



PRESS RELEASE

2014年6月19日

パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノ、ワインとのマッチングセミナーを共催

～ 熟成期間の異なる製品に合わせてワインを楽しむ ～

イタリア エミリア・ロマーニャ州パルマの特産品であるパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノはいずれも長い歴史を持ち、原産地と深く結びついた DOP(原産地呼称保護)製品です。限られた生産地域で、添加物を一切使わず、伝統製法で手作りされる両製品は、安全なブランド食品として世界中で愛されています。パルマハム協会(パルマ)及びパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会(レッジョ・エミリア)は、同製品の高い品質と美味しさ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。

この度、両協会は協力してパルマから講師を派遣し、熟成期間の異なるパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノをそれぞれの特徴を引き出すワインとマッチングさせて楽しむという試みのセミナーを6月17日、リヴァデリ エトウルスキ(港区南青山)にて開催しました。報道関係者向け、及び飲食店関係者向けの2回に分けて行われたセミナーでは、まずパルマの特産品に造詣が深いパルマ在住の西村明美氏より両製品の製品特徴や歴史背景、生産方法などに関する説明が行われ、続いて24ヶ月熟成と30ヶ月熟成のパルマハム、及び24ヶ月熟成と36ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノのテイスティングを行いました。その後国際イタリア料理学校ALMA(パルマ)にてソムリエコースの講師を務めるマッテオ・ペッシーナ氏が、それぞれの熟成に合わせた4種のワインとのマッチングと解説を行いました。

西村氏は「両製品ともアミノ酸が豊富に含まれた熟成製品で、熟成期間の違いによって香りや味、食感、舌触りも異なってきます。24か月熟成の製品はまだしっとりとしており、まろやかさの中にもフレッシュ感とほのかな酸味が感じられる一方、30か月以上の長期熟成製品はより乾燥が進み、噛みごたえがあり、芳醇なコクと力強さ、複雑な味わいが感じられます。またパルミジャーノ・レッジャーノは熟成が進むとより複雑な風味やアロマが感じられますが、よりドライな食感になります。現地ではお料理だけでなく、一口大にかち割ってパルサミコやはちみつ、ドライフルーツなどを添えて食べています。また硬い皮の部分はミネストローネやミートソースと一緒に煮込むとまろやかな出汁が出ます。パルマハムの硬い部分も細切りにしてパスタなどのお料理に使ってください」と話しました。



またペッシーナ氏は「いずれの製品も自然の恵みと人の情熱によって作られており、作り手や熟成方法、熟成期間によってまったく特徴が異なります。一度食べた味がすべてではありませんので、ぜひ多く生産者の異なる製品を色々試してみてください。経験が豊富になれば客観的に味を感じることができるようになり、味覚の好みも変わるかもしれません。そして様々な使い方や食材・ワインとの組み合わせを発見できるでしょう。近年ヨーロッパでも健康な食事に心掛ける人が多くなりました。伝統食品の作り手も現代人の好みに合わせて塩分を控えたり、脂肪分を多くしてまろやかさを

出すようにしたり調整をしています。土地の歴史や伝統のみならず、健康面や嗜好面にも配慮された製品をぜひ楽しんでください」と語りました。

パルマハム協会 Consorzio del Prosciutto di Parma

1963年設立。現在150の会員を擁し、原料豚の種類から製造地域、製造工程、熟成方法、熟成期間に至るまでの製造基準を管理し、パルマハムの品質保護、及びプロモーション活動を行っている。

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

1934年設立。パルミジャーノ・レッジャーノの生産、販売、名称保護と商標使用の管理、監督・審査、生産者への技術サポート、及び消費や輸出を促進するプロモーション活動を行っている。

DOP(原産地呼称保護):EU法による農産物の地理的表示の中で、「限定生産地域において伝統的製法に基づいて生産・加工など全過程が行われており、さらに製品の性質がその地域の要素に由来している」というもっとも厳密な規定をクリアした製品に与えられる称号。パルマハム、パルミジャーノ・レッジャーノはいずれも1996年当初にDOP認定を受けています。



《本件に関するお問合せ》

旭エージェンシー(担当: 山本・采女)

Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5766-2738 E-mail: info@parmaham.org info@parmigianooreggiano.jp
<http://www.prosciuttodiparma.com> / <http://www.parmigiano-reggiano.it>