



アレッサンドラ・スカンサーニ

学習参考書

ピアチェンツァ産  
サルーミDOP  
官能評価

特産物有効利用・評価補助教材





# ピアチェンツァ産 サルーミDOP官能評価



## 特産物有効利用・評価補助教材



### 目次

ピアチェンツァ産サルーミDOP協会	7
DOP製品とは何か?	8
DOP・IGP標章	8
認定・保護	10
ピアチェンツァ産サルーミ	11
ピアチェンツァ産コッパDOP	12
ピアチェンツァ産パンチェッタDOP	14
ピアチェンツァ産サラメDOP	15
感覚器官・官能評価	16
サルーミの最も一般的な欠陥	20
ピアチェンツァ産サルーミ試食実施方法	22
ピアチェンツァ産サルーミの官能特性	26
購入・保存・食べ合わせ	29
レシピ	32

イタリアのホテル・レストランサービスの職業専門学校は、イタリア国内及び世界中の宿泊・飲食施設に就職する若者の教育における重要な役割を果たしています。それゆえ同専門学校内において、当地域の特産物を推奨し普及させることはとても重要です。

この考えに基づき、ピアチェンツァ産サルーミDOP協会(Consorzio Salumi DOP Piacentini)は、品質の高い地域特産品全般、特に、ピアチェンツァ産サルーミDOPの文化を伝え広めるために、ホテル専門学校の4年生及び5年生の学生に向けたプロジェクトを企画しました。これら製品の特性を学び、消費者に正しく伝える方法を習得することは、学生にとって、プロ意識を高め、将来の仕事に活かす能力を提供することになります。

当プロジェクトは、農林食糧政策省に認められ、実施に必要な費用の融資を受けました。

当プロジェクトには、北イタリアの数多くの学校が参加し、教師からも学生からも大変歓迎されました。教育実習においては、その授業内容に対する大きな関心が示され、積極的な参加が見られました。

本書は、当プロジェクトに参加したクラスの学生すべてに手渡されることになっており、教育実習で習ったことをより詳細に説明する内容になっています。また同時に、興味深く画期的なヒントが詰まった教材として、教育内容の幅を広げるべく、ホテル専門学校の教師に利用してもらう目的も備えています。



## ピアチェンツァ産サルーミDOP協会 (Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini)



数多くの生産者の発展と成功を受け、1971年、商工会議所主導の下、ピアチェンツァ産サルーミ協会が設立されました。その設立目的は、地域特産品の中でも最も重要な、コッパ、パンチェッタ、サラメの3製品を保護することです。

設立当時、特産品の規制に関する欧州規定がまだ無い中で、すでに地理的生産地域を指定し、当協会加盟生産者自身が、溶液を使用しない塩漬け、少量の香辛料添加（繊細な味に仕上げるため）、長期熟成といった、伝統的製法を厳格に守ることを自主的に課したのです。

専門技術委員会が製法及び熟成法を策定し、同委員会が協会のシンボルが入ったメタルプレートを発行することになりました。同プレートには、サルーミが詰まった豊稷の角に、アルペローニ枢機卿の紋章を彷彿させるエンブレムが付されています。

設立からすでに30年以上が経過し、テクノロジーの知識や情報伝達手段などが大きく変化し、生産者も父の世代から子の世代に移り、当協会自体も、様々な個性や背景を持つリーダー達の移り変わりを見してきました。これらの様々な変化にも関わらず、変わらず残っているものがひとつあります。それは、ピアチェンツァ産サルーミを保護し振興するという、当協会の意志です。そしてその意志は、最初の規定である1992年の欧州規則（EC）2081の公布から4年しか経過していない1996年に、早くも3件のDOP（PDO：保護原産地呼称）の承認をもたらしました。

EUの承認を取得してから、EUの青と黄色の標章を付した最初のピアチェンツァ産サルーミが市場に出るまでに経過した期間は、2年未満でした。

この間、当協会は生産者に寄り添い、認定に必要な、産物明細書の規定を順守していることを証明する書式の作成や組織化をサポートしました。

そのような生産者への専門的支援活動とともに、当協会は、ピアチェンツァ県の援助を受け、当協会が主催した多くの興味深い企画や事業を通して、コッパ、パンチェッタ、サラメの文化と味の振興及び普及のための活動も並行して行ってきました。

これらの企画・事業の中には、食品展示会への参加、地域イベント、消費者や学生（小学生を含む）への教育活動から、県内及び国内のメディアへの働きかけ、豚肉加工製品の販促担当者への研修会、官能評価を担うパネリスト（評価者）の養成までと、幅広い活動が実施されました。特に官能評価については、本書にて詳細に取り扱っています。

2007年8月には、ピアチェンツァ産サルーミDOPを正式に監視し、保護原産地呼称のあらゆる権利侵害又は違法使用を取り締まる任務を担う保護協会として、ピアチェンツァ産サルーミDOP協会が設立されました。

当協会は、欧州規則準拠のための当局である農林食糧政策省の監視の下、保護活動を実施しています。

# DOP製品とは何か？

## DOP製品

DOP (PDO) : 原産地呼称保護制度は (IGP (PGI) : 地理的表示保護制度) とともに、規則 (EC) 2081/92 をもって1992年に始まりました。同規則は、2012年に、欧州議会・理事会規則1151/2012をもって改正され、いくつかの点で前規則との変更点もたらされましたが、我々に適用される内容には変更はありませんので、変更点の詳細説明はここでは省きます。

これらの規則は、ヨーロッパ諸国の伝統的製品を模倣から保護し、消費者が、伝統に根ざした、地理的原産地が特定できる、高い品質の食品を入手することができようとする目的で制定されました。

DOP・IGP制度により、下に示したEU標章が対象食品に付されることで、消費者が識別できるようになりました：



**PDO:** Protected Designation of Origin.



**PGI:** Protected geographical indication.

## DOP・IGP標章

これらの標章を付けるためには、対象となる食品は、まずは国内、その後EUレベルで、細かく厳格な承認手続きを経なければなりません。市場に製品が出荷されるには、農林食糧政策省 (MIPAAF) の監視の下活動する認定機関による厳しい検査に合格する必要があります。

## DOPとIGPの主な違いは？

規則1151/12第5条に従い、「原産地呼称」とは次を指します。「...次に掲げることすべてに該当するある産物を特定する名称をいう。特定の場所、地域、又は例外的な場合国を原産地とすること。その品質又は特性が、本質的に又は独占的に、その内在的な自然又は人的要因を伴う特定の地理環境によるものであること。その生産段階のすべてが限定された地理的区域内で行われること」。一方、「地理的表示」とは次を指します。「次に掲げることすべてに該当するある産物を特定する名称をいう。ある特定の場所、地域又は国を原産地とすること。その品質、評判又はその他特性が、本質的にその地理的原産地に帰し得ること。その生産段階の少なくともひとつが限定された地理的区域内で行われること」。2つの定義はほとんど同じように思われますが、本質的な違いがあります。DOPの場合は、ある産物の生産工程 (原料から最終加工まで) が名称の特定地域で行われる必要がありますが、IGPの場合は、少なくともひとつの生産工程 (原料生産、加工、調整) が同特定地域で行われれば良いことになっています。

もう一つの本質的違いは、DOPの場合、製品の品質や特徴が原産地の地理的環境によるものでなければなりません。IGPの場合は、製品の評判がその原産地と関連があれば良いとされています。

DOPの認定取得には、原料の生産区域に関する原則の例外が認められています。次の条件を満たしていれば、

限定区域内より広い区域も認められるというものです：

- 当該原料の生産区域が限定されていること。
- 当該原料について特別の生産条件が存在すること。
- 上記条件が守られることを保証するための管理体制が存在すること。

ピアチェンツァ産サルーミの原料生産区域は、エミリア・ロマーニャとロンバルディアの州内に限られています。

## DOP登録

イタリアは、欧州議会・理事会規則1151/2012に準拠した、DOP及びIGPの登録のための国内手続きを定めた、2013年10月14日省令第12511号を可決しました。

DOPを取得するには、生産者は、公告をもって、会社の目的として製品の登録意志を表明する必要があります。

各団体、通常は協会が、産物明細書という規定された文書を添付した出願書を農林食糧政策省に提出しなければなりません。同明細書には次に掲げる事項が含まれていなければなりません：

- 原産地呼称を含む当該農産物又は食品の名称。
- 当該産物の説明 (原料、主要な物理的、科学的、微生物学的又は感覚的特性)。
- 地理的區域の限定及び同区域を原産地とする証拠。
- 当該産物の入手方法の説明。
- 当該産物の品質又は特性と地理的環境との関連を立証する要素。
- 産物明細書の規定との適合性を検証する当局又は機関の正確な詳細。
- 当該産物のラベル表示のための特定規則。

産物明細書以外に、当該産物が継続的でなくとも最低25年にわたり生産されていることを証明するための、引用文献を含む歴史的報告書も、出願書とともに提出する必要があります。

出願書は、農林食糧政策省及び、承認又は非承認の申し渡しをする管轄州に提出されなければなりません。国内レベルで承認が下りた場合、出願は欧州委員会に送られ、当該出願に異議申立てがなされなければ、申請提出から6ヶ月以内に、EU官報上の公示をもって、当該原産地呼称の欧州登録簿への登録が加盟国に公表されます。

ピアチェンツァ産コッパ、ピアチェンツァ産パンチェッタ、ピアチェンツァ産サラームのPDO認定は、規則 (EC) 第1263/96号の公示をもって登録されました。

## 管理

欧州議会・理事会規則1151/2012に準拠した管理に関する、イタリアにおける責任機関は農林食糧政策省です。

産物明細書順書の検証のため、管轄省は認定機関を認可し、同機関は、欧州規定EN45011又はISO/IEC65 (産物認定制度を管理する機関に関する一般要件) に準拠し、認可を受けていなければなりません。

