

2019年9月17日

パルミジャーノ・レッジャーノは腸内環境を整える機能性食品 『ネイチャーコミュニケーション』誌が研究結果を発表

パルミジャーノ・レッジャーノはその原産地(パルマ県、レッジョ・エミリア県、モデナ県の全域、ポローニャ県のレノ川左岸、マントバ県のポー川右岸)とのつながりが強い PDO(原産地呼称保護)認定チーズで、そのチーズの王様としての成功は長い歴史だけでなく、理想的な微気候が育んだものです。

現在、330軒のチーズ工房で加熱殺菌していない生乳を使い、添加物や保存料を一切加えずに作られるパルミジャーノ・レッジャーノは、完全にナチュラルでヘルシー、そして乳牛が食べた草の香りや風味さえも感じさせる芳醇なチーズであることは広く知られています。

この独特のパルミジャーノ・レッジャーノについては、科学的な研究も進められており、このほど著名な学術雑誌、『ネイチャーコミュニケーション』が、パルマ大学のマルコ・ヴェンチュラ教授とフランチェスカ・チュローニ教授によるパルミジャーノ・レッジャーノに関する研究結果を発表しました。

この研究は、パルマ大学の研究グループの参加の下、プロバイオゲノミクス研究所の化学、生命科学、環境持続可能性部門、および「微生物叢研究ハブ」部門間研究センターによって行われたもので、パルミジャーノ・レッジャーノが、人の腸内フローラを豊かにする微生物株として、機能性食品としての重要な役割を果たすことを初めて示しました。

この研究データにより、パルミジャーノ・レッジャーノを食べることで、ミルクから人に伝わるバクテリアの存在が分かりました。これらのバクテリアには、ビフィズス菌種、つまり一般に人に健康上の利益をもたらすと考えられているプロバイオティクス微生物が含まれます。本質的に、この研究は乳牛から最終的な消費者への潜在的に「良い」微生物の通路があることを示しています。

すでに十分実証されているように、この研究ではパルミジャーノ・レッジャーノが重要な栄養的役割を果たしているだけでなく、腸内フローラを調節および豊かにできる微生物の伝播によってもたらされる健康上の利点もあることを強調しています。確かに言えることは、パルミジャーノ・レッジャーノは、有効な微生物によって私たちの腸内環境を整える機能性食品であるということです。人の健康にとって腸に起因する中心的な役割を考えると、これらの微生物の存在はさらなる健康上の利点があるかもしれず、研究は将来さらに進む可能性もあります。

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。

<https://www.parmigianoreggiano.com/japanese/default.aspx>

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 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp

<https://www.facebook.com/parmigianoreggianoJP>