



PRESS RELEASE

2017年9月29日

パルマハム協会&パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 「北村光世のシンプルに味わうパルマ」プレスイベント開催

イタリアを代表する食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、安全で高品質の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(イタリア パルマ市)及びパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会(イタリア レッジョ・エミリア市)は、同製品のナチュラルさや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。

本日、食文化研究者として日本とイタリアの食文化交流に尽力されている北村光世氏(写真左)をスピーカーに迎え、報道関係者約 30 名を対象としたイベントをルッコリーナ(東京都千代田区)にて開催しました。北村氏は自然と人が作りあげるパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノの魅力を経験してきて、長年にわたって広く伝えてきています。今回のイベントでは、両製品の特徴をより深く知ってもらうため、素材をシンプルに味わう食べ方を提案しました。



パルミジャーノ・レッジャーノは、かち割り、スライス、削り節状、と提供する形状によって食感や風味が大きく異なります。またパルマハムは、モモの付け根の乾燥した部分、脂がのって赤身とのバランスが良くしっとりした部分、スネに近い濃厚でねっとりした部分、など部位別の特徴を理解することでスライスの厚みや食べ方を変えるなどの応用が可能です。まずこのような特徴を紹介した上で、最適なバランスのレシピを紹介しました。シンプルにそのまま果物や肉などと合わせる食べ方に加え、身近な日本の食材を使って家庭でも簡単に作ることができる創作料理「パルミジャーノ・レッジャーノごはん」や「パルマハムの手巻き寿司」などを紹介しました。

パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノが文化を超えて日本で愛される理由は、その伝統と品質、安全性のみならず、熟成食品特有のうまみたっぷりの美味しさ、日本の食生活にも取り入れられる手軽さにあると言えます。パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノ両協会は、これらの魅力を広く伝えることでさらに日本の消費者にとって身近な製品になることを期待し、今後もプロモーション活動を展開していく所存です。

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 年に DOP 認定を受けています。



《本件に関するお問合せ》

株式会社 旭エージェンシー (担当: 山本・采女)

Tel: 03-5574-7890 / Fax: 03-5574-7887

E-mail: info@parmaham.org / info@parmigiano-reggiano.jp

<http://www.prosciuttodiparma.com> / <http://www.parmigiano-reggiano.it>