産物明細書順書の検証は、市場に出荷する前に実施され、飼育からラベリングに至るすべてのサプライチェーンにおいてなされます。

ピアチェンツァ産サルーミは、管轄省の所定認可によって運営される農産物認定機関によって、1998年に検証及び認定されました。

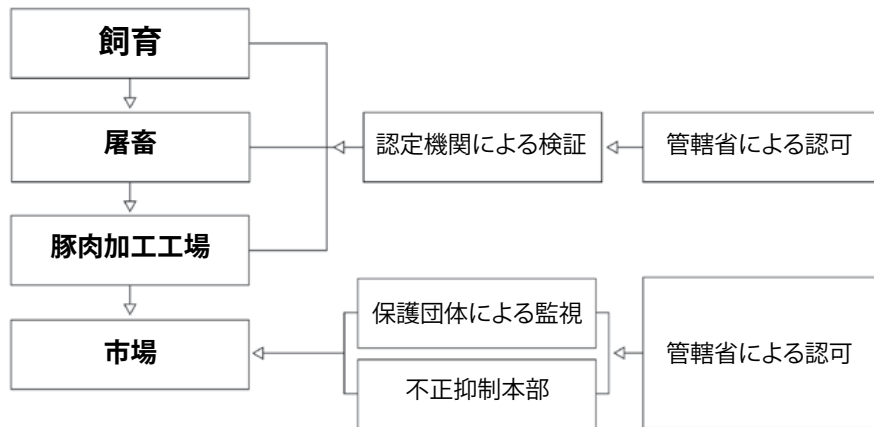
## 保護

欧州議会・理事会規則1151/2012第13条は、登録名称は、次に掲げるものから保護されると規定しています：

- 登録の対象ではない産物で、当該登録名称の下で登録された産物に類似するもの、又は当該名称を使用することが保護名称の評判を利用することになるものについての、登録名称の直接的又は間接的な使用。それらの産物が原材料として使用されている場合も含む。

- b) 当該産物もしくはサービスの真正な原産地が表示されている場合であっても、保護名称が翻訳されている、又は「様式」、「タイプ」、「方法」、「風」、「模倣」等の表現を伴う場合であっても、すべての濫用、模倣、又は喚起。それらの産物が原材料として使用されている場合も含む。
- c) 当該産物の包装材、梱包材、広告素材、関連書類に使用される、産物の出所、原産地、特性、本質的品質に関する他のすべての虚偽の又は誤解を生じさせる表示。並びに、原産地について間違っただけの印象を与え得る容器を用いた梱包。
- d) 産物の真正な原産地に関して、消費者に誤解を生じさせるおそれのある他のすべての行為。
- DOPの保護は、農林食糧政策省に公認された保護団体によって保証されます。保護団体は、いかなる主体も、名称を不正に使用することがないように監視します。監視は、認定機関が介入できない再販業者(スーパーマーケット、小売店、卸売業者等)における販売過程にまで適用されます。不正なDOP使用は、不正使用者に対して大変厳しい制裁が科せられます。

## 認定・保護



## ピアチェンツァ産サルーミ

### ピアチェンツァ産サルーミの歴史

豚の飼育は、紀元前4000年に遡るとされており、最初に中国人が、豚を合理的なシステムで家畜として飼い慣らしたとされています。

ヨーロッパでも豚肉が食用にされたのは、かなり昔に遡ります。それは、豚が家畜として飼いやすい動物であったこと、脂肪分が多く、味が良かったことが理由として挙げられます。

1800年後半、パルマのカスティオーネ・マルケージヤ、ピアチェンツァのモンターナ・デッロルト(カオルソ)やカステルヌオーヴォ・フォルアーニなどの「湖上住居跡」(杭上居住)における、いくつかの考古学的発掘で、豚の骨が見つかっています。これにより、ポー平野の住民が、すでに紀元前1000年ぐらいの青銅器時代に豚を知っていたという仮説が裏付けられました。

その後の古代ローマ文明では、食用として豚肉が幅広く使用されていました。実際に当時ピアチェンツァ地域に豚が存在していた証拠として、小さな豚が象られた青銅製のお守りペンダントが発見されており、現在、ピアチェンツァ市立博物館に保存されています。

豚肉の保存方法として最初に用いられた手段のひとつが熟で、それにより乾燥または燻製にして保存していました。塩を使った保存方法はその後導入されます。

中世に入ると、ヨーロッパでは燻製肉の製法技術が著しく発展しましたが、フランスとイタリアでは、塩を使った豚肉の加工が普及しました。エミリア州においても、何世紀にわたって、保存豚肉作りは、家庭の需要を満たすための家内加工に留まっていた。ピアチェンツァ地域では、中世初期、豚を畜殺するのに、豚の重量が250Kg以上であることを証明するため、公証人の同席が必要でした。当時「畜殺屋」と呼ばれていた肉屋は、健康な肉を販売する義務があり、それを判断するために、畜殺場へ移動させる時の豚の歩き方を観察していました。

中世の時代、ピアチェンツァ地域において豚肉の加工が普及していたことを示すいくつかの証拠となるものが残されており、その中でも特に2つは地域の芸術遺産になっています。それらは12世紀に遡るモチーフモザイクで、ピアチェンツァのサン・サヴィーノ教会と、ポッピオのサン・コロンバーノ教会の床を飾っています。

どちらの作品も黄道十二宮暦を表しており、季節ごとに、農村で行われていた作業が描かれています。特に、気温が低く、肉の加工に適している12月には、豚の畜殺風景と思われる作業が描かれています。また14世紀には、ピアチェンツァ県で保存肉が販売されていたことを示す文献が、当時の市民憲章の中に残されています。

これらの文献には、保存肉(carnes sicus)の小売りが、組合員またはチーズの「Paratico(中世の職人組合)」にのみ許可されており、その内の何人かは大聖堂広場に常設の陳列販売台を持っていたと書かれています。

加工豚肉の消費が増えてくると、次に豚肉専用の小売り業種「lardaroli(ロード職人)」が生まれます。ロード職人にチーズ組合が加わり、「チーズ・ロード職人組合」ができ、それが「Bottegai(商人)」へと変化していきました。18世紀末には、すでに186の組合員を数えました。

ピアチェンツァ県の加工豚肉は、ミラノそしてロンバルディア州の店舗にも大変好評で、エミリア州の他の地域のものと同様に、「roba de Piasenza(ピアチェンツァもん)」という通称で呼ばれました。

ピアチェンツァ人の畜殺および加工における能力は次第に、方言で「massalein」と呼ばれる、まさに畜殺人という専門職を生み出しました。

これらの畜殺人は、冬になると、山から下りて、注文主の家に行き、報酬を得て、豚を畜殺し加工したのです。

18世紀初頭に、ピアチェンツァ産サルーミは、社交術に長けたピアチェンツァ人ジュリオ・アルペローニ枢機卿のおかげで、フランスやスペインの宮廷にまでその名をとどろかせます。

彼は影響力のある人物の好感を得るために、ピアチェンツァ産のサルーミやチーズを提供し、重要な国際政策を実現していきます。そしてスペイン宮廷に取り入り、首相の座を得ます。

このピアチェンツァ人枢機卿アルペローニの優れた政治的手腕により、彼とスペイン王妃エリザベッタ・ファルネーゼ(パルマ・ピアチェンツァ公フランチェスコの娘でスペイン王フェリペ5世の王妃)との間で数多くの書簡が交わされました。

それら書簡の中で、王妃はアルペローニにいつも、自分が大好きなピアチェンツァ産サルデーミを無心していました。  
そして20世紀初頭には、塩漬けて腸詰めするこの地域の肉加工が準産業へと発展していき、年月を経て現在のように、県全域で数多くの生産者が生まれました。

## 生産方法(産物明細書からの抜粋)



## ピアチェンツァ産サルデーミの原料

ピアチェンツァ産コッパ、パンチェッタ、サラデーミの生産には、エミリア・ロマーニャ州及びロンバルディア州で生まれ、飼育され、屠畜された、スイーノ・ペザンテ・イタリアーノ(イタリア産の重量のある豚)種の肉を使用します。  
豚は、スイーノ・ペザンテ・イタリアーノ種の特性を有する、月齢9ヶ月以上の160kg程度(±10%)のものでなければなりません。

## ピアチェンツァ産コッパDOP

ピアチェンツァ産コッパの加工区域は、ピアチェンツァ県内全域です。  
生肉は、少なくとも2.5Kg必要で、豚の上位の完全に血抜きした首の後部の肉から取ったものです。  
肉塊が加工工場に搬送された後、整形し、血管の血を揉み出して、加工前に冷蔵します。  
加工工程は、下記の塩、香辛料、保存料を混合したものを(肉100Kg分の分量)を肉にすり込んでいく塩漬からスタートします:

塩化ナトリウム	最低 1.5Kg	最大3.5Kg
硝酸塩ナトリウム及び/又はカリウム	最大15g	
亜硝酸塩ナトリウム	最大10g	
粒及び/又は挽いた黒及び/又は白コショウ	最低 15g	最大30g

香辛料:

シナモン

クローブ

ローリエ

ナツメグ

最大15g 最大25g 最大10g 最大 10g

塩漬けの後、手作業又は攪拌機で揉み工程を行い、冷蔵庫で少なくとも7日間冷やします。次の工程は、豚の腹膜でコッパを包み、紐締めし、穴を開けてから、ドリップのために吊します。  
乾燥は、温度変動を15°C~25°C、湿度変動を40%~90%に保ち、適度な換気ができる、専用の乾燥室で行われます。乾燥工程は少なくとも7日間とし、典型的な薔薇色への変色を示す、特徴的な「カビ」が出てきたら十分です。  
乾燥工程が終了したら、熟成工程を開始します。温度10°C~20°C、相対湿度70%~90%(許容差10%)の環境で熟成させます。

