



2013年11月22日

## パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会 有馬シェフを講師に招き、調理師学校の生徒を対象にセミナーを開催

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、11月11日と14日に東京調理師専門学校（東京都新宿区）にて、同校卒業生である有馬邦明氏を講師に迎え、在校生約200名を対象にパルミジャーノ・レッジャーノとパルマハムを料理に活用したセミナーを開催しました。



有馬 邦明シェフ

素材の美味しさを活かした料理で定評のあるパッツ・ア・パッツ（東京都江東区）のオーナーシェフ、有馬シェフが生徒たちに紹介したレシピは、「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」と「リゾット・パルミジャーノ・レッジャーノ、パルマハム包み」。シェフは、添加物を一切使用していない両製品の外皮の硬い部分も無駄にせず料理に活用する方法として、皮で旨味たっぷりの出汁をとり、ポレンタやリゾットを炊くというデモンストレーションを行いました。

リゾット・パルミジャーノ・  
レッジャーノ、パルマハム包み

またシェフは、いずれの製品もそのまま食べるのが一番として「パルミジャーノ・レッジャーノを食べる時は、アミノ酸の結晶を崩さないように専用のナイフで一口大に割ってあげてください。野菜も包丁で切るより手でちぎったほうが美味しいですよ。自然に逆らわないのがポイントです。」と美味しい食べ方を説明しました。有馬シェフはまた「お客様に美味しいものを提供するには、提供する側がその食材の最も美味しい状態を知っていなければならない。皆さんも今のうちからこのような素晴らしい食材を味わっておいて下さい。」と述べ、参加した生徒たちは深く聞き入っていました。

最後に「お店で一番よく使う食材は何ですか？」という生徒の問いに対して有馬シェフは、「この時期はジビエなど、その時に最も美味しくなる食材を扱うように日々心がけていますが、年間を通してよく使うものとして、パルミジャーノ・レッジャーノとパルマハムはお店に常備している欠かせない食材です。」と答え、セミナーを締めくくりました。



パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会は、このようなセミナーを通じて、本物のパルミジャーノ・レッジャーノの美味しさや正しい扱い方を日本の皆さまに伝えています。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州内の限られた地域内で作られている DOP（原産地呼称保護）チーズ。9世紀以上の伝統を守り、熟練の職人たちが添加物を一切使わずに手作りしています。最低12ヶ月の長い熟成の間に独特の風味、食感、香り、そしておいしさの素となるアミノ酸が白い結晶となって生まれます。

パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 (うねめ) Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: uneme@asahi-ag.co.jp