

カーチョ・エ・ペペ cacio e pepe

カーチョ・エ・ペペはイタリア、ローマ周辺に古くから伝わるパスタ料理です。

濃厚なチーズの風味は、普段の食事としてはもちろん、少し贅沢な気分を味わいたいとき、またお酒のおつまみとしても楽しめる料理です。

本場の食材を使ってローマの味を再現してみたいかかでしょうか。



イタリアのパスタ文化

イタリアといえば、トマト。イタリアでのトマトの普及についてご紹介します。

1492年にコロンブスがアメリカ大陸に到達、それより前には欧州にトマトはありませんでした。事実、トマトが持ち帰られたのはそれから30年ほど後のこととなります。

スペイン経由でイタリアにトマトが伝播しても、当初は毒があると信じられてしまい、観葉植物として扱われていました。食用になったのはさらに後年となります。

ある青年が食したことで毒がないと証明されトマトが食用可と認知されましたが、それでもなかなか広まることはありませんでした。

その後、トマトのペーストを煮詰めて瓶に詰め瓶ごと茹でて殺菌する、常温でも日持ちする技術が発見されたことで一気にパスタに使用されるようになりました。

イタリアで広くトマトが食されるようになったのは18世紀のことでした。

一方、パスタは古代ローマ文化が花開いた時代からあったとされます。麺類はマルコ・ポーロが中国から紹介したという説もありますが、イタリアにはショートパスタ類がそれ以前からあったとされています。マルコ・ポーロの訪中は13世紀のことで、仮にこの時に麺を持ち帰ってもまだイタリアにはトマトは無く、さらに唐辛子もなかったわけです。

カーチョ・エ・ペペの原点

では、トマトが伝わる前には、イタリアでパスタはどう食していたのでしょうか？

それは茹で上げたパスタに凡そおろしたチーズをまぶして食していました。これは現在ローマ郷土料理とされるカーチョ・エ・ペペとほぼ同じものです。その料理には必ずローマの特産であったペコリーノ・ロマーノが使用されました。

南イタリアの古い言葉で「カーチョ」はチーズ、「ペペ」は胡椒のことです。

その名の通り、パスタとチーズ、黒胡椒で作られる料理です。

カーチョ・エ・ペペの材料に卵と豚の加工品を加えると、同じローマ発祥のカルボナーラとなります。カーチョ・エ・ペペはカルボナーラの原点ともいえるパスタ料理なのです。



カーチョ・エ・ペペに欠かせないチーズ「ペコリーノ・ロマーノ」

ペコリーノ・ロマーノはイタリア原産のチーズで羊乳から作られています。

メス羊を「ペコーラ」といい、その乳でできたチーズが「ペコリーノ」、「ロマーノ」はローマのという意味です。

古代ローマ時代からあったとされる世界最古のチーズで、ローマ軍の配給食や保存を目的に作られたことから、非常に強い塩味と羊乳独特の香りが特徴です。そのまま食べるほか、おろして料理に使われることも多く、ローマ周辺のラツィオ州の郷土料理には欠かせないチーズとなっています。

イタリアは南北に長く、気候の違いなどから北部のアルプス山脈に近いところでは牛、中部では羊が多く飼われています。

ペコリーノ・ロマーノは、古代よりローマとローマ周辺で生産されてきました。

1861年、ヴィットーリオ・エマヌエル二世によってイタリア王国が成立されると、首都ローマを再開発することになりました。ナポレオン戦争等の戦乱の乗り越え、当時ローマの管理状況は最悪で、市内にペコリーノの製造過程で出るホエイが流れ悪臭を放っていたということでした。これを再開発するにあたり、ローマ市内でのチーズ製造が禁止されることとなり、ローマの多くのペコリーノ生産者はサルディーニャに移っていきました。

現在では98%のペコリーノ・ロマーノがサルディーニャで生産されています。



日本では、ペコリーノ・ロマーノ以外の身近なチーズで作られるカーチョ・エ・ペペをはじめとするイタリア料理は多くあります。それぞれに美味しさがありますが、このチーズが作られ、使われるようになった歴史や文化的な背景を考えると、やはりペコリーノ・ロマーノでこそ、本場の味と言えるのかもしれない。

イタリア産ペコリーノ・ロマーノを使用したプロセスチーズのご案内

ペコリーノ・ロマーノは 20 kg程度のブロックの状態で流通しているため、カットしたり、削ったりするのは大変な作業になります。

そこで使いやすく加工したのが「PC グレイト SPF ペコリーノロマーノ」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。
- ペコリーノ・ロマーノ 60%以上使用（原料チーズ中）
ペコリーノ・ロマーノは、イタリアの原産地名称保護制度 D.O.P.に認定されたチーズで、羊乳独特の香りを活かした設計です。
- 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。おろして使うペコリーノ・ロマーノに合わせた形状です。