熟成は塩漬け日から少なくとも6ヶ月間行います。

半地下室や天然の穴蔵、又は熟成のための最良条件を再生できる部屋に一定期間置く期間も熟成期間に含まれます。

完成品の重量は、最低1.5Kgなければなりません。  
栄養特性 製品100gにつき):

脂質	31%
たんぱく質	27%
水分	35%
Kcal	533



## ピアチェンツァ産パンチェッタDOP

ピアチェンツァ産パンチェッタの加工区域は、ピアチェンツァ県内全域です。ピアチェンツァ産パンチェッタを作るには、半身の中心部分の、乳房側部のみを含む、胸骨裏側からそけい部までの脂身を使います。パンチェッタは、「パンチェットーネ」と呼ばれる部位を切り出した、豚の脂肪部分を指します。この部位から、正真正銘のパンチェッタは作られます。切り出された肉塊を四角に整形します。加工工程は、下記の塩、香辛料、保存料を混合したもの(肉100Kg分の分量)を肉にすり込んでいく塩漬けからスタートします：

塩化ナトリウム	最低 1.5Kg	最大3.5Kg
硝酸カリウム (E252)	最大15g	
亜硝酸塩ナトリウム	最大10g	
粒及び／又は挽いた黒又は白コショウ	最低 30g	最大50g
クローブ	最大40g	
砂糖	最大1.5Kg	
アスコルビン酸ナトリウム (E301)	最大200g	

塩漬けしたパンチェッタは、冷蔵庫に入れ、温度3°~5°、相対湿度70~90%で10日間ほど休ませます。冷蔵庫で休ませた後、余分な塩や香辛料、加工残滓などをそぎ落とします。必要に応じて赤身を加え、パンチェッタを巻いて側面を縫合します。皮で覆われていない端の部分を、豚の膀胱の一部、豚の腹膜、もしくは豚の他の天然腸で覆います。

側面縫合部は、豚の腹膜、豚の他の天然腸、もしくは植物性シートで覆い、熟成期間、自然な形で肉を保護します。

紐締めと穴開けをした後、0°~5°Cの冷蔵庫に数時間置きます。

その後、乾燥工程に移り、15°~25°Cの温度で7日間ほど乾燥させます。この期間に、熟成を示す特徴的な皮の際だった変色が見られます。

熟成工程は、温度10°~18°C、相対湿度70~90%(許容差10%)に管理された環境で、塩漬け日から少なくとも4ヶ月間熟成させなければなりません。

ピアチェンツァ産パンチェッタDOPの完成品の重量は、4~8Kgでなければなりません。

栄養特性(製品100gにつき)：

脂質	49%
たんぱく質	13%
水分	33%
Kcal	627



## ピアチェンツァ産サラームDOP

ピアチェンツァ産サラームの加工区域は、ピアチェンツァ県内全域です。ピアチェンツァ産サラームは、産物明細書に記載された特徴に準じた豚肉を原料とします。使用できる脂身の割合は、使用する赤身に依りて、10~30%です。赤身には頭部の肉は除外し、脂身には、ラード、首肉、柔らかい脂身のないバラ肉の一部を使うことができます。

赤身と脂身は、細かく切って、径10mm以上の穴型でカッターを使って挽きます。下記の塩、香辛料、保存料を混合したもの(肉100Kg分の分量)で塩漬けします。

塩化ナトリウム	最低 1.5Kg	最大3.5Kg
硝酸カリウム (E252)	最大15g	
亜硝酸塩ナトリウム	最大10g	
粒及び／又は挽いた黒又は白コショウ	最低 30g	最大50g
ニンニクとワイン液：	最大500g	ニンニク(5~20g)、ワイン(0.1~0.5 l)
砂糖	最大1.5Kg	
アスコルビン酸ナトリウム (E301)	最大200g	

塩漬けした肉を、練り合わせ、豚の腸にケーシングし、紐締めして、腸全体に穴を開けます。

次の乾燥工程は、温度15°C~25°C、相対湿度40%~90%の環境で行います。

その後、温度12°~19°C、相対湿度70~90%(許容差10%)に管理された環境で、45日以上熟成しなければなりません。

完成品の重量は、400g~1Kgです。

栄養特性  
(製品100gにつき)：

脂質	25%
たんぱく質	30%
水分	40%
Kcal	500





# 感覚器官・官能評価

## 感覚器官

我々は、視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚の感覚器官のおかげで、空間の中で自由に動くことができます。これらの感覚器官は、外からの情報を神経信号に変え、中枢神経システムにそれらを直接伝えます。感覚器官は、特殊な神経細胞からできており、それぞれに次のような特定の刺激が加えられると反応します：

視覚の場合は光。

触覚の場合は機械的圧力。

聴覚の場合は空気振動。

味覚及び嗅覚の場合は特殊な化学的分子。

視覚は確実に最も複雑な器官で、画面の役割をする網膜に外部からのイメージを映し出す、暗室に例えることができます。聴覚を司る耳は、音波を集め、それを神経信号の形で脳の側頭葉に送ります。

また耳は、その内部の液体が、音の方向の情報を我々に伝え、さらに体の静的均衡を保ちます。一方、味覚と嗅覚は、舌の上と鼻の中にある受容体により、化学的刺激に敏感で、しばし相互作用によって、味や二オイの知覚をより好ましいものになっています。触覚は、皮膚の特殊受容体(口腔内のもも含む)により、温度や、物の外部特徴、痛みの刺激などの外部変化を感じることを可能にしています。すべての感覚器官は、外部世界の情報を脳に伝えます。ここでは、我々が得たい評価に影響を与えない聴覚については省きます。

## 視覚

視覚は、物理的感覚器官で、光という電磁気エネルギーを介して外部の知覚を可能にしています。視覚は目の中にその中枢を有します。

可視光線に含まれる電磁波の波長範囲は、400~760ナノメートルです。視覚が捕らえる波長に応じて、色の知覚がことなります。表面の色は、反射エネルギーの波長によって限定されます。

角膜と水晶体を通った光は網膜に到達し、錐状体と桿状体という2種類の視細胞に届きます。錐状体は、色彩や細かい部分に対して鋭敏で、主に昼間の視覚を司ります。桿状体は、少量のエネルギーで働き、ぼんやりとした見え方で、暗い場所での視覚を司ります。

錐状体と桿状体から視神経を通して脳に信号が送られます。視覚は、ひとつの物質から、その大きさ、形、状態(液体、固体、セリー状など)、表面の外観(ツルツル、ザラザラ、艶あり、艶なし)、色(色調、色彩強度)などの情報を取得することができます。

## 視覚評価

視覚は、直接的であり、他の人への伝達が容易かつ供給される感覚が一定であるため、我々が最も信頼する感覚です。

視覚のような感覚は、記憶しやすく、正確な描写が容易で、同じ言葉を話す者同士であれば普遍的な共有が可能なものです。

レモンを例にとると、すぐにその黄色い色と結びつけられ、数分間観察してもその色は変化せず、大変効果的に感覚として記憶されます。誰かと話していて「レモンイエロー」と言う時、我々はその相手に理解されることを確信しています。

しかしながら、信頼度が高い視覚のこれら特徴は、条件設定を必然的にしてしまうため、消費者、批評家、専門試食家による官能評価において否定的な影響を与えます。特に、他の感覚による評価に比べ、視覚評価はより時間がかかります。視覚の信頼度が生み出すもうひとつの否定的影響は、目に見える外観を重要視しすぎて、(見栄えの良いものが美味しいといったような)間違った情報を引き出してしまうリスクがあることです。そして、この共感覚という現象により、その後に行う他の官能評価における客観性を下げってしまうのです。

## 嗅覚

嗅覚は化学性感覚器官です。二オイの受容体の役割を果たす神経細胞は、鼻腔の天蓋部にあり、嗅細胞と呼ばれています。嗅細胞は上にある嗅球につながり、嗅球は嗅神経を介して脳につながっています。これらの受容体は、私達が吸い込む化学物質に敏感で、化合して神経信号を生み出します。

化学物質の分子の形に応じて、物質ごとに知覚する感覚が異なり、形ごとに特定の感覚に対応しています。

人間の嗅覚は膨大な識別能力を有し、微量の濃度であっても、数十万種の二オイを嗅ぎ分けることができます。しかしこの能力は強度に比例して減少します。実際、強力な二オイを長く嗅ぎ続けると、嗅覚受容体は一定の時間のみ知覚しますが、その時間を超えると、受容体は脳へ信号を送ることを停止します。外部刺激に対する適応性、さらに言えば習慣性のようなものが発現するのです。

また嗅覚による知覚は、感情に強く結びついています。それは、他の感覚器官に比べ、嗅覚は、情動を司る脳の部位である大脳辺縁系や視床下部との関わりが強いからです。香りの記憶が、感情が強く関わる状況に結びついていることも偶然ではありません。

ひとつの分子が嗅覚として認知され嗅覚感覚として生成されるには、2つの方法しかありません：

- 鼻孔から鼻に入る:直接嗅覚器官を介して

- 口から鼻に入る:嗅覚残像または後鼻腔を介して

## 嗅覚評価

人と外部の世界とを繋げる感覚の中で、嗅覚が最も一元的に定義することが難しい感覚であることは確かです。事実、官能評価の中で最も難しいのが嗅覚評価であるのも偶然ではありません。

これらの難しさはまさにこの感覚のいくつかの特性に起因します：

- 何より、ある二オイを呼び起こすことはとても難しいです。レモンを想像した時、その黄色を思い起こすことは容易でも、記憶の中からその二オイを呼び起こすことはできないのです。

