



# 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 **14** 4.10

## 前回に引き続き、パルマ市より

パルマはエミリア＝ロマーニャ州の中央少し北西に位置する町。

小さな町ながら、イタリアのチーズと言えば誰もが真っ先に思い出すパルミジャーノ・レッジャーノや世界三大ハムとも称されるプロシュート・ディ・パルマの生産地として知られ、イタリアーの美食の都と言われています。

美食の都——その響きに心奪われてパルマまで訪れた私。憧れの地でプロシュットを口にすることができた喜びは前回のとおり。

今回はプロシュットより貴重な「幻のハム」、そしてレストランで出会ったエミリア＝ロマーニャ州の料理をご紹介します。



シルバーリングがローマ、  
ゴールドがパルマ



パルマの町並み

# 奇跡の生ハム

パルマでどこか雰囲気の良いレストランに入り、手渡されたメニューを開いて〈ANTIPASTI(前菜)〉とある欄に目を落とすと、真っ先に目に入る文字は、世界三大ハムのひとつとして名高い“Prosciutto di Parma”——ではなく、“Culatello di Zibello”の表記なのです。

クラテッロ・ディ・ジベッロ。

最上部にその名が記されているのは、クラテッロこそが、生ハムの王様と称される、最高級の生ハムだからです。

通常の生ハムが豚の足先から太ももの肉を使うのに対して、クラテッロは250kg以上の豚のお尻の部分の肉を使います。最も美味しいと言われる尻肉のさらに上質な部分のみを選び、高級品とされるベッシー(豚の膀胱)に詰めて紐をかけ縛ります。紐で洋梨型に形成されたクラテッロは、乾燥させたのち、10ヶ月～14ヶ月間 熟成室に吊るされます。これらの作業は全て手作業で行われ、添加物などは一切入りません。

余計なことはせず、自然な環境に任せて作る——その姿勢は熟成の方法にも徹底されており、熟成室には空調を調整する設備は一切ありません。部屋の温度と湿度は窓の開け閉めによってのみ管理され、川沿いを吹く自然の風によって熟成が進められていくのです。

塩をただけの豚肉が、保存料もなく、一年もの間傷まずに旨味だけを増していくなんておおよそ信じがたいことですが…。



## ジベッロ村のクラテッロ

クラテッロの産地に指定されている村はポー川流域に8つあり、この流域は毎年冬になると一面に強い霧が立ち込める湿度の高い地域。この湿度がしっとりとしたクラテッロの質感を作り上げるために不可欠であり、独特の風味や味わい、食感は、濃霧による湿気、気温など、ポー川の南側地域にみられる自然条件と、それを熟知した職人の手によって奇跡的に産み出されるものだそう。世界中どこを探しても他にはなく、この自然状況の中でしか作り得ないもの、それがクラテッロが幻のハムと称される所以です。

さて、レストランに戻りましょう。

メニュー表の筆頭に載せられている“Culatello di Zibello”ですが、産地として認可されている8つの村の中でも、最も有名なのがZibello村。ここで作られるクラテッロは「クラテッロ・ディ・ジベッロ(ジベッロ村のクラテッロ)」という名前を持ち、最高級品として扱われています。

真っ白なお皿の上のクラテッロ・ディ・ジベッロは、鮮やかなピンク色。プロシュットより脂肪分が少ないため、より鮮烈な赤みです。

切りたての断面から香るのは、野性味の残る芳しい香りと、ナッツにも似た深い香り。

口に含むと食感はしっとり、むっちりしていますが、極限まで薄くスライスされた肉はすぐに柔らかく溶けていきます。感動的なのはその味わいで、ねっとり濃密な旨みとデリケートな甘み。プロシュットに比べると塩気が穏やかなので、より強く甘みを感じることができるのです。噛み締めて食べたいような旨みですが、すぐに口の中で溶けてしまうので、またもう一枚…と、次の一枚に手が伸びてしまいます。



食欲にまかせてお皿を空けてしまう前に、クラテッロと一緒に忘れずに注文したいのがトルタ・フリッタ。こちらも必ず〈前菜〉欄に登場するエミリア＝ロマーニャ州の郷土料理。真ん中がぷっくり膨らんだ揚げパンです。パン生地をラードで揚げているため、端っちはサクサクと軽い食感、真ん中の膨らんだ部分はふんわりもちりしていて、熱々を頬張ると幸せな気持ち。コクのある豊かな風味が口の中に広がります。これだけでも美味しいのですが、クラテッロなどの生ハムと一緒に食べると小麦粉の持つ自然な甘さが生ハムの塩気と溶け合い素晴らしいバランス。生ハムとともに現地では前菜に欠かせない一品となっています。



ん～幸せ!ここまで来たら、ワインもやはり現地のものを。

食前酒として、この州の赤ワイン ランブルスコを選びます。赤ワインでは珍しい発泡性で、軽い飲み口が食欲を増進させてくれるはず。何せパルマは美食の都。豚肉料理はもちろん、パルミジャーノ・レッジャーノを使った牛肉、鶏肉、馬肉料理、郷土料理のパスタなど、何を食べても美味しい食い倒れの町。生半可な食欲ではこの町を楽しめませんよ!

