

詩人ウェルギリウスに賞賛されたDOPチーズ ペコリーノ・ロマーノ「CHIZU」プロジェクト実施

【ペコリーノ・ロマーノの歴史】

チーズの本場イタリアで古くから愛され、食卓に欠かせない食品である「ペコリーノ・ロマーノ」。これは歴史あるチーズです。

ペコリーノ・ロマーノは保存性に優れ人間が活動するために必要な成分を豊富に備えていることから、二千年以上前には理想的な兵糧としてローマ軍兵士たちに配給されました。

また、ペコリーノ・ロマーノは軍隊だけでなく、宴席を演出し、市民の贅沢品として、当時の全階級の人々の食生活に関わりました。

ペコリーノ・ロマーノは、最古の歴史を持ち、ウェルギリウス、ワロ、ガレノス、ガイウス・プリウス・セクンドゥスなど当時の著名な学者たちの書物の中で詳細が語られています。

今日のペコリーノ・ロマーノは誕生時とほぼ変わらぬ製造技術や栄養性を保持しています。



【DOPブランドの価値】

ペコリーノ・ロマーノはローマで誕生し、19世紀末以降、その製造技術がトスカーナやサルデーニャ島へ伝わったといわれています。

特に、千年のチーズづくりの伝統を持つサルデーニャ島では数多くのチーズの加工・熟成工場が整備され、今日ペコリーノ・ロマーノの最大生産地となっています。

ローマ帝国時代から21世紀までペコリーノ・ロマーノの生産工程は不変です。原産地も古よりラツィオ州、サルデーニャ島、トスカーナ州グロッセート県（ラツィオ州と境を接する）のみであり、製造技術も今なお固く守られています。

ただ加工段階の場所に変化があり、現在では最先端の技術により衛生や健康のスタンダードに適合した製造方法が確立しています。

ペコリーノ・ロマーノはEUが認証する保護原産地呼称（DOP）チーズの一つであり、イタリア内外で最も高く評価されているものの一つです。

しかし、EU認証を受けたDOP製品についての正しい理解を広めることは容易ではありません。むしろDOP製品にはその品質を保証する規定書などの文書が存在しますが、これは必ずしも製品の価値を十分に伝えることに成功しているとは言えません。現在の市場は国際化の傾向にあり、特定地域の伝統と環境に根差した製品は過小評価されています。ヨーロッパの優れた農業資源であり、多様性にあふれるDOPブランドチーズには大きなマーケット潜在力があるにもかかわらず、その魅力は未だに多くの人々に知られぬままです。

DOPブランドは「厳格な生産・加工管理がなされた製品である」ことをEUによって認定・保証されているが故に、消費者にとってDOPブランドを選ぶことは大きな意味があります。

DOPブランドチーズはEUによって、その「独創性」「自然さ」「品質」を保証されており、DOPブランドチーズは消費者の「食の質」も守ります。

【ペコリーノ・ロマーノ「CHIZU」プロジェクト】

本「CHIZU」プロジェクトは、DOPチーズの認識を深めるための事業であり、とりわけペコリーノ・ロマーノチーズをプロモーションするためにEUから資金を提供されています。

すなわち、ペコリーノ・ロマーノを中心としたヨーロッパの農産物を広報することが、「CHIZU」プロジェクトの目的の1つです。

「CHIZU」プロジェクトは一般消費者と食品業界関係者を対象として2020年2月1日から2023年1月31日までの三か年で実施されます。

ペコリーノ・ロマーノは熟成されたうま味と独特の風味が特徴的で、様々な料理に使われます。その風味は力強いものの、後味はすっきりとしており、重さを感じさせません。

偉大な歴史を持ち栄養と保存性に優れたチーズとして、高い汎用性を持ち現代のニーズに合った製品です。

また、ペコリーノ・ロマーノは乳糖を含まない天然食品です。世界的に需要が高まっているラクトースフリー製品として、アレルギーや乳糖不耐性を持つ人々のリクエストに応えます。

ペコリーノ・ロマーノは、ヨーロッパのチーズ製造の歴史上、世界で最も愛される偉大なイタリアチーズと言えるでしょう。

※このプロモーションキャンペーンの内容はその制作者の意見を表したものであり、その責任は制作者のみが負うものとします。
欧州委員会および欧州消費者・厚生・農業・食品機関（CHAFEA）は内容が伝える情報の使用について一切の責任を負いません。

《本件に関するお問合せ先》

株式会社ウイスコム 担当：中山、斉藤
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-10-1 日土地西新宿ビル8階
TEL：03-5325-3148 / FAX：03-6734-1723
（※担当直通） 斉藤携帯：090-4548-3799