

今回は発酵食品として日本でも近年浸透してきたバルサミコ酢をご紹介します。歴史は古く、最古の記録として1046年、モデナの侯爵であるカノッサ家のボンファッチオが、神聖ローマ帝国ヘンリー3世の即位の

美食の国として知られるイタリア。紀元前のローマ時代から、恵まれた気候・土壌条件を背景にさまざまな料理が発達してきました。イタリアといえは皆さんはどんな料理を想像するでしょうか？パスタ、ピザ、リゾットはもちろんのこと、ワイン、パルメザンやモツァレッチチーズなどの発酵食品も皆さんには馴染みかと思えます。



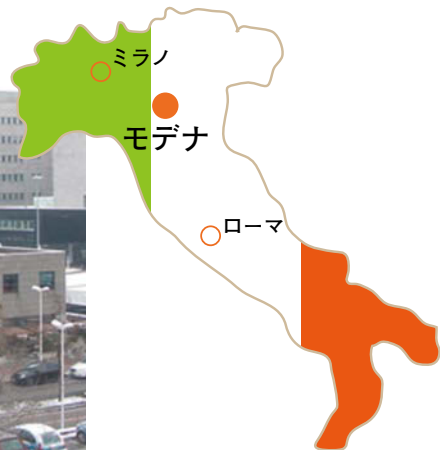
お祝いにバルサミコを樽ごと贈呈するという記録も残っているのだそうです。昔もそして今も、バルサミコ酢はF1レースで有名なモデナ市を中心としたエミリア・ロマーニャ州（ミラノから東へ200 kmくらいです）でしか生産されていません。中でもモデナ産が有名ですが、瓶のラベルに「モデナ」と記載されている製品が多いことにお気づきになるでしょう。



特集 発酵食品をたずねて 「バルサミコ酢」

今月ご紹介する発酵食品は、イタリアの「バルサミコ酢」です。ドイツ・ザワークラウト、インド・ナンにつづく海外シリーズ第3弾です。協和発酵バイオのミラノ駐在員からのレポートをお送りします。

新オフィス外観
(4階部分が協和イタリアーナ社)。





右は、3年もの。
左は、10年もの高級品。

一度モデナ近郊のバルサミコ酢製造工場を見学したことがあるのですが、その際、100年(一)という長期熟成品を味見する機会がありました。高価なものなのでスプーンさじのみでしたが、とろっとして、えもいわれぬ味だったことを覚えています。これら長期熟成品の味は滋養強壮薬のような味にかなり近いものがあります。実際に健康のため毎日スプーン一杯バルサミコ酢を食している人も多いこともうなずけます。

さらに、アイスクリームなどのデザートにもそのままかけて出てくることがあります。カルパッチョや生ハムにも良く合いますし、皆さんでいろいろとお試しになつてはいかがで

最前列左、白っぽいネクタイが駐在員の竹内。



協和イタリアーナ・ミノ駐在員 竹内慎より

でしょうか。お酢は先人の作り出した知恵です。重要な食材としての地位を占めているのは、古今東西変わらないということですね。

バルサミコ酢の原料はワインです。モデナ地方で栽培されるトレヴィジャーノ種のぶどうを搾つてろ過し、ワイン

ピネガーを加えて、澱を取り上澄み液を樽で発酵させ熟成させます。熟成するにつれて樽に使用される木の種類も変わってきます。オーク、

クリ、トネリコ、クワ、ビャクシン、ニセアカシア、サクラの木樽に毎年移し替えられます。

バルサミコの語源となっている「balsamo」は英語で「balm」(あのタイガーバームの「バーム」です)、つまり芳香のあるという意味です



本場の本物の香りを味見。

が、この樽の木から出てくる香りを言っているのです。

種類としては、樽熟成ながら熟成期間が短く、着色料・香料・カラメルを入れることを認められている「アチエート(酢)・バルサミコ」と、樽熟成で指定された工場で作られ添加物を一切加えない古くから伝わる伝統方式で作られた「アチエート・バルサミコ・トラディツィオナーレ・デイ・モデナ」の二つに分ける事ができます。後者は特に、最低12年の熟成期間が定められ、いわゆる「本物」のバルサミコ酢と言えるのですが、高価で、実際に普段レストランなどで見かけるものは前者のいわゆる「普及品」です。