

2018年11月14日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会が来日プレスランチを開催 -他では作れない「イタリアチーズの王様」の本物のクオリティをアピール-

パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、去る11月12日、パルマからシェフを招聘し、報道関係者を対象としたプレスランチをトラットリア・クレアッタ（千代田区丸の内）にて開催いたしました。今回、腕をふるったのはパルマ郊外の「リストランテ・レ・カーヴ」の若き女性オーナーシェフ、マリア・アマリア・アネッダシェフです。伝統を重んじながら個性的でインターナショナルな料理を得意とし、日本の食材にも興味を持つ彼女が、パルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに使いながら和のテイストも取り入れた特別メニューを開発、提供しました。



まずはこの機会に来日したパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会の広報責任者、ファブリツィオ・ライモンディがこのチーズについて次のように説明しました。「パルミジャーノ・レッジャーノの材料は生乳、塩、レンネット（天然の凝乳酵素）の3つだけです。北イタリアのパルマ、レッジョ・エミリア・モデナの各県全域とボローニャおよびマントヴァ県の一部という限られた地域内でのみ作られています。全く同じ製法だとしても、世界中の他のどこでもこのチーズと同じものは作ることはできません。それは単に文化や伝統といった側面だけでなく、この原産地呼称地域ならではの微生物相とパルミジャーノ・レッジャーノの深い結びつきによるものです。乳牛の飼育からその主な飼料となる青草や干草の生産もこの地域内で行われ、土着の微生物の働きを活かすため加熱殺菌をしない生乳が使われます。さらに添加物は一切使用しません。」



次に協会の広報担当者のアンドレア・ロブスキが次のように24ヶ月、36ヶ月、84ヶ月の比較テイスティングを行いました。「1番目は最も一般的な24ヶ月熟成です。熟成中の微生物の働きによってたんぱく質がアミノ酸に分解され、チロシンというアミノ酸の結晶が表れ始めています。まずは色や触感をチェックしてみましょう。次にチーズのかけらを割って鼻の近くでアロマを感じてください。ミルクや溶かしバターの他、ナツメグのようなスパイシーな香りも感じられます。次に36ヶ月のチーズを見ると、アミノ酸の結晶がやや大きいですね。くるみやヘーゼルナッツといった香りや胡椒のようなスパイスの風味もあります。最後の84ヶ月はイタリアでも非常に珍しいタイプです。色も濃く、スパイシーでチーズの皮の香りがしています。超長期熟成のため粒子が細かく、口の中でさっと溶けます。シェフがそれぞれに合わせた付け合せ、24ヶ月に赤玉ねぎのバルサミコ酢煮、36ヶ月にぶどうのマリネ、84ヶ月に梨の山葵風味のモスタルダもそれぞれ合わせてみてください。」

アネッダシェフによる最初の一品、「パッサテッリ、マッシュルームスープに浮かべて」は、パッサテッリと呼ばれるパン粉、卵、おろしたパルミジャーノ・レッジャーノ、ナツメグ、レモンピールから作られる郷土料理の手打ちパスタを各種の茸スープと一緒に頂くもの。イタリアの伝統と日本の伝統を掛け合わせたかったというシェフは、スープの出汁に干し椎茸と乾燥ポルチーニを半々で使用し、4種の茸のソテーとエノキをトッピングしました。シェフが合わせたワインはマルヴァジア。パルミジャーノ・レッジャーノと同郷のエミリア・ロマーニャ州のオーガニックの作り手によるもので、薄濁りの黄土色で微発砲の個性の強いワインでしたが、この料理によく合う、と参加者から好評でした。



2 皿目は「ホタテのパルミジャーノ・レッジャーノ グラタン、パンプキンマスタートムースと赤キャベツを添えて」。シェフは「パルミジャーノ・レッジャーノをオープンで少し焦がした際の味と香りが繊細な帆立の風味に良く合うので、パン粉とチーズを混ぜてグラタン風に仕上げています。パンプキンのムースにはピリッとマスタードを利かせ、口の中をリフレッシュさせるために甘酸っぱく調理した赤キャベツも添えています。」と説明しました。合わせたワインは、グットウルニオというエミリア・ロマーニャ州の赤ワイン。深いルビー色で、ブドウの旨みとスパイシーさが共存し、意外なほどこの料理とマッチしていました。

最後のデザートは「温かいマラサラ・ザバイオーネ、ナッツとカルダモンのクランブルとタンジェリン」。ザバイオーネはイタリアの家庭の味ですが、シェフの新たな挑戦として、みかんのコンフィチュールを混ぜ、アクセントにブラックチョコレートとカルダモンパウダーを散らした一品。合わせたのは甘口のデザートワインのパッシート。こちらもエミリア・ロマーニャの作り手のものでした。



アネッダシェフは「私の料理はどれもシンプルで手が込んでいるものではありませんが、厳選した品質の良い材料へのこだわりと、並々ならぬ情熱があります。」と会を締めくくりました。彼女の姿勢は、パルミジャーノ・レッジャーノの生産者たちにも通ずるものがあるでしょう。

パルミジャーノ・レッジャーノは、北イタリアの限られた地域内でのみ作られている DOP（原産地呼称保護）チーズ。9 世紀以上の伝統を守り、添加物を一切使わずに、豊かな土地の恵と熟練の職人技によって育まれています。通常約 2 年という長い熟成の間に、芳醇な香りや風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれ、「イタリアチーズの王様」と称されます。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、1934 年に設立されたこのチーズの全生産者が所属している非営利団体です。チーズの品質審査および本物の証としての押印を行い、世界中に広く出回る模倣品から本物を守り、正しい知識や認知度、そして消費量を向上させるための活動も行っています。

パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp