

## 第10回 食品加工の伝統を守る：イタリアのチーズと生ハム

イタリア北部エミリア＝ロマーナ州のパルマは、日本人には特にサッカーの中田選手がAC パルマに移籍したことで有名になったが、美食の町として知られ、なかでもパルメジャーノ・レジャーノ・チーズとパルマハムは世界的に有名な食品である。どちらも何世紀にもわたり伝統的な手法に沿って製造され、現在ではEUの原産地名称保護制度の対象として、製造地域や方法や品質管理、名称管理が厳しく行われている。数百年の伝統が生きるパルメジャーノ・レジャーノ・チーズとパルマハムの生産の様子をお伝えしたい。

### 1 パルメジャーノ・レジャーノ・チーズができるまで

#### (1) チーズ向け生乳を生産する酪農家のバスクワーレさん

パルメジャーノ・レジャーノ・チーズはイタリアチーズの王様と呼ばれる。通常2年かけて熟成させた超硬質のチーズは、粉にしてパスタに振りかけるのみならず、あらゆる料理に利用されている。エミリア＝ロマーナ地方で、特定の製法で作られ、パルメジャーノ・レジャーノ保護協会の認証を受けたものだけが、パルメジャーノ・レジャーノ・チーズという名称を名乗ることができる。保護協会の傘下には、2007年時点で445の工場、4300の酪農家が所属している。

バスクワーレさんは、そんな酪農家の1人であり、110頭の牛を飼い、うち60頭が搾乳牛である。他の3人の酪農家と協同組合を作ってパルメジャーノ・レジャーノ・チーズ工場を経営し、生産される生乳は全てその工場に出荷している。経営面積は110haで、そのほとんどが採草地であり、他にトマト栽培をしている。



この農場を、バスクワーレさん本人といとこ、雇用者1人で管理している。バスクワーレさんと協同組合を作っている3人のうち、2人は同じような規模の酪農家で、もう1人は搾乳牛が120頭と規模が大きいそうだ。

パルメジャーノ・レジャーノという名前をつけてチーズを生産できる地域が限定されている背景には、この土地の牧草の品質が大きく影響している。この辺りはもともと海だったために、土中のミネラルが多い。その土壌に生える牧草を食べた牛からしぼった乳が、チーズの品質と風味に大きく影響する。従って、チーズ向けの生乳を作るための乳牛飼養基準は、パルメジャーノ・レジャーノ保護協会が厳しく決められており、餌については、

- ・牧草は、100%自家栽培で全て乾草を用いる
- ・サイレージの給与は一切禁止
- ・穀類は、協会が認可する飼料会社から購入したものをを用いる

となっている。実際、牛舎に入ると、香ばしい乾草の香りが広がり心地よい。糞尿をすぐ隣のコンクリートの囲いの中に積んであるのだが、あまり臭いがしない。「臭わないって？ 餌と気候のせいかな？」とバスクワーレさんはあまり意識したことも無い様子だったが・・・。



近年のパルメジャーノ・レジャーノ・チーズの売り上げはあまりよくない。チーズの生産過剰で価格が低迷しており、イタリア政府は生産量の約1割に当たる20万個を買い上げる価格支持を行ったところだ。しかし、それでも供給量が多すぎてあまり効果は無い。バスクワーレさんは、協同組合の販売担当だが、「チーズ工場が、倉庫が満杯になるとスーパーなどに叩き売りしてしまう。結局大手量販店チェーンに価格決定権を押しえられている。今の4人による協同組合ではチーズの質的コントロールはできるが、価格決定ができないので、別に販売専用の組合を作るかどうか考えているところだ」と浮かない顔だ。

厳しい経営環境の中、地域の酪農家は淘汰が進み、残ったところは規模拡大せざるを得ない状況のようだ。

## (2) パルメジャーノ・レジャーノ・チーズの製造工場

次にバスクワーレさんが3人の仲間と経営するサン・ピエトロチーズ工場を訪れた。説明をしてくれたのは、チーズ製造のマエストロ（認定された技術者）であるマウリーニョさんだ。マウリーニョさんは、工場の上階に住み、46年間1日も休まずチーズを作ってきた。「牛乳は毎日搬入されるから、休めないよ」と言う。