- 嗅覚による知覚は伝達が難しいです。嗅覚による感覚を描写することは、様々な解釈、思い違い、個々の人生経験などが影響してきます。

- 語義的観点から記憶を呼び戻すことはとても困難で時に不可能でもあります。私達は二オイを身近なものとして識別しますが、それを認知し名前を付けることはできません。ある二オイを知覚し、すでにどこかで嗅いだことのある二オイであることを認識しても、それが何の二オイだったのか思い出すことができなかった経験が誰にもあると思います。

- 二オイは、強い感情を呼び覚ます力があり、その二オイに関連した状況を呼び起こし、評価に影響を与えます。

嗅覚を鍛えるためには、天然または人工の香料を使うことができます。サンプル香料を嗅いで、知覚した二オイ当てるという訓練です。

## 味覚

味覚器官は、主に舌にある、さらには口蓋の喉頭蓋や喉頭にも分布している味覚受容体で構成されています。私達の舌の表面は、舌乳頭と呼ばれる丸い小さな乳頭が多数あることで滑らかになっています。乳頭は様々な形や大きさの小突起からなり、主に舌の粘膜の上に分布し、その形に基づき、糸状乳頭、茸状乳頭、有郭乳頭に分類されます。

有郭乳頭は、舌の後部の分解溝の前に集中して分布しています。葉状乳頭は、舌の側面に主に分布しています。茸状乳頭は、舌の先端に多く分布しています。

食べ物の中に含まれ、唾液によって溶かされた化学物質との接触により、舌咽神経の神経末端によって感知された刺激が、同神経を介して脳に伝達されます。いずれの場合も、ある特定の食べ物の最終的な知覚は、味覚、温度、嗅覚の感覚が合わさったものです。事実、味覚受容体が知覚できるのは、基本的に甘味、塩味、酸味、苦味の4つの味のみであり、一方、口腔内では、触覚(温度、硬さ、辛味など)や嗅覚(香り)も知覚することができます。

舌の先端は、4つの味すべてに敏感ですが、特に甘味と塩味に敏感です。側部は酸味、舌根部は苦味に敏感です。

## 味覚評価

味覚検査は、嗅覚検査に比べて容易ではありますが、視覚検査に比べるとより複雑なものです。試食中に最も難しいのは、味覚と、嗅覚や触覚を区別することです。味覚を鍛えるためには、味覚を生成する分子を事前に定められた濃度で入れた溶液を使用します。塩味には塩化ナトリウム、甘味にはサッカロース、苦味にはカフェイン、酸味にはクエン酸を使います。味認識テストを実施することで、各パネリストの正しい感覚知覚能力を判定できます。甘味は、糖分、多糖類、アルコール、ケトン、たんぱく質、サッカリンによって生成される感覚です。甘味は苦味や酸味を妨げ、塩味と合わさると「旨味」を生み出します。甘味分子は、刺激から1秒経過してから知覚されます。温度が上がるにつれ、甘味感覚は増強されます。塩味の感覚を作りだしているのは、塩化ナトリウム、塩化カリウム、塩化マグネシウム、硝酸ナトリウム、硝酸カリウムなどのいくつかの無機化合物や、他の有機物です。塩味は苦味や酸味を際立たせ、甘味を妨げます。塩味分子は、刺激から1秒未満で知覚されます。温度が上がるにつれ、塩味感覚は増強されます。酸味は、レモンに含まれるクエン酸のように、大量の水素イオンを放出するあらゆる分子が味蕾に接触することにより知覚する味です。酸味は甘味で妨げられるので、トマトソースの酸味が強い時に少し砂糖を加えるのはそのためです。塩味分子は、刺激から1秒程度で知覚されます。通常の食事や飲み物を味わう分には、温度が上がっても、酸味感覚は一定です。ニコチンやカフェインのようなアルカロイド、高級アルコール、ポリフェノール、アルデヒド、ケトンなどが苦味物質です。甘味で低減する一方、酸味や塩味では増強されます。一定値までの温度上昇で苦味感覚は低減されますが、それ以上になると増強されます。苦味は2秒以上の潜伏時間があり、実際、最後に知覚し、一番長く残留する感覚です。「後味が苦い」という表現があるのはそのためです。

## 触覚

触覚は、化学感覚でも物理感覚でもあります。触覚受容体は、私達の体全体、そしてその内部にも分布しています。様々な物理的受容体の中でも、メルケル細胞は皮膚への圧力に反応し、真皮や表皮に分布しているマイスナー小体は、差圧(2つの時点間の差)を知覚します。ルフィニ小体は皮膚の圧変化を、パチニ小体は振動を感知します。ゴルジ終末は主に位置を特定する役割を持ち、自由神経終末は、動き、痛み、温度を知覚することができます。化学感覚は、化学的受容体の反応によるものです。特に、粘膜上にある受容体が、化学的作因による刺激を特定します。知覚は受容体から、非常に複雑な神経ネットワークや神経中枢を介して脳に伝達されます。一部の処理は同伝達経路の中でなされます。情報は、神経経路を通り、感覚認知を担うシステムまで伝わります。これらの感覚システムには、顔面や口腔粘膜及び鼻粘膜に感覚を伝える三叉神経、舌の3分の2にまで延びる顔面神経、舌の後ろ側の舌咽神経、食道が咽頭や肺から感知するものを伝える迷走神経なども含まれます。これら様々な受容体が、必要に応じ、異なる密度で体の中に様々な状態で分布されています。本書で取り扱う官能評価に関しては、皮膚、口腔粘膜、そして多少ですが、鼻粘膜の触覚器官が関係してきます。

## 触覚評価

ここでは、食品の官能評価に関係する、口腔レベルで感知できる触覚についてのみ取り上げます。私達は、食べ物の物理的刺激を通して、大きさ、形、ざらつき(幾何学的特性)、硬さ、弾力性、粘度、粘着性(機械的特性)、空間的配置、温度などに基づいて、その食べ物を定義することができます。一方、主な化学的感覚としては次のものが挙げられます。渋味、刺すような刺激、辛味、焼けるような感覚/清涼感、金属的感覚。渋味は、上皮のたんぱく質の組み合わせ、及び/又は、ポリフェノール、アルコール、高濃度酸、アルミニウム塩、クローム、亜鉛、鉛などの特殊化合物の作用による、唾液の潤滑を促すたんぱく質の沈殿により作ら

れる感覚です。熟していない柿や生のアーティチョークを食べた時、ポリフェノール含有量の高い赤ワインを飲んだ時に感じる感覚のことです。刺すような刺激酢酸、苛性ソーダ、塩酸などの刺激分子に対する三叉神経反応などから生まれる感覚です。辛味コショウに含まれるピペリン、トウガラシに含まれるカプサイシン、カラシに含まれるアリルイソチオシアネートなどの分子によって引き起こされる感覚です。焼けるような感覚/清涼感粘膜がアルコール濃度の高い液体と接触することで引き起こされる感覚です。金属的感覚金属性物質が舌に接触することで感じる感覚です。

# サルーミの最も一般的な欠陥

## はじめに

あらゆる生産活動同様、サルーミ分野においても、官能特性の劣化につながる、製品変質発現を特定する状況を検査することができます。現代のテクノロジー、研究、生産現場における経験などにより、これらの変質を未然に防ぐことができるようになりました。実際、以前に比べて発現量が減少しています。完成品における欠陥の原因は、加工中のエラー、不良な原料、不適切な環境など、数多く多種にわたります。サルーミの官能的欠陥をある程度正確に特定できることは、発生原因を発見し、それを修正し、将来的に欠陥が繰り返されないようにするための大きな助けとなります。サルーミを劣化させる最も一般的な官能的要素と、考え得るそれらの原因を、以下にいくつか挙げます。ここで取り上げるのは、1本物熟成生サルーミ（パンチェッタやコッパ）と、熟成生腸詰め製品（サラーム）に限って、最も一般的に発生し得る欠陥を説明するもので、全てを網羅する内容ではありません。

## 視覚特性劣化要素

視覚的観点から最も一般的な欠陥は、色の不均一をもたらし黒っぽい「外被物」です。外被物は通常、乾燥工程における温度が高すぎた、相対湿度が低すぎた、及び／又は、熟成環境が乾燥しすぎていたことが原因です。

これらの環境条件は、表面の過剰な乾燥をもたらし、硬くて黒っぽい外被物を形成させます。また上記のような環境条件が激化すればするほど、外被物の厚みも増します。一方で、1本物の熟成生サルーミに時々確認される欠陥として、製品中心部の一部分だけ色が明るくなっていることがあります（色あせしたようなシミ）。これは多くの場合、塩や保存料が製品中心部までしっかりと均等に浸透していないことが原因です。血（血管からの血の揉み出しが不十分）や、血腫（畜殺直前に発生）のシミが残っていることもあるので注意が必要です。

あまり頻度は高くないものの、灰色や緑っぽい異常な変色が確認されることもあります。これは、不適切な塩漬けや細菌（緑っぽい色のスルホヘモグロビンを生成するスルフヒドリル細菌など）が原因であることがほとんどです。

また別の好ましくない外観欠陥としては、黄色い脂肪が混ざることです。これは主に脂質の酸化によるもので、原因としては、熟成室の温度が高すぎる又は明るすぎる、豚の飼料がトウモロコシや大豆が多く含まれ栄養分が高すぎる、若すぎる豚を畜殺したため脂肪が完全に形成されていないこと、などが挙げられます。黄色い脂肪は、その量が微量であること、長期熟成を経たサルーミであることを条件に許容範囲として認められます。

1本物の熟成生サルーミに時々、内部亀裂又は、外側から内側への裂け目が確認されることがあります。これらの亀裂は通常、熟成が開始された後に確認され、製品の酸敗臭やカビと一緒に発生します。

熟成生腸詰め製品（サラーム）に関する、他の製品欠陥として挙げられるのは、乾燥工程において適切な発酵がなされなかったことに起因し、肉が結合されずバラバラになってしまうことです。つまりスライスすると、力を加えなくてもボロボロと壊れてしまいます。

その他にも、腸詰め製品で典型的な欠陥として、中央部の褐色化や酸敗臭が挙げられます。褐色化は、発酵不良によりミオグロビンが変質することで茶色になることが原因です。酸敗臭は、ケーシング時のエラーに起因します。それは袋の中に空気が残っていることで肉を酸化させ、脂肪部分は黄色く、赤身部分は茶色く変色します。

## 嗅覚・嗅覚残像特性劣化要素

嗅覚特性の最も一般的な欠陥は、カビ、酸化した脂肪、腐敗、ガス、穴蔵、豚小屋の臭気です。カビ臭は、換気があまりされない相対湿度の高い環境における熟成、及び／又は、表面に灰緑色のカビ及び黒いシ

ミが発生したこと起因します。

この場合、生産者が迅速に対処しないと、完成品がカビ臭くなる危険性がかなり高いです。カビ臭は、あいにく取り除くことができない欠陥です。

脂肪臭は、脂肪の酸化によるもので、臭気強度が強いほど影響を受けている部位が大きいです。黄色い脂肪分が微量であれば、通常、表面を削れば、脂肪臭を除去することができます。

乾燥工程が適切に実施されないと、炭水素臭の原因となるガスを生成する細菌が作用し始めます。ストレス、長時間の断食、深い傷、間違った頸静脈切断による畜殺、不十分な血抜き、不適切な環境での塩漬けが、タンパク質を分解する細菌による腐敗の最も多い原因で、それによりガスが生成され、とても不快なニオイを発生させます。穴蔵の典型的なカビ臭は、長期熟成サルーミの外側表面から香る独特のニオイで、あまり強くなければ「穴蔵の匂い」として好まれます。その他の異常なニオイもあり、それらは主に、飼料、性別（去勢していない成熟した雄豚を原料にした場合）、病気（尿毒症：尿臭、黄疸：豚小屋臭）などに起因します。

## 味覚特性劣化要素

味覚の観点からみた劣化感覚は、苦味、酸味、塩味です。

苦味は、生ハムなどの熟成が大変長いサルーミにおいて、過剰なタンパク質の加水分解がジペプチドやペプチドの減少をもたらし、それによりほろ苦さを感じることに起因します。苦味の他の原因としては、黄疸などの動物の病理や、不適切な環境におけるカビの過剰増殖などが挙げられます。苦味は常に欠陥と見なされます。

酸味は、熟成の浅いサルーミに良く見られる官能パラメータです。酸味がそれほど強くなければ許容範囲で、熟成が進むことで消えていきます。異常発酵が原因の酸味は、全般的にとっても不快で、悪臭も伴います。

塩味は、サルーミの種類に応じてその強度が大きく異なり、消費者の食習慣によっても好まれる場合とそうでない場合が分かれます。ピアチエンツァ産サルーミは甘味が特徴なので、過剰な塩味は劣化と見なされます。

## 触覚特性劣化要素

触覚の観点から見て劣化と判断される感覚は、渋味と刺すような刺激です。サルーミの硬さや乾燥又は弾力のある食感、本当の意味での欠陥とは見なされません。なぜなら、咀嚼時の食感、熟成が進むにつれ変化し、この変化はすべての生サルーミの生理学的現象だからです。通常、熟成初期は弾力のある食感になりやすいですが、熟成が進むにつれ口の中で溶けるような最上の食感になり、最終期は、より硬く乾燥した状態になります。どの時期に食するかは個人の好みの問題です。

# ピアチェンツァ産サルーミ試食実施方法

## 正しい試食実施方法環境条件

官能検査を適切な環境で実施するには、次の一般原則を考慮する必要があります：

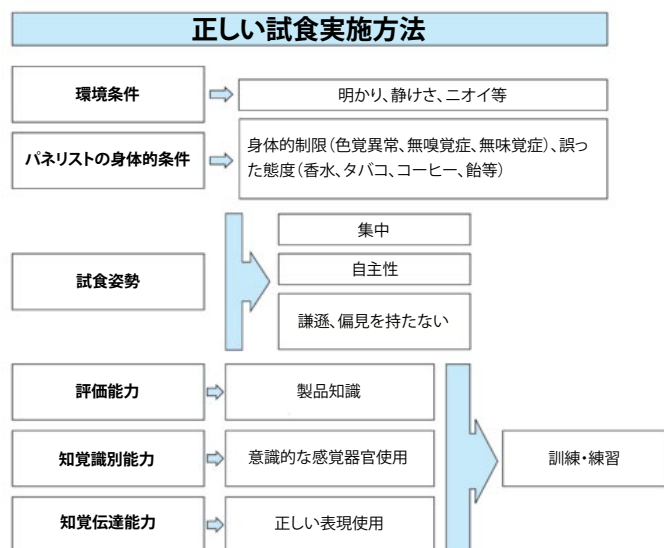
- 十分な明るさ(できれば自然光)のある場所であること。
- 試料のニオイと干渉する可能性のある異臭がないこと(化粧品、香水、食品、タバコ等)。
- パネリストにとって快適な温度及び相対湿度であること。
- 騒音がなく(検査室の中で人が動いたり話したりして)気が散らない、できるだけ静かで落ち着く環境であること。

## パネリストの精神的身体的条件

パネリストは、精神的又は身体的なストレスが無い状態で試食に臨む必要があります。正しい評価が可能のように、十分な休息を取り、落ち着いて冷静であることが望まれます。試食前には、知覚能力を妨げる可能性のある、タバコ、コーヒー、飴、その他香りが強く口の中に長時間残る食品を摂取しないようにします。

## 試食姿勢

試食は、(常に学びがあるという)謙遜かつ偏見のない姿勢で、完全なる自主性のもと(パネリストが相互に影響を与えないよう)、集中力を持って実施されなければなりません。



## いつ試食を実施するのか？

パネリストの都合もあるため慣例を適用することは難しいのですが、パネリストが空腹でも満腹でもない、食間の時間帯に試食を実施することが望ましいです。よって最適な時間帯は、10～12時、16～18時といえるでしょう。

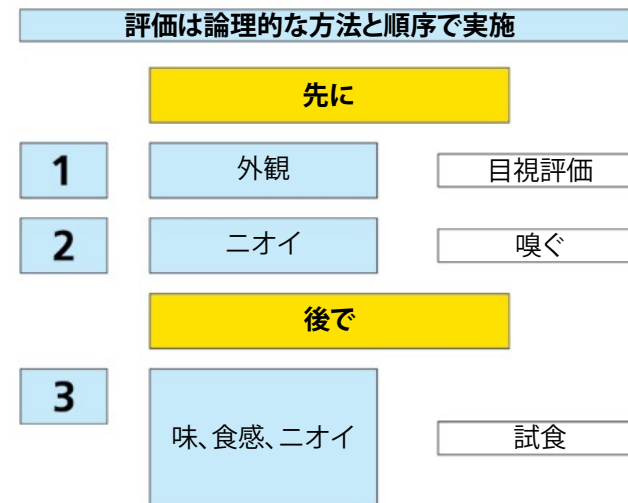
## 準備する物

サルーミの試食を適切に実施するには、簡単に入手及び使用できるいくつかの物を準備する必要があります。試料は白いお皿の上にのせなければなりません。色のついたお皿はスライスした試料の色調に影響を与えかねます。その他、試料と試料の間に口中をあらためるために、水と塩味のついていないグリッシーニ(トリノタイプ)を用意します。

## 試料の条件

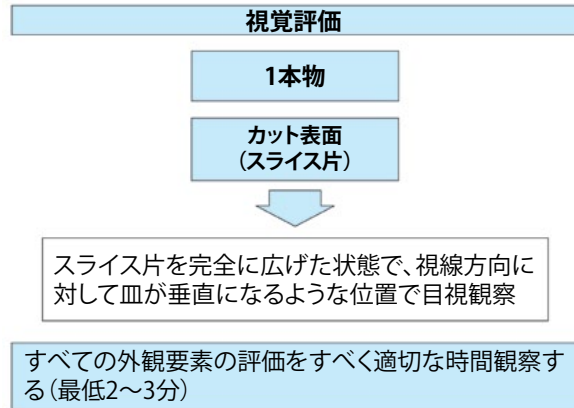
試料は、お皿の上にいる際15°～18°Cの温度になるように冷蔵庫から事前に出して、スライスしてすぐに試食できるようにします。スライスした試料は、1枚全体を完全に丁寧に広げた状態でお皿の中央に置きます。試料の厚みはすべてのパネリストの試料が同じ厚みになるようにスライスします。コッパとパンチエッタは1mm、サラームは1～2mmとします。

## 正しい試食方法



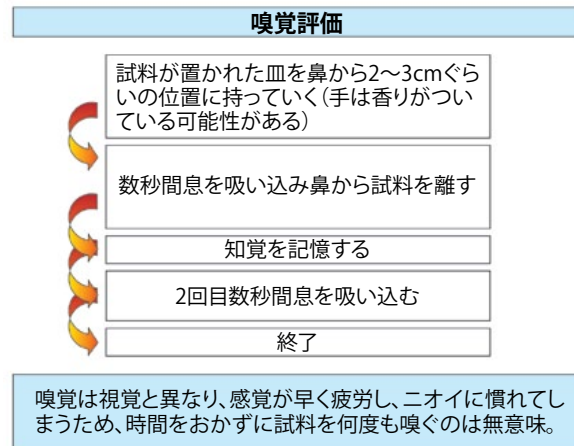
## 視覚評価 視覚評価

ピアチェンツァ産サルーミの視覚評価は、視線方向に対して皿が垂直になるような位置でスライス片を目視観察します。コッパとパンチェッタは、色の具合をより良く確認できるよう、少なくとも2枚重ねて用意します。スライス片が薄いため、透明性が色に影響を与える可能性があるからです。サラームは厚みがあるので、スライス片を重ねる必要はありません。



