

パリで生まれた料理のスタイルブック

www.elle-a-table.jp

# À table

ロンドン・パリ  
東京etc.特別取材  
**拝見!**  
料理家の  
キッチン

エル・ア・ターブル  
NO.26 JULY 2006

水が主役の  
サマードリンク

ジャン=ポール・エヴァンさんが  
とっておきのレシピを公開  
夏にうれしい、  
ショコラのデザート

たくさん食べて元気になるう!  
**野菜がおいしい、  
夏レシピ**

ウー・ウェンさんのレシピから、夏野菜たっぷりのかんたん中国薬膳  
ロンドンの料理家、アリス・ハートさんの軽やかで香り豊かな、南インドのベジ・ディッシュ  
渡辺麻紀さんが提案、ハーブが効く、夏のリフレッシュ料理  
オウ・チソンさんの妻家房レシピ、野菜いっぱい韓流家庭料理  
サンフランシスコの人気店「ZUNI CAFE」直伝、カリフォルニアの、野菜を食べるシンプル・ディッシュ



**PGI**  
(地理的表示保護)

製品名に關われている地域で生産されている製品に対して認められるマークで、生産、加工、調整の過程のうち一工程以上に地理的な結びつきがあることが条件。



**PDO**  
(原産地名物保護)

特定の地域で伝統的な製法によって生産、加工、調整された食品にのみ認められる。原材料から製品になるまでのすべての工程が、製品名に關われている地域で定められた製法で生産、加工されていなければならない。



**Organic Farming**  
(有機農法マーク)

「有機農法」の定義は、合成肥料、成長ホルモン、成長促進剤、合成農薬などを一切使用せず、遺伝子組み換えを行わずに農作物や家畜を育てること。畜産に関しては、飼料も有機農法で作られたものを使っている。



**TSG**  
(伝統的特産品保証)

原産地ではなく、組成または製法が伝統的であることを保証する。対象は、次のうちいずれかの条件を満たす製品。製品に關われている地域で生産、伝統的な原材料から作られる。承認済みの伝統的技術によって生産。

**EUの文化と伝統を内包した食品を守る、EU品質認証システム**

毎年、多くの人で賑わいを見せるFOODEX JAPAN。第31回となる今回は、日本全国はもとより世界79カ国より選りすぐられた食品・飲料が一堂に会した。メインテーマとして掲げられた「つなげる、つなげる、つなげる」の4日間「食文化」の通り、この4日間は文字通り、人と人の交流の場であり、人と食品の出会いの場となった。

大盛況だった今回のなかでも特に注目を集めていたのが、EUブリス。会場内に漂う香ばしい香りに誘われるようにして人垣をくぐれば、そこでは卓抜した技術を持ったシェフが、EU認証食材を使ったクッキング

グ・デモンストレーションを行っていた。

自然の変化に富んだ豊かな大地と、その土地で脈々と訪がれてきた悠久の歴史。そして、優秀な職人や生産者の手から手へと受け継がれてきた伝統の技。そのなかで育まれたヨーロッパの名品は、バルマムやバルメザンチーズといった我々にもなじみの深い品ばかり。しかし残念なことに、品質の確かな商品にはコピー商品が存在しているのも事実。

そこでこれらの食品を守り、正しく消費者のもとに届けるため、EUが1992年に確立したシステムが、EU品質認証システム。品質認証マークは、指定地域で生産された食品や、特定の製法で作られた食品の名称を保護している。

食の安全神話が崩れてしまった今、消費者は高橋であって、それに見合うクオリティの商品なら、対価を払うことに抵抗を覚えずくなってきている。そう考えると、品質認証システムが一般化すれば、生産にコストがかかるこれらの食品は、生産の苦勞に見合った価格で取り引きされるようになるだろう。品質認証システムを適用し、原産地に根ざした欧州の文化や伝統が香る本物の味を日常に取り入れ、豊かな食卓を演出したい。



## EUの「本物の味」が大集合 FOODEXレポート& 生産者インタビュー

世界の食品・飲料と人とを結ぶアジア・環太平洋地域最大のトレードショーが3月14日から17日にかけて開催された。第31回の会場となったのは、昨年に引き続き幕張メッセ。活気に満ちた会場内では、EU品質認証を受けた製品を使ったシェフのデモンストレーションなどが行われ、人々の注目が集まった。

photos:Gaku Yamaya text:Mao Yamawaki

### interview AMBASSADOR



**ベルンハルト・ツェプター**  
BERNHARD ZEPF  
駐日欧州委員会代表  
大使、ドイツ・バイエルン州生まれ。1973年にドイツ外務省入省。欧州委員会事務局副事務総長などを経て2002年から同大使を務める。

FOODEXのEUブリスを訪れたベルンハルト・ツェプター大使に、EU品質認証システムについて話を聞いた。

品質認証システムの現状は？

今回、EU品質認証システム告知としてのFOODEX出展は2回目。ブリスは昨年比比べて2倍の規模になった。日本における認知拡大活動が成功したという証だと思う。このようなイベントを通じてヨーロッパの食品のよさをアピールすることによって、より多くの人がかわかってくれる。このシステムは伝統や地域に根ざした食品を保護している。EUは域内市場を確立し、4億5千万人の消費者を抱える大きな市場。EUの品質の確かな食品を送り出すことは、日本とEUの関係にも役立つと思う。

