



EU協力キャンペーン



2017年12月15日

報道関係者各位

EU産農産物は、確かな品質と唯一無二の味わいを提供いたします。グラナパダーノ保護協会とパルマハム協会は、EUの協力のもと共同キャンペーンを展開中です。グラナ・パダーノPDO チーズとパルマハムPDOを通し、原産地名産保護(PDO)商品のさらなる販売促進を図ります。

中村孝則氏 Happiness from Europe キャンペーンアンバサダーが訪ねるイタリア① 産地で知る！ 熟成と時間が作り出す特別な味わいを手軽に楽しもう。

グラナ・パダーノ：大きめに砕いたグラナ・パダーノを食前に。

Happiness from Europe キャンペーンアンバサダーの中村孝則氏が今秋、グラナ・パダーノとパルマハムの産地を訪ねました。

まずはグラナ・パダーノの工場や熟成庫などを訪れ、昔ながらの道具を用いた製法や熟成期間により、味わいが異なることを知ります。レストランやサルメリア(惣菜、サラミ、ハムなど伝統的な食品を販売する店)では、熟成期間の違いの楽しみ方を教えてもらいました。

「レストランでは、食前のアペリティフに砕いたグラナ・パダーノがサービスされます。この素晴らしい前菜を楽しみ、スプマンテなどで喉を潤します」リゼルヴァ(20ヶ月以上熟成)のように長期熟成したグラナ・パダーノの味わいの豊かさは格別ですが、熟成期間の短いものは味わいが軽やかでクリーミーで、気軽に食べられる、と中村氏はいいます。「グラナ・パダーノは粉にしてパスタなどの料理に使うのが一般的だと思われていますが、薄切りでもなく、4~5センチのゴロッとした塊に砕いたほうがグラナ・パダーノの味を強く感じますし、美味しいんです。」現地のポピュラーな食べ方は、グラナ・パダーノを大きく砕きモスタルダを添えること、両方が専用の皿に盛られてテーブルの上に登場します。中世の記録によると、モスタルダは様々な種類のフルーツを薄切りにし、蜂蜜、スパイス、マスタードに漬けたものと説明されています。ロンバルディア州のマントヴァの産品です。「グラナ・パダーノはモスタルダと一緒に味わうと、チーズの風味と、モスタルダの甘味、塩味、旨味、果物の風味がうまく調和、辛味が味のアクセントになり、最後に鼻へ抜けるマスタードの香りがとても心地よく残ります」

パルマハム：切りたてを揚げパンとともに

パルマハムの工場では、一本一本微妙に異なる塩加減の妙や他所ではできない特別な味わいを生み出す産地の風土と熟成について知ることができた中村氏はいいます。「優しく豚肉に塩をすり込むだけ、そして熟成させるだけです。グラナ・パダーノと同様、熟成のための長い時間がパルマハムの見事な味わいを作り出しているのです」エミリア・ロマーニャ州、モデナ発祥といわれるニョッコフリット=パルマではトルタ・フリッタと呼ばれる揚げパンと一緒に食べられます。このパンは、割ると中が空洞になっていて、ハムなどは喜んで食べます。

「パルマはとても雰囲気の良い街です。裏路地にまでも小さな食品店がたくさんあります。ハムや惣菜などを扱うプロシュッテリアやサルメリアに行けば、熟成期間の異なるパルマハムも買えます。地元の人たちは、スライスの仕方少し厚みを変えてもらったり、部位によって味が違うので、好みに応じたものを食べる分量だけ目の前でスライスしてもらって購入して行きます。」

中村氏は、パルマの街で6代続く刃物店でハムを切るための専用のナイフ、この店のオリジナルのナイフを購入しました。カミソリのように切れるそうです。「薄くスライスしたパルマハムのとろけるような食感や豊かな風味は素晴らしいと思いますが、厚めに手切りしたパルマハムの噛みしめる美味しさも良いですよ。脂身にも



EU協力キャンペーン

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



甘味があって、何のクセもありません。塊が手に入ったら、ホームパーティなどで目の前で切って出せば、喜ばれます。切って食べる臨場感が楽しめます」

日本でも、友人や家族と過ごす楽しいひと時、フランチャコルタなどのスプマンテとともに、塊のグラナ・パダーノにコンフィチュールを添え、切りたてのバルマハムとグリッシーニをモスタルダとフルーツチャツネと共に用意すれば、凝った料理がなくても、必ずや素敵なアペリティフの時間となるに違いありません。



©BS日テレ



©BS日テレ



©BS日テレ



©BS日テレ



©BS日テレ

PS: 中村孝則さんによる現地ルポ:「ヨーロッパの豊かな食と大地を訪ねて～北イタリア編～」
12月24日(日)16時、BS日テレにて放送します。

お問い合わせ : SOPEXA JAPAN 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F
pr_jp@sopexa.com

About : www.happinessfromeurope.eu

グラナ・パダーノについて

グラナ・パダーノは、世界の PDO チーズのベストセラー製品であるとともに、イタリアで最も愛されている製品である。1135 年頃、北イタリアの肥沃な平原、ポー河流域のパダナ平野で暮らすベネディクト会の修道僧たちが最初の傑作を作り出した。使い切らなかつた牛乳を濃厚な風味をもつ繊細で美味しいチーズへと変える極めてユニークなレシピは、幾世代にもわたって受け継がれてきた。その「ざらざらした粒状の」構造ゆえに、このチーズが「グラナ（粒）」と呼ばれるようになった。「パダーノ」の名は生産地域（北イタリアのパダーノ平野、ポー川渓谷）に因んだものである。熟成 9ヶ月目に、各ホールは外観・香り・食感について厳密な検査を経て特徴的な焼印を押され、グラナ・パダーノ PDOとなる。

バルマハムについて

プロシュット・ディ・パルマ（バルマハム）はイタリア・パルマ近郊の緩やかな田園地帯で塩漬けされる、世界に名高い生ハムである。バルマハム作りは長く骨の折れる工程である。バルマハムの全工程に共通する目標はただひとつ、できるだけ肉が甘くしなやかになるように、天然塩を使って豚を塩漬けすることだ。塩漬けはハムが保存に必要な量の塩だけを吸収するように綿密にコントロールされている。熟成を終えるころ、トリミングして形を整えられたハムは水分の蒸発により4分の1以上の重量が減少し、風味が凝縮される。肉は柔らかく、バルマハム独特の、芳香と風味が現れる。