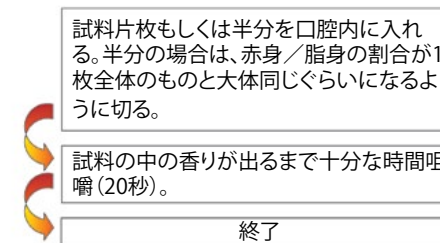
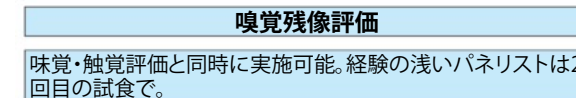
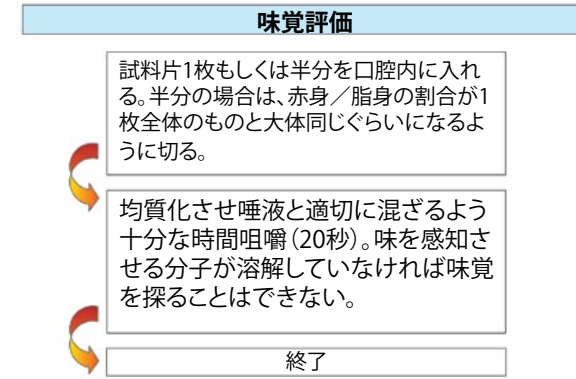
## 嗅覚評価

嗅覚評価は、試料が置かれた皿を鼻から2~3cmぐらいの位置に持っていき実施します。数秒間息を吸い込み、鼻から試料を離します。最初に知覚した感覚が正しいか確認するために、同じことを2回繰り返すことができます。嗅覚は視覚と異なり、感覚が早く疲労し、ニオイに慣れてしまうため、試料を何度も嗅ぐのは無意味です。



## 味覚・触覚・嗅覚残像評価

味覚・触覚・嗅覚残像評価は、試料片を1枚口腔内に入れて実施します。試料片が大きすぎる場合は、半分にして試食することも可能ですが、その場合は、半分にした試料片の赤身/脂身の割合が1枚全体のものと大体同じぐらいになるように切ります。これは、試料の均一性を保つためにもとても重要な注意事項です。口腔内に入れた試料片を、均質化させ唾液と適切に混ざるよう十分な時間咀嚼します。味を感知させる分子が溶解していなければ味覚を探ることはできません。味覚(甘味、塩味、酸味、苦味)と触覚(辛味、渋味、噛んだときの硬さ)とを識別すること、さらにそれらとは別に、口と鼻はつながっているため、後鼻腔を介して新たに知覚する嗅覚(香り)を評価することに集中することが重要です。味覚評価



## ピアチェンツァ産サルーミの 官能特性

### ピアチェンツァ産コッパにおいて何を評価するのか？

コッパの的確な評価には、次の点を検査する必要があります：

#### 視覚評価

赤身の色：赤身（筋肉）部分の色を指します。艶のある濃いルビーレッド色でなければなりません。  
色の均一性：1片の赤身部分に、色がより薄い部分やより濃い部分がないことを意味します。コッパは均一な色で、表面の外被物や、中心部分に色褪せたシミが無い状態でなければなりません。外側部分の縁が少し濃い赤色になっているのは許容範囲です。この部位は水分が抜けやすいからです。  
脂身の色：脂身は乳白色または薔薇色でなければなりません。黄色などの他の色は酸化現象を示しています。  
霜降り：赤身の中に脂肪が入り込んで大理石模様状になっていることを意味します。霜降りコッパは通常、より柔らかく甘味がありますが、霜降りが過剰であっては決してなりません。  
スライス片の密集性：赤身と脂身がしっかり凝集していることを意味します。スライス片に割れ目や穴などがあってはいけません。

#### 嗅覚評価

嗅覚強度：製品を嗅いだ瞬間にニオイ（望ましい望ましくないに関わらず）から受ける嗅覚的インパクトの強度を意味します。コッパの嗅覚強度は強めでなければなりません。  
スパイシーさ：特定の香辛料が際立つことなく、デリケートなスパイシーさでなければなりません。  
生肉臭：熟成の浅いサルーミや生肉に特有のニオイを指します。この生肉臭は、熟成が進むにつれて消えていきます。熟成6ヶ月後には完全に消えている必要があります。  
望ましくなくニオイ：コッパには、カビ、酸化した脂肪、穴蔵、腐敗、腸、豚小屋などの望ましくないニオイがあってははいけません。

#### 味覚／触覚評価

甘味：コッパは甘味がなければなりません。  
塩味：コッパは塩辛くなく、ほど良い旨味が感じられなければなりません。苦味：苦味があっては決してなりません。酸味：酸味があっては決してなりません。  
噛んだときの硬さ：噛んだときに感じる製品の硬さを意味します。コッパは柔らかくなければなりません。硬かったり、弾力の強い食感であってははいけません。

#### 嗅覚残像評価

鼻で評価した感覚すべてに加え香りの持続性を評価します。  
香り持続性：飲み込んでからその香りの知覚が消えるまでの時間を計ります。

### ピアチェンツァ産パンチェッタにおいて何を評価するのか？

パンチェッタの的確な評価には、次の点を検査する必要があります：

#### 視覚評価

赤身の色：赤身部分の赤色を指します。パンチェッタは、中心部分は艶のある濃い赤色で、外側部分はもう少し薄い赤色をしていなければなりません。  
脂身の色：脂身は乳白色または薔薇色でなければなりません。黄色などの他の色は酸化現象を示しています。  
スライス片の密着性：巻いた状態が保たれているかを意味します。熟成が進むほど、また保存温度が低い

#### 嗅覚評価

嗅覚強度：製品を嗅いだ瞬間にニオイ（望ましい望ましくないに関わらず）から受ける嗅覚的インパクトの強度を意味します。パンチェッタは強い香りがします。  
スパイシーさ：特定の香辛料が際立つことなく、デリケートなスパイシーさでなければなりません。  
生肉臭：熟成の浅いサルーミや生肉に特有のニオイを指します。この生肉臭は、熟成が進むにつれて消えていきます。  
望ましくなくニオイ：パンチェッタに（酸化した脂肪臭、豚小屋臭等の）望ましくないニオイがあってははいけません。

#### 味覚／触覚評価

甘味：パンチェッタは甘味がなければなりません。  
塩味：パンチェッタは塩辛くなく、ほど良い旨味が感じられなければなりません。苦味：苦味があっては決してなりません。  
酸味：熟成が浅い時期はわずかな酸味を感じることがあります。  
噛んだときの硬さ：噛んだときに感じる製品の硬さを意味します。パンチェッタは口の中で溶ける食感で、この特性は熟成が進むほど際立ちます。熟成が浅い時期は、少し弾力のある食感や硬さが残ります。

#### 嗅覚残像評価

鼻で評価した感覚すべてに加え香りの持続性を評価します。  
香り持続性：飲み込んでからその香りの知覚が消えるまでの時間を計ります。

## ピアチェンツァ産サラームにおいて何を評価するのか？

サラームの的確な評価には、次の点を検査する必要があります：

### 視覚評価

赤身の色：赤身（筋肉）部分の色を指します。艶のある濃いルビーレッド色でなければなりません。

色の均一性：1片の赤身部分に、色がより薄い部分やより濃い部分がないことを意味します。サラームは均一な色で、表面に目立った外被物が無い状態でなければなりません。外側部分の縁が少し濃い色になっているのは許容範囲です。この部位は水分が抜けやすいからです。茶色や緑など、異常な色であってははいけません。

脂身の色：脂身は乳白色または薔薇色でなければなりません。黄色などの他の色は酸化現象を示しています。

ラード片分布：スライス片の中に脂肪のラード片の分布の均一性を意味します。挽きの粗い練り生地なので、脂肪片の分布はあまり均一ではありません。

スライス片の密着性：練り生地の「結合性」を意味します。肉片がバラバラと離れる場合（サルシッチャ同様）は、結合性が低いということです。多少引っ張ってもしっかりくっついている場合は、しっかり結合しているということで、スライス片の密着性が高いと評価します。密着性と柔らかさを混同してはいけません。2枚のスライス片の内、1枚はとても柔らかく、もう1枚はもっと硬くても、どちらも密着性が高いということは可能だからです。

### 嗅覚評価

嗅覚強度：製品を嗅いだ瞬間にニオイ（望ましい望ましくないに関わらず）から受ける嗅覚的インパクトの強度を意味します。サラームの香りは強くなければなりません。

スパイシーさ：とても繊細なスパイシーさでなければなりません。生産者の添加量に応じてですが、ニンニクの風味を感じるか感じないかという程度です。

生肉臭：熟成の浅いサルーミや生肉に特有のニオイを指します。この生肉臭は、熟成が進むにつれて消えていきます。

望ましくなくニオイ：サラームには、カビ、酸化した脂肪、腐敗、腸、豚小屋などの望ましくないニオイがあってははいけません。

### 嗅覚残像評価

鼻で評価した感覚すべてに加え香りの持続性を評価します。

香り持続性：飲み込んでからその香りの知覚が消えるまでの時間を計ります。

## 購入・保存・食べ合わせ

原産地呼称保護制度に基づく登録と保護に関するEU及びイタリア国内法規は、生産者のみならず消費者を保護するための様々な原則に基づいています。広義において、食品や飲料品全般に関するすべての関連法規に相通ずる概念は透明性です。

この原則に従い、消費者に登録製品を提供する方法を規定する数多くの法律が、様々なEU官報及びイタリア官報にて公布され、消費者は、紛らわしいラベル表示や広告から保護されています。

