

2019年11月28日

## パルミジャーノ・レッジャーノと日本酒のペアリングイベント開催 「イタリアチーズの王様」の新たな可能性を訴求

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、11月26日、League Ginza (中央区銀座) にて、インフルエンサー及び報道関係者、各20名を対象にパルミジャーノ・レッジャーノと日本酒のペアリングイベントを2回開催しました。



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PR担当、アンドレア・ロブスキは、下記のように説明しました。「パルミジャーノ・レッジャーノは北イタリアの限られた生産地域で作られたEUのPDO(原産地呼称保護)認定チーズです。山と川に囲まれたこの土地ならではの独特かつ非常に強い微生物の働きを活かすため、地元で採れた草や干草を主な飼料として与えた牛の無殺菌乳、塩、天然の凝乳酵素のみを原料とし、添加物を一切使わずにチーズを製造し、最低12ヶ月の熟成及び製品の包装もこの地域内のみで行います。協会設立は1934年ですが、このチーズの起源は古く、1,200年代から変わらぬ伝統製法を貫いています。日本で「パルメザン」として販売されている粉チーズは、イタリアを想起させますが実は全くの別物です。本物を求める際は皮に刻印された文字やパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会とPDOの2つロゴを目印にしてください。」

次に、24ヶ月熟成と36ヶ月熟成を5感を使って比較テイスティングを行い、作られた季節による色の違いや熟成による弾力性の違い、アロマや風味、アミノ酸の結晶の大きさや食感の違いを説明しました。

その後、チーズプロフェッショナルの資格を持つフードジャーナリスト、佐野嘉彦氏が日本酒とのペアリングを提案しました。佐野氏は「ペアリングのポイントは3つあり、舌で感じるテクスチャーの質、口に広がる香りのバランス、そして口どけと余韻の時間です。」と述べ、削り方の異なる24か月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノと日本酒3種のペアリングを提案しました。粉状に削ったチーズと合わせたのは、「桂月 吟之夢 純米大吟醸 40」。削り立ては最も香りが立ち、フルーティーかつミルキーで食感も口どけもさらっとしているため、フレッシュでフルーティーな林檎やバナナのような吟醸香が立つ華やかな大吟醸との相性が抜群です。次に合わせたのはスライスしたパルミジャーノ・レッジャーノと「桂月 吟之夢 純米吟醸酒 55」。口の中で旨



味がふわっと広がり、余韻も感じられる削り方のため、より米の風味を残した吟醸酒と良く合います。最後は一口大に割ったチーズと「桂月 相川譽 山廃純米酒 58」の組み合わせ。パルミジャーノ・レッジャーノと同様、天然の乳酸の力で発酵を促し伝統的製法で作られたこの山廃純米酒は、フレッシュなフルーティーさを残しつつも乳酸由来のヨー

グルトのような風味や米由来のお粥などの複雑な風味と旨味、そして非常に長い余韻があり、旨味がじんわりと長く感じられる一口大と絶妙なペアリングでした。

桂月を醸している土佐酒造株式会社(高知県土佐郡)の代表取締役、松本宗己氏は、「明治 10 年の創業以来、豊かな水と澄んだ空気の中で高品質な酒造りに邁進してきました。土佐町の山間に広がる棚田は標高 350～600m で昼夜の気温差が 15℃と大きく、古来より良質な米作りが行われています。この自然の恵みを活かして酒造りを行っており、パルミジャーノ・レッジャーノとの相性も抜群なのでご堪能頂けたら幸いです。」とコメントしました。

最後のパートは、イタリア料理家、板倉布左子氏によるパルミジャーノ・レッジャーノを使った日本酒に合うおつまみ 3 品の実食。1 品目は木綿豆腐に刻みオリーブを乗せ、オリーブオイルをかけ、パルミジャーノ・レッジャーノを削りおろした「イタリアン冷奴」。講師の佐野氏の晩酌の定番おつまみで、おかかの旨味と醤油の塩味をチーズやオリーブで置き換え、華やかなオリーブオイルによって葱や生姜のフレッシュ感と食感に複雑味を追加したもの。2 品目はピエモンテ州の白ワイン、ガヴィで作るリゾットのワインを日本酒に置き換えて作った「パルミジャーノ・レッジャーノと日本酒のリゾット」。野菜やチーズの皮で出汁を取ったブロードを使うのがポイントで、最後にアクセントとして明太



子を添えています。3 品目は「イタリア風だし巻き卵」。板倉氏は、「パルミジャーノ・レッジャーノの皮はワックスや添加物を一切使っておらず、旨味の宝庫なので出汁を取るのに使えます。今回リゾットにもだし巻き卵の上からかけるスープにも活用しました。余すところなく使えるチーズなので、ぜひ皮も捨てないでください。」とコメントしました。

料理に合わせたのは島根県出雲市の旭日酒造による「十旭日 生酏純米 27BY」。佐野氏は「パルミジャーノ・レッジャーノを料理に使うと旨味がプラスされ濃厚な風味になるため、クリアで綺麗な日本酒より、3-4 年前に醸された熟成感のある日本酒と良く合います。お燗で召し上がるとよりまろやかな風味を堪能できます。」と説明しました。



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は今回のようなイベントやプロモーション活動を通じて、日本の消費者に本物のパルミジャーノ・レッジャーノの正しい知識と美味しさ、そして万能性を訴求してゆきます。

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>