



**PRESS RELEASE**

2012年12月5日

## 調理師学校にてパルマハムの特別講義実施

PDO(原産地呼称保護)認定パルマハムは、長い伝統を持ち、原産地と深く結びついた製品です。北イタリア エミリア・ロマーニャ州 パルマの限定生産地にて、イタリア豚を天然塩のみで乾燥・熟成。豚の飼育から最終製品の梱包に至るまで、厳密な監視・管理の下に生産されています。パルマハム協会(イタリア・パルマ)は、この100%ナチュラルのパルマハムの魅力をより多くの方に伝えることを目指し、様々なプロモーション活動を行なっています。その一環として、昨年に引き続き調理師学校の学生や卒業生を対象に特別講義を行ないました。

去る11月12日(月)、13日(火)は東京調理師専門学校(東京都新宿区)にて、同校卒業生でもあるイタリア料理店パッソ・ア・パッソ(東京都江東区)のオーナーシェフ 有馬邦明氏を講師に迎え、在校生約160名を対象にパルマハム料理セミナーを開催しました。最初にスライスしたままのパルマハムとパルミジャーノ レッジャーノをまず味わってもらい、各食材のそのままでは食べない部分の応用料理としてパルマの伝統料理「トルテッリ・ディ・パルマ」の調理デモを行ないました。パルマハムを初めて口にする学生も多い中、「甘みがある」「チーズのような味がする」「とろける」といったコメントがありました。



有馬邦明氏



多田昌豊氏

また11月8日(木)にエコール辻東京(東京都国立市)、11月28日(水)にはエコール辻大阪(大阪府大阪市)にて元パルマハム職人の多田昌豊氏を講師に迎え、各回在校生及び卒業生約100名ずつを対象にパルマハム特別授業を実施しました。実際にパルマハム作りの経験を持つ多田氏の講義では、生産過程での苦労や地域とのつながり、文化背景などを織り交ぜてパルマハムのおいしさの秘密が伝えられました。また1本のパルマハムを部位別に切り分けて試食をし、部位ごとの特徴や味わいの違いが比較できる、貴重な機会となりました。

パルマハム協会は来年2013年1月22日、23日に開催されるイタリア料理専門展 ACCI GUSTO(日本イタリア料理協会主催、於：都立産業貿易センター)に出展しますが、同会場でも多田昌豊氏が同様のセミナーを行なう予定です。

パルマハム協会はこのようなセミナーを通じて、日本で飲食業に携わる方々にパルマハムの魅力とそのおいしさ秘密、そしてハム一本一本に込められた生産者の情熱を伝達し、ブランドの価値を認識頂くよう努めて参ります。

《本件に関するお問合せ》

パルマハム・インフォメーションセンター(担当：山本)

Tel: 03-5574-7834 Fax: 03-5574-7887

E-mail: [info@parmaham.org](mailto:info@parmaham.org) <http://www.prosciuttodiparma.com>