本章では、法規の詳細説明は省き、意識的な購入を促すべく、ラベルの意味の説明や、家庭での保存方法までといった、いくつかの説明を読者に提供したいと思います。本書においては、ピアチェンツァ産サルーミDOPに関してのみ言及します。

### ラベル表示

ピアチェンツァ産サルーミDOPは、1本物か、スライスした真空パッケージ状態で販売することができません。販売形式にかかわらず、製品ラベルには少なくとも下記の表示がされている必要があります：

- 販売名称：例「ピアチェンツァ産コッパDOP」「ピアチェンツァ産コッパ保護原産地呼称」

- EU標章：



- 「農林食糧政策省認可認定機関認証取得」の文言

- ピアチェンツァ製サルーミDOP協会のロゴ掲載、及び呼称登録EU規則（EC第1263/96号）の表記も可能です。

販売されるすべてのサルーミに例外なく、上記内容に準じたラベル表示が付される必要があります。サルーミ販売店の店頭でスライス販売され、その場で包装の上にラベルを貼る場合は、包装済み製品同様の保証の役割を持たなくなるため、上記ラベル表示規則は適用されません。

この場合、再販者は通常、作業の簡略化のため、自分の店のラベルを付して販売しますが、登録製品が店頭で陳列されている間は、規定のラベル表示を保存していなければなりません。陳列されている1本物は、製造者のラベル表示が付いていなければなりません。ラベル表示は製品の一部を構成します。上記以外の販売形態は、名称及び製品の不正使用と見なされ、保証はないばかりか、オリジナル製品でないことはほぼ確実です。

## 家庭での保存

製品を購入したら、最適な鮮度と風味で食することができるよう適切に保存する必要があります。1本物で購入した場合、スライスするまでは、涼しく湿気のある場所（地下貯蔵庫など）に保存するのが適しています。適切な環境（10～14℃、相対湿度約80%）が用意できない場合は、1本物のサルーミを長期間保存することは推奨できません。乾燥しすぎたり、望ましくないカビが発生（湿度が高すぎる場合）したりして、風味が劣化するからです。

その場合は、コッパとサラームは腸を完全に取った後、パンチェッタは皮をきれいに洗った後、わずかに湿らせた麻や木綿のふきんにくるんで冷蔵庫で保存します。この方法で保存したコッパやサラームは、長くとも15日間程度で消費してください。パンチェッタはもう少し長く持ちます。真空包装ではないカット製品も同様の保存方法が適しています。

真空包装されたカット製品は、消費するまでその包装のまま冷蔵庫で保存します。包装を開けた後は、上記と同じ方法で冷蔵庫に保存します。

スライスの真空パックまたは包装の製品は、冷蔵庫に保存し、一度開けたら24時間以内に消費します。生スライス製品は、冷蔵庫に保存し、購入から24時間以内に消費します。

消費

## 消費

カット製品または1本物を購入した場合、一定期間冷温で保存された後、必要に応じてスライスされることでしょう。スライスする前に、空気に触れて酸化した部分を取り除く簡単な作業をする必要があります。まず、外部にさらされている切り口の表面をカットして取り除きます。この「1枚目」の厚みは、冷蔵庫に保管されていた期間に比例します。酸化して変色した表面部分が取れば大丈夫です。

長期間冷蔵庫に入れっぱなしになっていた場合は、赤身部分が多少褐色化したり脂身部分が黄色っぽくなったりしていれば、カット面だけでなく表面も削る必要があります。

パンチェッタはスライスする前に皮を取ります。きれいにスライスするためにはサルーミが冷えた状態でスライスし、消費に適した温度（最低10℃）にしてから提供します。冷たすぎるサルーミは香りが放散されません。

## ワインとの食べ合わせ

ここでは、ピアチェンツァ産サルーミに合うワインの種類をいくつかご紹介するとともに、お勧めの食べ合わせの基本的な原則を簡潔にご説明いたします。ある食べ物にどのワインの種類が合うかを、最初に理論レベルで特定するには、その食べ物をより美味しくするかどうかという

コッパから順にピアチェンツァ産サルーミの特長をまとめてみましょう。6、7ヶ月熟成のピアチェンツァ産コッパは、あらゆる官能的観点においても繊細で、軽微な旨味や甘味を帯び、わずかにスパイシーで、香りと脂っぽさがかなりあります。

4ヶ月ほど熟成したピアチェンツァ産パンチェッタも、とても繊細な風味特長ですが、コッパと比べてもう少しスパイシーさがあります（巻いてあるため製品の中心部分にも香辛料が入り込んでいるからです）。当然、より脂っぽく、多少の酸味が残っている場合もありますが、熟成が進むにつれ酸味は抜けていきます。

ピアチェンツァ産サラームは、繊細でありながらも、挽いて発酵させた製品であること、ワイン、ニンニク、コショウなどを添加していることから、コッパやパンチェッタと比べて香りがより強く感じられます。

このように繊細な嗅覚感覚には、ワインも繊細な香りのものが合います。若く軽いワイン特有の素朴な香りのものが良いでしょう。脂っぽさに対しては、口腔を「すすいで」べたつきを取ることができるワインが

必要です。その観点から発泡ワインがお勧めです。炭酸の泡が口の中に残った脂っぽさを溶かしてくれます。甘味と旨味のバランスが良ければ、わずかに旨味のあるものかニュートラルなワインが良く合います。最後に心地よい酸味のあるワインは、唾液の生成を促し、口腔内で次のひとくちを迎える準備を整えるのに有効です。

上記の通り、若くて軽い口当たりの発泡ワインが合うと説明しましたが、それでは白か赤かどちらが合うのでしょうか？これら3種のサルーミの繊細な味を考慮して、重要なことはワインも同様に繊細なものであることです。白か赤かは、いつ食べるかにもよります。前菜としてサルーミを出す場合は、白ワインと合わせた方が良いでしょう。その後の食事にも白ワインが続くという場合は特にそうです。一方、間食として食べる場合、特にボディのしっかりしたワイン好きには、赤の一杯が最高です。パンチェッタは多分例外的に（少なくとも我々の経験からは）、常に白ワインの方が味が生きます。

テクニカルな専門的詳述はさておき、地域的伝統を考慮すると、最高の組み合わせとなるワインをいくつかご紹介できます。例えば、ピアチェンツァ産のDOC（原産地認定）ワイン、コッリ・ピアンチエンティーニ（Coll' Piacentini）D.O.Cがお勧めです。また、大変美味なるオルトゥルーゴ（Ortrugo）や、他の若い白ワインなら3種のどのサルーミにも合いますし、サラームやコッパには、より明快な味わいの微発泡のグットウルニオ（Gutturmio）も良く合います。

しかしながら、ここで説明した最適な食べ合わせは、同じ種類のワインやサルーミであっても、熟成の度合いによっても大きく異なりますので、常に同じとは限りません。例えばしっかり熟成されたコッパやサラームには、もう少し熟成したワインも合うでしょう。理論を確認する唯一の方法は実践です。

最後に結論としてお伝えしたいのは、お勧めはさておき、料理において最も大切なものは個々の好みであり、「我が家」の食べ合わせですので、自身の感覚を研ぎ澄ませ、好奇心と想像力をフルに働かせることで、きっと楽しい経験になることでしょう。



# ピアチェンツァ料理専門学校長Pietro Fumi のお勧め料理

## DOP3種とメロン (パンチェッタ、コッパ、サラーム)

### 材料6人分

ピアチェンツァ産パンチェッタDOP ピアチェンツァ産コッパDOP ピアチェンツァ産サラームDOP メロン バター

#### 作り方

メロンの皮や種を取り除きます。

メロンをカットして大皿に扇形に並べます。

お皿の残り半分は、3種のサルーミを分けて盛り付けます。バターをカールさせて飾りつけします。

## BURTLEINA(ラードで揚げたパン)

### 材料6人分

小麦粉 300g  
水 1カップ  
ラード 500g  
塩 2つまみ

#### 作り方

フライパン(30-35cm)にラードを入れます。小麦粉、水、塩で硬めの生地を作ります。ラードの温度を上げます(煙が出る直前まで)。スプーン又は小さい玉杓子を縁側から中央に向かって生地にくぐらせ卵形にし、ラードの中に入れます。

ひっくり返しながらか、両面が黄金色になるまで揚げます。キッチンペーパーに上げて余分な油を吸わせます。

パンチェッタ、コッパ、サラームのピアチェンツァ産サルーミDOP3種と一緒に盛り付けて、熱い内にテーブルへ。

## サラームのイチジク添え

### 材料6人分

白イチジクと黒イチジク 18個  
スライスしたピアチェンツァ産サラームDOP 24枚

#### 作り方

前菜用の各皿に、皮を取ってスライスしたサラームを3枚ずつ放射状に盛り付けます。イチジクの皮にくし形に切り込みを入れ、下の部分を残して皮をマーガレットの花のように開き、サラームの後ろに盛り付けます。

もしくは、大皿の半分はすべてのイチジクを盛り、残りの半分はサラームを放射状に並べます。

## ポルチーニ風味のコッパ

### 材料6人分

スライスしたポルチーニの傘 4枚分  
スライスしたピアチェンツァ産コッパ 18枚  
エキストラバージンオリーブオイル 刻んだイタリアンパセリとニンニク ひとつまみ  
牛乳 1カップ  
バター 胡桃大  
小麦粉 大さじ2  
固形スープ 1個  
ニンニクとパセリで油炒めしたポルチーニ軸の小片  
練りパイ生地

