



PRESS RELEASE

2013年11月20日

パルマハム協会、パルマハムの理解を深めるべく複数イベントを開催

去る10月後半、パルマハム協会(イタリア パルマ市)より事務局長のステファノ・ファンティが来日し、都内で複数のイベントに参加しました。



ステファノ・ファンティ

10月24日(木)にはエコール辻東京(東京都国立市)にて在校生、卒業生合わせて120名を対象にパルマハムセミナーを開催。ここ数年開催されている同校でのセミナーはこれからの飲食業界を担う若い世代に伝統の食材の美味しさと尊さを伝えることを目的としていますが、毎回学生から熱心な質問があり、パルマハムに対する深い興味がうかがわれます。パルマハム協会事務局長のステファノ・ファンティは「日本とイタリアは遠く離れているにも関わらず、互いに豊かな文化と長い伝統を持っています。双方が融合すると非常に素晴らしいものが生まれることでしょう。日本の料理人が世界で成功していることがその表れです。」と話しました。ファンティの挨拶に続いて元パルマハム職人の多田昌豊氏を講師に迎え、パルマハムの特徴や製法の説明に加え、部位別の食べ比べを行いました。

翌日10月25日(金)にはパニーノ・ジスト丸の内店にて報道関係者を対象としたイベントを実施しました。ファンティは「パルマハムの品質とブランドを守るべく1963年に設立されたパルマハム協会は今年50周年を迎え、約150の家族経営企業が伝統を受け継ぎパルマハムを生産しています。パルマハムは今や世界で愛でられるトップブランドとして君臨しており86カ国に輸出されていますが、日本はアジアでNo.1の市場となっています。世界で最も食文化が優れたと言っても過言ではないこの日本でパルマハムが受け入れられていることは我々の誇りです。」と述べ、続いて多田氏が塩のみで熟成させるパルマハムの美味しさの秘密と、一般的な生ハムとの違いについて自らの体験を交えて説明を行いました。その後、50周年記念ロゴをあしらった特別のスライサーを使用して切りたてのパルマハムを提供し、参加者にパルマハムの美味しさを味わってもらいました。

また今月11月11日(月)と14日(木)には東京調理師専門学校(東京都新宿区)にて、同校卒業生であるイタリア料理店パツ・ア・パツ(東京都江東区)オーナーシェフ 有馬邦明氏を講師に迎え、在校生約200名を対象にパルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノを料理に活用したセミナーを開催しました。いずれの食材もそのまま食べるのが最も美味しい食べ方と説明した上で、そのままでは提供しにくい部分を活用した応用料理を紹介、「パルミジャーノ レッジャーノとカボチャのポレンタ、パルマハムのラグー添え」の調理デモを行いました。他にも「パルミジャーノ・レッジャーノのトルタ」や「パルマハムのビスコッティ」といったレシピを紹介し、本物の良い食材は高価ではあるが、添加物が一切含まれていないためあらゆる部位が有効活用でき決して高いものではないというメッセージを伝えました。



パルマハム協会は今後も様々な方面でパルマハムの魅力を伝えてゆく所存です。

パルマハム協会 Consorzio del Prosciutto di Parma

1963年、「パルマ」の名が示す本物の製品と真正、及び伝統を保護するため、23の生産者たちのイニシアティブによって「パルマハム協会」が立ち上げられました。今日協会は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、伝統的製品の保護に努めると同時に、世界的な品質保護とプロモーション活動を行っています。またパルマハムは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DOP(原産地呼称保護)の称号を受けています。



《本件に関するお問合せ》

パルマハム・インフォメーションセンター (担当: 山本)

Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5766-2738 E-mail: info@parmaham.org

<http://www.prosciuttodiparma.com>