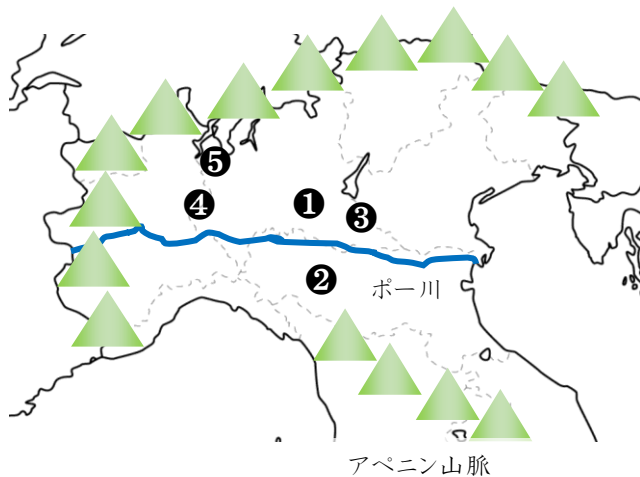


~ RISOTTO (リゾット) ~

北イタリアでは隣接するフランスやスイス同様に酪農が盛んで、バター、生クリームやチーズなど乳製品を使った料理が多くあります。イタリア料理といえば、トマトやオリーブオイルのイメージが強くなりますが、それらは南イタリアの特徴であり、北イタリアには南と異なる地理的・歴史的な背景があります。北イタリアの代表的料理がリゾットです。北イタリアでリゾットが作られてきた背景とその食材とは？

◆稲作文化

北イタリアの中央には西から東へイタリアで最も長いポー川が流れています。この流域は、北と西にはアルプス山脈、南にアペニン山脈があり、三方を山に囲まれた広大なパダーノ平原はポー川がもたらす豊富な水と肥沃な大地に恵まれた大穀倉地帯です。古くからポー川流域は豊富な水量を活かし稲作が盛んで、この地域にはミラノ、トリノ、ボローニャなどの商業都市があります。



- ① マスカルポーネ (フレッシュ)
- ② パルミジャーノ・レッジャーノ (ハード・セミハード)
- ③ グラナ・パダーノ (ハード・セミハード)
- ④ ゴルゴンゾーラ (青カビ)
- ⑤ タレージョ (ウオッシュ)

イタリア北部 チーズの原産地

◆北イタリアのチーズ

アルプス山脈とアペニン山脈、両脈の広大な裾野にある牧草地では古くより夏季に牛の放牧が盛んに行われてきました。そのため、北イタリアでは牛の乳を原料としたさまざまなチーズが作られてきました。

北イタリアの料理 「リゾット」

リゾットはお米を使った北イタリアの伝統料理の一つです。ロンバルディア州にある大都市ミラノの代表的な郷土料理に「ミラノ風リゾット」があります。玉ねぎとお米をバターで炒め、サフラン入りのブロート(だし汁)で煮て作られます。使うお米は古米が良いとされており、この地域で収穫されたカルナローリ種、アルボリオ種、ヴィアローネ・ナノ種などの中粒種米



が最も適しています。そして、仕上げにつなぎにたっぷり入れるチーズが、ロンバルディア州の隣のエミリア・ロマーニャ州で作られる「パルミジャーノ・レッジャーノ」です。マスカルポーネやゴルゴンゾーラもリゾットに使われることもあります。北イタリア産のお米とチーズで作られる料理が「リゾット」です。

チーズの王様・パルミジャーノ・レッジャーノ



パルマ、レッジョ・エミリア、モデナなどの北イタリアのエミリア・ロマーニャ地方のポー川南岸で作られ、最低1年の熟成を経てDOP認定を受けたものだけが焼印を押されて、正式に「パルミジャーノ・レッジャーノ」を名乗ることができます。パルミジャーノ・レッジャーノは、産地や製法だけでなく、乳牛の飼育地域や飼料までも厳しく管理されているイタリアを代表するチーズで、「チーズの王様」と称されます。

熟成期間は最低12か月以上で、出来の良いものは18～36か月、長くなると5年にもなります。凝縮した強い旨味があり、北イタリアでは最も料理に使われているチーズです。

ポー川流域では、形状の似た「グラナ・パダーノ」も作られていますが、ポー川北岸のより広域で作られ、形状は似ていても製法が少し違っており、熟成期間がやや短いのが一般的です。



パルミジャーノ・レッジャーノを使用したプロセスチーズ「パルミジャーノPCパウダー」

エムケーフーズの「パルミジャーノPCパウダー」は、原料チーズ中、イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノを60%以上使用したプロセスチーズ規格のパウダーチーズです。

パルミジャーノ・レッジャーノは料理の味を決める重要な調味料となるチーズです。熟成による芳醇な風味を活かした設計です。

◆プロセスチーズ規格

物性、風味変化が少なく安定した品質のものを使うことができます。
工業的に使う場合でも安心です。

◆パルミジャーノ・レッジャーノ60%以上使用(原料チーズ中)

熟成による旨味あふれるチーズです。

◆グレイテッド チーズ

製品名の“グレイト”は英語のgrate=(チーズなどを)おろす という意味。調味料のように使うイタリア産チーズに適した形状に加工しています。

