



# VIAGGIO IN ITALY



## 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。

世界15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。  
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。  
旅の最大の目的は、それぞれの国の人が何を大切にしているのか  
を知ること。

2015 **13** 3.10

## 生ハムで心を入れ替える

イタリア料理の前菜といえば生ハムは定番。

切りたての生ハムがいつでもスーパーで購入できるイタリアではこれほど馴染みのある食材もないでしょう。日本と比べるとその価格は驚くほど安く、私もスーパーに寄るとついつい立ち寄ってしまうのが生ハムのコーナーです。

今でこそ冷蔵庫には生ハムを常備している私ですが、実はイタリアに移住する前はハムやソーセージといった豚肉加工品の類が好きではなく、あまり食べることはありませんでした。お肉は大好きなのですが食肉加工品の強すぎる塩気や添加物の多さが気になって自分で購入することはない食品のひとつだったのです。

そんなしゃらくさい私の目を覚ましてくれたプロシュット（イタリア語で豚もも肉のハム）の美味しさといったら。人生変わりました、ほんとに。



ハムとチーズの盛り合わせは前菜の定番



たくさんのハムが並ぶ  
食材店のガラスケース

ローマを訪れて間もないころ、あるトラットリアで前菜にモッツアレラチーズをお願いした時のことです。モッツアレラだけでは寂しいと思ったのか、お店の方はプロシュット・クルードとバジルの葉を添えた一皿を用意してくださいました。

嬉しいのだけど…

このハム全部食べられるかしらと思いつつフォークを動かし始めました。何度か口に運んでいると、始めのネガティブな思いが嘘のように消えていきます。驚いたのは旨みの強いプロシュット、ジューシーなモッツアレラ、爽やかなバジルの完璧なバランス。薄く切られたプロシュットのふんわり溶ける優しい脂はチーズのクリーミーさを引き立て、モッツアレラのヨーグルトのような酸味はプロシュットの塩気を緩和させながら独特のこなれた風味と甘みを強調させる。一体感のある強い味わいのあと最後に残るのはバジルの清涼感で、後味はごく爽やか。こんな美味しいものを避けていたなんて…。

すっかり改心した私はその足で大きなモッツアレラ、バジル、プロシュットを買い込んで帰りました。さまざまな産地のプロシュットを試しながら、それから数日は同じレシピで食べ続けるほどの好物に。



## プロシュット・ディ・パルマ

イタリアのありとあらゆる地域で作られているプロシュットですが、名産地として一番に名前が挙がるのがパルマ地方。

パルマでのプロシュット作りは、紀元一世紀より前、ローマ帝国時代にさかのぼるほどの歴史があります。2,000年以上も前といえば今のように保存料や着色料がない時代。プロシュット・ディ・パルマの切断面は発色材を思わせるほど鮮やかなピンク色をしています。これも熟成による自然な色合いです。発色材はおろか塩以外のものは一切使われていないのです。

白豚のもも肉に天然塩をすり込み、一年以上の長い時間をかけて塩漬・乾燥・熟成の工程を経て作られるプロシュット。熟成過程においてアミノ酸が形成され、良質のたんぱく質やビタミン類も多く含まれることから、他の食肉製品に比べて消化吸収が良いのも嬉しい利点です。

作業工程のうち大半を占める乾燥期間中、パルマの自然の風にさらされながら熟成していくプロシュットは、いわばパルマの風土が作り上げた偉大な自然食品。この地方の気温や湿度、川沿いを吹く風がもたらす乾燥した気候が生ハムの熟成に適しており、同じ味わいを他の場所で求めることは難しいのです。



パルマの町の真ん中を流れている  
パルマ川

## 美味しいプロシュットを求めて

いったいパルマとはどのような町なのでしょうか。

エミリア＝ロマーニャ州の都市パルマはパルミジャーノ・レッジャーノの生産地であり、サッカーでは中田英寿選手も在籍したことのあるパルマFCの本拠地。

食品産業が盛んであり、EUの外局である欧州食品安全機関の本部も置かれているという、美食の都。

美食の都……と聞けば、いてもたってもいられません。

せっかくイタリアにいるのだから美食の都を訪れずには帰れまい。

なかば無理やり友人に同行してもらって約束を取り付け、パルマまでの切符を手に入れます。イタリア国鉄を使ってローマからボローニャで乗り換え、電車で3時間半の小旅行。憧れの地に到着です。



セリたてをいただくのが最高のぜい沢!



市内の路面店。店先にはパルミジャーノ・  
レッジャーノが積みまれています。

パルマ市内は主要な観光地を巡るだけなら1日で充分歩いて観光ができるほど小さな町。個人的な感覚ですが、人も親切で治安も良く、女性の一人旅でも楽しめるように思います。

こじんまりとした街ながら、洋服店、靴屋、飲食店が建ち並ぶ通りはゆっくり散歩するのもってこい。市内の商店の天井には、プロシュットがぶら下がっていたり大きなパルミジャーノが棚に並べられていたりと美食の街らしい雰囲気が漂いワクワクします。

レストランの表に出しているメニュー表を覗くと、どのお店にも必ず前菜には“PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA”(パルマ産プロシュット)の文字が。

雰囲気の良さそうなお店に入り、前菜にお願いしたプロシュットは向こうが透けて見えそうなほど薄くスライスされたもの。口に入れるとふんわりとろける舌触りに顔がほころびます。

やはりプロシュットはスライサーでうすく切ってもらい、切り立てをいただくのが一番。鼻に抜ける野性味の残った豚肉の香りと舌の上で溶けるような食感は薄切りだからこそ。

幸せを噛みしめていると、お店の方がパルマのもうひとつの名産品パルミジャーノ・レッジャーノのかけらをのせたお皿を持ってきてくれました。

パルマの豚にはパルミジャーノの製造工程で生じた乳清が餌に混ぜて与えられ、それを食べて育った豚肉には複雑な味わいと風味が生まれるのだそう。パルマの二大名産はお互いに切っても切れない関係で結びつき、偉大な保存食として2,000年以上前から作り続けられてるのです。

パルマでいただいた郷土料理には興味深いものが多くもう少し紹介したいところですが、今回はここまで…次回はプロシュットより貴重な、「奇跡の生ハム」と称されるハムをご紹介します。

