

2019年6月20日

## 世界最優秀フロマジエ、ファビアン・デグレ氏による イタリアチーズの王様、パルミジャーノ・レッジャーノのセミナー開催

パルミジャーノ・レッジャーノ チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、去る5月に、世界最優秀フロマジエ 2015 のファビアン・デグレ氏を招聘し、消費者、トレードを対象とした2回のセミナーを開催しました。

デグレ氏はまずイタリアチーズの王様「パルミジャーノ・レッジャーノ」と日本やアメリカで「パルメザンチーズ」として販売されている粉チーズとは全くの別物だということを強調しました。その上で、パルミジャーノ・レッジャーノは9世紀以上の歴史があるチーズであること、製品名は原産地であるパルマとレッジョ・エミリアに由来すること、そしてそれら2県およびモデナ県全域とボローニャ県とマントヴァ県の一部を含む北イタリアの限られた地域でしか作れないことを説明しました。また製造工程の写真を見せながら、約40kgのチーズ1玉を作るためには520L以上、約20頭分の牛のミルクが必要なこと、添加物を一切使わずに職人が手作りし、最低12ヶ月間、丁寧に熟成されることなどをチーズへの愛情たっぷりに流暢な日本語で語りました。



次に伝統的なナイフでチーズを割るデモンストレーションをした後、提供温度の異なるパルミジャーノ・レッジャーノの比較テイスティングを行いました。同じチーズであるにも関わらず、常温で味わうと冷蔵庫から出したばかりよりも格段に風味や香りが芳醇に感じられ、まるで異なる豊かな味わいやアロマが広がることに参加者たちは驚きを覚えたようです。トレード向けセミナーでは、作られた季節や作り手、乳種の異なる5種類のパルミジャーノ・レッジャーノのテイスティングも行い、その多様性を訴求しました。さらにパルミジャーノ・レッジャーノとパイナップル、バルサミコ酢を合わせた特別なおつまみも好評を博しました。

デグレ氏は下記のように会を締めくくりました。「パルミジャーノ・レッジャーノは万能で無敵のチーズです。そのまま割って食べる際はシャンパーニュのブラン・ド・ブランや日本酒など幅広いお酒と良く合います。もちろん色々なお料理にも使えます。そして良質のたんぱく質やカルシウムなど栄養価も高く消化も良いため、自分も富士山登山の際、1kg抱えて行きました。硬い皮の部分だってスープの出汁などに使えるんですよ。皮の部分も牛が提供してくれたミルクで作られているので、余すところなく活用してくださいね。」