生産者にとってのメリットとは？

システムは品質をコントロールするための手段を簡便化したもので、EU全体に広がっている。消費者にもわかりやすいと好評を得ている。生産者も自分の作った食品の品質が確かだという証になるのだから、認証を取得することは無難している。もちろん、認証を得るには手続があるが、多くの生産者は認証を誇りに思っている。たとえば、オーガニックの食品を作ろうとする、普通には作れないような高品質のいいものを作るには、その価値を認められるラベルが心強い味方になる。日本にもEUにも、おいしいものを作り、楽しむ風土が根付いている。このシステムも浸透すると期待している。

写真提供:DOPEXA



## PDO (原産地名称保護)

バルマハム / イタリア・ハルマ

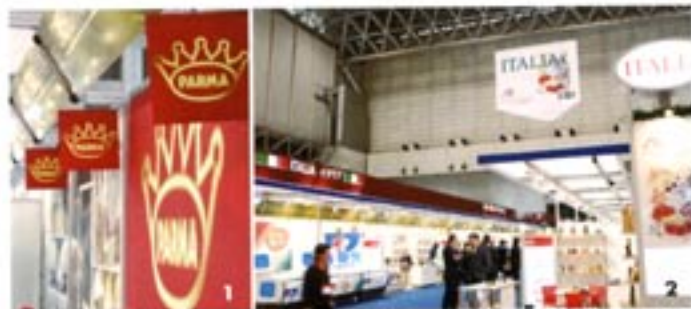
ヴィンチェンツォ・ディエチさん  
「サンニコラ社」ジェネラル・マネージャー

100パーセントナチュラル、美しいピンク色の断面。見た目も美しいイタリア産の生ハムは、プロシュートと総称される。なかでも最高品質の生ハムの一つの代名詞となっており、原産地名称保護(PDO)製品に認定されているのが「プロシュート・ディ・バルマ」、つまり「バルマハム」。薄くスライスした1枚からでもしっかりと香る芳醇な香り、やわらかな甘みとほじり合ったほどよい塩味は、まさにハムの王様といった風格を感じさせる。

「味と香りもさることながら、塩以外の添加物を一切使っていないのもバルマハムの魅力です。低カロリー・自然食品ですから、お子さんやご年配の方も安心ですよ」

こう語るのは、バルマハムの生産者のひとり、ディエチさん。原料の豚に含まれる飽和脂肪酸の多くは、熟成の過程で不飽和脂肪酸に変化する。このため、バルマハムの脂肪酸はコレステロールの蓄積を防ぐオレイン酸を多く含み、動脈硬化や糖尿病などの生活習慣病予防にも効果があるのだ。さらに、良質のタンパク質やビタミン類も豊富な高栄養食品でもある。

「古代ローマ時代より、2000年間以上愛され続けてきたバルマハム。その原料となる豚に、特別に規定された飼料を与え、10カ月の歳月を経て150キロ以上の体重に成長させ、その後ろ脚のみを使用しています」



こだわりのぬかれた豚が育てられているのは、イタリア北部中央にある肥沃な地、エミリア・ロマーニャ州。

「土地柄、アペニン山脈から吹き降ろす乾燥した山風と、ほどよく湿った海風がぶつかり合うのですが、この風はバルマハムがおいしく熟成するために、重要な役割を果たしているんですよ」

土地と人が一体となって、精魂こめて作り上げた美味の結晶・バルマハム。熟成にも20カ月以上を費やし、大切に作られている。

1 1963年、品質を守るために発足したバルマハム協会。この王冠マークが目印。2 守られてきた伝統の味は、1996年にEUの法律によって原産地名称保護(PDO)製品として認定されるにいたった。3 向こうが見えるくらい薄くスライスするのが美味しくて、コッソリ。4-5 バルマハムは世界のマーケットで広く受け入れられている。



美しい時間を、ワインから。



美・ボルドー

BORDEAUX



シャトーワインは、ボルドーから。

www.bordeaux.co

雑誌コード 11941-07



4910119410767  
00686

©HACHETTE FUJINGAHO 2006 Printed in Japan