#### 作り方

牛乳、小麦粉、バター、固形スープで、ベシャメルソースを作り、ニンニクとパセリで油炒めしたポルチーニを入れます。直径約4cm、高さ1.5cmか2cmの6つの型かパイ皿にパイ生地を敷き、オープンに入れます。オープンから出した型に軸クリームを詰めます。皿の片方に3枚のコッパとポルチーニスライスを半円状に敷き、もう一方に詰め物をした小型タルトを盛り付けます。ポルチーニの上に黒コショウとオイルを一筋かけます。

前菜として又は間の料理として出します。

## ピアチェンツァのレストランLa Colonna di S. Nicolò のシェフ Ettore Ferri による創作レシピ

### ピアチェンツァ産コッパの前菜

#### 材料4人分

バター 100g  
アンチョビ 4本  
食パン 4枚  
ピアチェンツァ産コッパ 150g



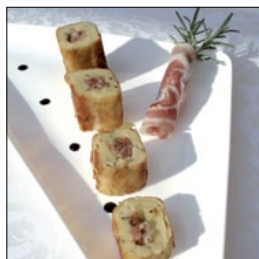
#### 作り方

アンチョビバターを用意し(バターとアンチョビをミキサーにかけたもの)を絞り袋に入れます。  
食パンを pasta 用ローラーで5mmの厚さにします。薄くバターを塗り、ピアチェンツァ産コッパDOPのスライスをのせて、アンチョビバターを筋状に塗り、カンノー口のようにロールします。  
2時間ほど冷凍庫で固めます。2cmの円筒型にカットします。フォークをつけて出します。

### パンチェッタとローズマリーのポテト寿司

#### 材料4人分

スライスしたジャガイモ 300g  
茹でたジャガイモ 450g  
100gぐらいの葉タマネギ 1個  
卵黄 60g  
塩、コショウ 適量  
スライスしたピアチェンツァ産パンチェッタ



#### 作り方

茹でたジャガイモをポテトマッシャーに入れます。薄切りにしてエキストラバージンオリーブオイルでキツネ色に炒めた葉タマネギを混ぜます。卵黄を加え、塩、コショウで味を調整します。ラップをテーブルに広げ、スライサーで薄くスライスした生のジャガイモを敷き、その上に茹でて味付けしたジャガイモをのせ、最後にピアチェンツァ産パンチェッタDOPのスライスとローズマリーをのせます。

ロール状に巻いてラップを閉じ、冷凍庫に15分入れます。冷凍庫から出したロールを油をひいたフライパンで、表面のジャガイモがカリッとするまで焼きます。  
キッチンペーパーに上げて塩、コショウで味付けします。良く研いだ包丁で3cmに切って一口大の寿司にします。チャービルの葉の上に並べエキストラバージンオリーブオイルをかけます。

## グラナ・パダーノ風味のポレンタのタンバル ピアチェンツァ産パンチェッタDOP添え

#### 材料4人分

トウモロコシ粉 150g  
水 0.550cc  
塩 大さじ1  
グラナ・パダーノ 50g  
型に塗るバター  
ピアチェンツァ産パンチェッタDOP



#### 作り方

塩水にトウモロコシ粉を入れ、かき混ぜながら40分ほど火にかけてポレンタを作ります。火からおろして、グラナ・パダーノを加えあえます。タンバル型にバターを塗り、ポレンタを入れ、180度のオーブンで5分間調理します。オーブンから出したポレンタのタンバルを皿の中央に盛り付け、ピアチェンツァ産パンチェッタDOPをその上に添えます。

### コッパグラタンのパンツェロツェイ ピアチェンツァ産コッパDOPのチャルダ添え

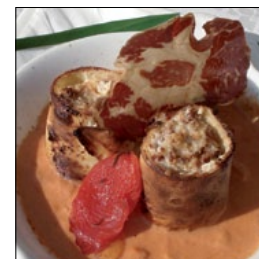
#### 材料4人分

##### クレープ用材料:

牛乳 0.600ℓ  
小麦粉 200g  
卵 3つ  
エキストラバージンオリーブオイル 30g  
塩、コショウ 適量

##### 詰め物用材料:

リコッタチーズ 300g  
グラナ・パダーノ 50g  
ピアチェンツァ産コッパDOP 100g  
トマトソース



#### 作り方

クレープを作り広げます。ピアチェンツァ産コッパDOPをミキサーにかけ、リコッタチーズとグラナ・パダーノを加え練り、塩とコショウで味を調整し、クレープの上のせて、ロール状に巻き、3cmのパンツェロツェイに仕上げます。バターを塗ったパイ皿にパンツェロツェイを並べ、トマトソースと生クリームを少量加えます。グラナ・パダーノを削ってかけ、200度のオーブンで15分間調理します。オーブンで乾燥させて作ったピアチェンツァ産コッパDOPのチャルダを上添えて出します。

## サラメ・ミートソース和えピアチェンツァ風マカロニ ピアチェンツァ産サラメDOP細切り添え

### 材料4人分

タマネギ 中1個  
ニンジン 1本  
セロリの茎 1本  
ニンニク 1片  
刻んだローズマリー少々、イタリアンパセリ  
白ワイン 半カップ  
エキストラバージンオリーブオイル 適量  
挽いたサラメ 200g  
スライスしたピアチェンツァ産サラメDOP 8枚  
トマトピューレ 1カップ



### 作り方

野菜をみじん切りにし、ニンニク少量と一緒にフライパンに入れ、挽いたサラメを加えて炒め、白ワインを加えます。4分の3ぐらいの量になったら、トマトピューレを加え、弱火で1時間ほど調理します。塩コショウします。塩を入れた湯でマカロニを茹で、ミートソースと胡桃大のバターと合わせ、最後に細切りにしたピアチェンツァ産サラメDOPを加えます。皿に盛り付けてからさらにピアチェンツァ産サラメを少し上に散らします。

## ピアチェンツァ産コッパDOPで包んだウサギのロース アーティチョークとニンジンピューレ添え

### 材料4人分

ウサギのロース 600g  
ピアチェンツァ産コッパDOP 適量  
ニンジン 200g  
ジャガイモ 1個  
アーティチョーク 4個  
エシャロット 1本  
白ワイン 1カップ  
エキストラバージンオリーブオイル  
塩、コショウ 適量



### 作り方

オイルとバターをひいたフライパンで、ウサギのロースに焼き色をつけます。塩、コショウで味を調整します。粗熱が取れたらピアチェンツァ産コッパDOPでウサギを包みます。酢と塩を入れたお湯でアーティチョークを茹で、少し硬めで出したら、サイコロ型にカットして、オイルとバターをひいたフライパンで炒めます。ニンジンとジャガイモを茹で、ミキサーにかけ、キツネ色に炒め、塩とコショウで味付けして、冷めないように保温しておきます。ウサギロールをオイルと少量のバターをひいたフライパンで調理します。ウサギを160度のオーブンに10分入れて調理している間に、エシャロットをみじん切りにしてフライパンで炒め、白ワインを加えてソースを作ります。ソースを煮詰め胡桃大のバターを加えて艶を出し、濾します。ニンジンのピューレを皿に敷き、アーティチョークを添え、半分に切ったウサギをのせて、ソースをかけて出します。

## 用語説明

**無味覚症:** 味を感じられない症状。

**無嗅覚症:** ニオイ／香りを感じられない症状。

**産物明細書:** 認定対象の産物の準拠要件を定義する書類、すなわち産物の特徴づける要素。

**DOP:** 保護原産地呼称

**認定機関:** DOP及びIGP製品の産物明細書に記載されている規定の順守を監視するために、農林食糧政策省によって認可された管理機関。

**ラベル表示:** 食品に関する何れかの語句、事項、商標、ブランド名、図形要素又は標章であって、当該食品に付随する又はこれを示す何れかの包装、書類、通知、ラベル、リング又はカラーに付されているものをいう。

**IGP:** 保護地理的表示

不正抑制監督本部: 農産物、農業及び林業に使用される物質の、製造及び販売における違反の予防及び抑制のために、法律第462/86号をもって設置された国の専門機関。

**ロット:** 実質的にまったく同じ状況下で生産、製造、包装された食品の販売単位。

**MIPAAFT:** 農林食糧政策省

**硝酸塩・亜硝酸塩:** 食品の生産で使用される保存料。ボツリヌス菌などの細菌の生成を抑え、赤の発色を促す。

**感覚器官:** 動物界の生物の体にある物理的構造で、主に周囲の世界と相互作用を可能にするためのもの。

**味蕾:** 舌の上や喉頭の上部や後部にある小さな神経上皮細胞。その主な機能は嚥下した食べ物の味を知覚すること。

**トレーサビリティ:** 食品、飼料、食品生産のための動物、そして生産、加工、流通の段階において食品や飼料に組み入れられることが意図されているあるいは予期されるすべての物質の、供給ルートを変元及び追跡可能性。EC規則178/02。

**L-アスコルビン酸ナトリウム:** 製品の酸敗を抑制する酸化防止剤。

## DOPとは何か?

食品に与えられる最も価値の高い認証。

## 誰がDOPを付与するのか?

専門委員会を介しEUが付与。

## DOPとはどのような意味か?

保護原産地呼称。  
厳密に決められた地理的地域内でのみ、伝統的な製法に従い、厳格かつ管理された産物明細書を順守して生産された食品を意味する。

## ピアチェンツァ産サルーミDOP

欧州委員会は1996年7月2日、ピアチェンツァ産コッパ、ピアチェンツァ産サラーム、ピアチェンツァ産パンチェッタにDOP承認を与えた。  
ピアチェンツァは、3種類のサルーミがDOP登録されているEU域内唯一の県である。

Photos: Alfredo Zagni, Andrea Sala, Dimensione Immagine  
Organisational secretary: Lorella Ferrari

学習参考書

# ピアチェンツァ産サルデーミDOP 官能評価

特産物有効利用・評価補助教材



農林食糧政策省の協力を得て制作  
2014年6月16日省令第47535号

農林食糧政策省