チーズの製法は、800〜900年変わっていない。前日に搾った牛乳を一晩置いて乳脂肪分を分離させ、そこに当日の朝搾った牛乳を混合して作る。この工場では、毎日約15個のチーズを作る。その後、最低18か月の工程を経て、保護協会の検査に合格すると、チーズの表面に認証の刻印が打たれる。2年目の夏



を越えると、タンパク質がアミノ化して、味がぐっと良くなるそうだ。3〜4年熟成させたパルメジャーノ・レジャーノ・チーズは鉄分が豊富で、小児科の治療に使われるほどだという。

マウリーニョさんは、46年前に叔父から技術を学んでこの道に入ったという。チーズ製造の合間に、ミニチュアの家などの模型を作るのが道楽だ。「自分には娘しかいないので、後継者はいない。自分のような生き方を若い人に引き継ぎたいとは思わない」と語った。



## 2 パルマハム製造のフォンタナ社

パルマの生ハム（プロシュート）は、11月に屠畜した豚の保存期間をいかに延ばすかということから、長い年月をかけて生まれた技術・叡智の結晶とも言える食品である。製造においては、基本的に豚肉と塩（岩塩）以外は使わないし、夏期間冷房する以外は、自然の風の中で熟成させる。熟成期間は最低12か月。豚肉が入荷してから加工・熟成して出荷するまで16〜20か月かかる。

この地方で製造された生ハムでなければ「パルマハム」の名称は使えない。この地方はもともと豚肉加工に適した気候である上に、チーズ製造の過程で出てくる乳精（ホエイ）が養豚の飼料に使われていた。現在、原料の豚肉につい

てはイタリアの各州から持ち込まれるが、豚の肥育方法や屠殺方法には厳しいルールがある。パルマハムの名称は、製造方法のルールとともにパルマハム保護協会が管理しており、現在その傘下には 164 のパルマハム製造工場が属している。約1年の熟成の後、保護協会がハムを1つ1つチェックし、合格したものだけがパルマハムのマークの焼きごてを打たれる、



164 工場のほとんどが家族経営だが、今回訪問したフォンタナ社も、フォンタナ家のファミリー経営である。今の社長の父親が、50 年前にこの工場を作ったそうだ。パルマハムを年間約 25 万本製造し、そのうち 65%をイタリア国内へ、35%をその他地方へ出荷している。出荷される生ハムの半分は、1本の固まりの姿で出荷するが、近年、スライスした生ハム、さらにはそれとチーズやサラミなどとセットにしたスライスパッケージで販売を伸ばしている。パッケージのサイズや中身の組み合わせについて出荷先のニーズに柔軟に対応できるという、中小規模の工場としての小回りのきく商品開発が信条である。

フォンタナ社で生ハムの製造工程を説明してくれたのも、やはりパルマハム製造のマエストロであった。説明してくれたマエストロは、生ハムの乾燥・熟成技術の担当だそうだ。彼は、窓を開け閉めし、生ハムを倉庫内で移動させな

がら、生ハムを乾燥・熟成させてゆく。塩加減を担当するマエストロは、肉をざっと眺め、要所となる部分を重点的に手で塩をふっていく。このように要の技術ごとに専門のマエストロがいて、伝統技術を駆使して生ハムを作っている。

(下の写真の左は乾燥技術のマエストロ、右は塩加減のマエストロ)



最後に案内された熟成庫には、見渡す限りに生ハムがつり下がり、出荷される日を待っていた。そこを出ると、待望の試食タイムとなった。パンの上ののった生ハムに加え、バルサミコをたらしたパルメジャーノ・レジャーノ・チーズ、イタリアワインなどが並ぶ。「日本にも輸出しているよ」とフォンタナ社の幹部。

イタリア・パルマで見たのは、大量で安価な食品の製造とは別世界の、保守的で排他的でもある伝統食品の製造とブランドの保護であった。個々の製造者は小規模であっても、それぞれの保護協会のもとブランドが管理され、結果として世界に名の知られた食品となっている。品質への信頼が故に、高価であってもイタリアの伝統食品は世界中で売られている。日本にも長い伝統の上に作り上げられ、世界に誇れる品質の高い食品は数多くある。日本の食品が、品質管理・ブランド化を図ることで、世界市場に打って出る可能性は大きいと感じた。