



106

## 五感で味わうイタリア食の旅

金丸弘美

食総合プロデューサー

10月6日から16日まで5年ぶりのイタリアへでかけた。北東部のエミリア・ロマーニャ州、北西部ピエモンテ州の食を学び五感で味わう旅。訪ねたのはオーガニック野菜栽培の農家、生ハム工房、バルサミコ酢工房、ワイナリー、クラフトビール、野菜ビクルスなど厳選された最上の食の現場。食事は地域の食を提供するオステリア。宿は景観も美しいまるで国立公園のなかにいるかのような農村の宿泊施設アグリツーリズム。

旅のきっかけは、国産素材でオリジナルソースを製造販売する静岡県浜松市「トリイソース」鳥居大資さんを訪ねたことだった。すっかり忘れていたのだが、イタリアの話をしたようなのだ。そのことを聞きつけた鳥居さんと懇意の群馬県「下仁田納豆」南都隆道さんから、「イタリアへ行くんですよね。連れてつてください」と電話が来て、現地へ赴くことになったという次第。

旅程は、個人の海外旅行を多く手掛けてきた「tablecloth」の岡田奈穂子さんに。現地、コージェイネットは、エミリア・ロマーニャ州在住の、20年来の知り合い岡崎啓子さんにお願いした。お二人が、現地に行く前に、鳥居さんと南都さんのリクエストも訊いて、事前に調整してくださり、訪問先の詳細な日程と資料が届いた。

旅は、南都さん夫妻、鳥居さんと、彼の知り合

いで料理家で農業も手掛ける今津亮さん。それに私というメンバー。食をしつかり楽しみたいというのがみんなの共通した思いだった。現地では、岡崎さんが、移動にはワゴンも手配し、通訳もしてくださるというもの。

初日は、郊外のピアチェンツァの自然農法で野菜栽培をする青年の圃場ほじょう見学から。次に訪ねたのは田園に囲まれたルレッタ・ワイナリー。オーガニックでワインが造られ、貯蔵するエノテカは、まるで古城のような建築物のなかにあり、その優雅な佇まいに圧倒された。

パルマの生ハム工房では、生肉カッティングのパフォーマンスがあり、熟成させる工房では、天井からぎつちりと吊り下げられた生ハム、その行程や室内の温度管理までが案内され、試食もあるという丁寧さ。どれもこれもが、感性を揺さぶる体験。語りつくせないほど豊潤な毎日。

訪ねたなかで印象に残った一つにパルミジャーノレッツジャーノの熟成を手掛ける工房がある。というのも、よくパスタやサラダにも使うからだ。しかもこの工房は、一度できあがったチーズを購入し、さらに熟成させて、よりうま味を引き出すというところ。販売する専門のお店も持っている。工房に入ると天井まで丸型のパルミジャーノレッツジャーノがずらりと並んで壮観。1個は40kgもあ

るとのこと。工房を運営する方からのチーズのルーツの歴史解説から始まった。

「ベネディクト派（カトリック教会の修道会）」の人たちは、特にイタリアの農業をすごく進展させた。農業と労働は祈りと同じ大切な修行のようなもので自給自足をしていた。彼らが牛もたくさん飼っていてミルクがとれ、それをどうしようかというところから生まれたチーズです」

そこから現在の工程が紹介される。朝搾乳した500ℓの牛乳と前の晩に搾乳した500ℓの牛乳を、1000ℓ入る加熱できる大きな器に入れ、そこから二つのパルミジャーノレッジャーノの玉が作られる。26度くらいまで温め子牛の4番目の胃から採れるレンネット（凝乳酵素）で固める。その次に凝固したものを崩し56度くらいまで温度が達したら火を消し固形分と液体分を分離させる。生乳を取り除き、底のほうに残ったものを麻の袋に入れ吊り上げ液体を落とし夕方まで吊るしておく。それから木枠に入れる。さらに袋の目の細かいものに入れ替え、パルミジャーノレッジャーノ



検査のための小槌を手に刻印された熟成チーズを叩いて音を聞かせられた

の文字と模様が入っている型に入れる。製造年月日も印される。2日間ほど置いて、今度は塩水のプールのようなところに入れて18日から20日くらい置いておく。そこから出して熟成に入る。熟成期間は最低でも12か月。そし

て製品規格を満たすこととなる。

パルミジャーノレッジャーノのコンソーシアム（共同事業体）の方を呼び、ハンマーのようなもので叩き、音

の調子で品質検査し、均一な音

ができれば合格で刻印がされる。1年間にパルミジャーノレッジャーノは地域全体で400万個生産され、そのひとつひとつチェックされる。

不合格の例は音が違い、中が割れているか穴が開いている。これは味が劣るわけではない。イタリア産チーズとして一般的な名前前で販売される。案内された工房は、12か月を経て規格を通ったパルミジャーノレッジャーノを仕入れて、さらに12か月追熟させる。

彼に言わせると「もともと食べ物というよりも味をつける調味料的な役割で生まれたチーズですから、やはりしつかり熟成させないといけないと思っています」とのこと。さらに36か月熟成もあるそうでパスタの料理に合わせるためだという。工房は木を主体に造られ窓の開閉で温度調整がされ自然環境のなかで熟成される。

ちなみにチーズを作る牛は、伝統的な茶色いブルーナアルピーナという種類で、餌も協会が規定したものを与える決まりになっている。

その蘊蓄と丁寧な行程に感心するとともに、さりげなく料理に使っていたパルミジャーノレッジャーノの味わいの深さと奥行きを噛みしめた素敵な時間だった。



試食で提供されたカットしたパルミジャーノレッジャーノ