいですよ。

また、厚切りにすれば

ハムステーキにできたり、ハムカツになったりします。

さらにおにぎらずやエッグマフィンの材料にもなります。

〇ロースハム

ロースというのは、豚の肩から腰にかけての背肉です。

このロース肉で作ったのがロースハム。

ロースハムは、サラダやサンドイッチに入れてもおいしいですし、

エッグベネディクトにつかってもよし。

マリネやパスタにいれてもおいしく食べられます。

〇その他

肩の肉を使ったショルダーハムもあります。

また豚の腕の肉は主にソーセージになります。

お腹の肉であるバラ肉はベーコンになります。

ショルダーハムもソーセージ、ベーコンも

いろんな料理に使えて便利な食品ですよね。

**贈る際の注意点**

ハムが贈りものとして選ばれる理由を見てきて、確かに納得！

そして食べ方も多くのバリエーションがあるので、もらってもうれしい贈り物ですよね。

でも、中には、「ハムは嫌だ」と思ってる人もいるのです。

例えば、添加物に気を付けている人。

こうした人は、ハム類も無添加のものを選んで、購入しているのです。

もし、事前にそういうことが分かっていれば、あえて無添加の物を贈るという

センスも必要ですね。

また、困る中には、「大量にもらって困ってしまう」という場合もあります。

お中元やお歳暮というのは、同じ時期にあちこちからいただくものですから、

重なってしまうことが多々ありますね。

そこで、おススメなのは「量より質」です。

少量であっても、高級なもの、珍しいものを贈ると、喜ばれるでしょう。

また、お酒のおつまみに、とか、ちょっとした食べ方を書いて添えておくと

もらった側も参考になるかと思います。

**まとめ**

お中元やお歳暮の季節になると、デパートをはじめ、あちらこちらで

ハムのセットを目にすることと思います。

いろんな理由から、ハムは贈り物として無難なので選びやすいのですが、

相手のことを考えて選ぶことで、相手を喜ばせることができます。

上に書いた注意点も含め、今一度考えてみて、選んでみると良いかなと思います。