



パルマハム協会
プレスファイル

Consorzio del Prosciutto di Parma

Via Marco dell'Arpa, 8/b - 43100 Parma - Tel. 0521 243987 - Fax 0521 243983

www.prosciuttodiparma.com - info@prosciuttodiparma.com

パルマハム・インフォメーションセンター

(株)旭エージェンシー内 Tel: 03-5766-2772

www.parmaham.org - info@parmaham.org



パルマハム協会の沿革

生ハム加工の歴史は古く、すでに紀元前 2 世紀には、大カトー（ローマ時代の政治家、著書に『農業論』がある）が、その著述において、大量の塩に漬けた豚のモモ肉が、おいしい保存食となることを伝えている。すなわち、「塩漬けにしてしばらく寝かせてから、乾かし、最後に少量の油を塗った肉は、品質を落とさずに保存することができる。しかも、こうして得られた風味ゆたかな肉は、日を経て食してもすばらしい味わいを楽しむことができるのだ」と。しかし、実際にはそれよりもはるか昔の紀元前 5 世紀、エトルリア時代のポー川流域において、イタリア各地やギリシャと、塩漬けの豚モモ肉の取引が行われていたことが史実として残っている。

そして 1963 年、23 の業者が集まり、自主運営の民間団体、パルマハム協会を結成した。その目的は、豚モモ肉加工の伝統的製法に関する厳密な規定をさだめ、パルマの生ハムづくりの名声を守るとともに、他との区別を図り、その品質を保証することにあった。協会では、こうした活動の一環として、自らの製品に「パルマハム (Prosciutto di Parma)」という呼称をつけ、原産地、生産、加工法に関する一定の条件を守る生ハムにのみこの呼称を許すことによって、その保護を図ろうとした。パルマハム協会はさらに、このパルマ独特の製品を保護し、その特質を十分に伝えるために、法的保護の取得をもめざした。

1970 年、最初の保護法が公布され、規定とその運用手段がととのった。その後、それを補い、完全なものとするための関連実施要項がつけられ、1978 年大統領令第 83 号によって承認された。

それからほどなく、78 年 7 月 3 日付省令が公布されたが、これは商工省が、保健衛生省や農林省とも合意のうえで、パルマハムの品質保護規定の正しい運用に関する監視活動を行う任務を、パルマハム協会に対して正式にゆだねたものだった。こうした措置の結果、パルマハム協会は、本来の民間団体としての性格を保持しながら、中央官庁の直接監督のもとで、公的役割をも担うにいたったのである。

1990 年、より一層の機能性を期して規則の充実化が図られ、それまでの 1970 年の「歴史的」な法律に代わる、パルマハム呼称の新保護法(90 年 2 月 13 日付法律第 26 号)が可決された。

1993 年には、1978 年の規則に代わる新しい実施要項が可決され、1993 年 2 月 15 日付省令第 253 号によって承認された。同じく重要な決定として、同年、保護生産の対象となる原材料(豚肉、生のモモ肉)の品質特性を定める生産規定を承認した 93 年 12 月 18 日付省令が公布された。

そして 1994 年には、78 年 7 月 3 日付省令を踏襲した 94 年 4 月 12 日付省令によって、監視業務の協会への委託が再確認された。

1996 年、ヨーロッパ共同体は EEC 規則 2081/92 に基づき、「パルマハム」を PDO(原産地保護呼称)製品として認定。また 1998 年 1 月 1 日より、規則 2081/92 第 10 条に従い、独立認証機関である「パルマ品質機関(IPQ)」がパルマハムの生産過程全体を管理することになった。



パルマハム協会の役割

王冠のマークを刻印されるすべての生ハムの背後には、共通の加工方法と事業形態がある。そこにはひとつの伝統があり、さらには、気候要因と環境特性との幸福な出会いがある。その幸運な結びつきが、パルマハムという、ほかでは真似のできない製品を生み出しているのである。1963年に結成されたパルマハム協会は、このような「貴重な」価値を守り続けるとともに、パルマ独特の製品の品質を保護し、その価値を高めるための団体であり、加盟するメーカーの数は200社を超している。

協会の役割や目標は多方面におよぶが、パルマハムのイメージと品質をプロモートするという目的において共通している。

1) 生のモモ肉および熟成生ハムの品質証明と刻印作業の監視。あらゆる製造工程において、保護規定が要求する条件を備えた原材料および最終製品を特定することを目的とする。こうした業務を行うために、専門の調査員を置く。調査員は製造工場に立ち入り、あらゆる製造工程に対する管理を行う。調査員はさらに、パルマハムのスライスと包装に関する管理も行う。こうした体制のもとで、協会は、保護規定に定められ省令によって承認された印章や刻印の管理、およびさまざまな工程の検査記録の管理を行う。

2) 熟成工程の前段階において、畜産業者や屠殺業者が法律の規定を厳密に守っているかどうかを監視する。こうした活動は基本的に、所定の通達によって協会が定めた保護生産のための豚の産地、品種、飼料、養育方法に関して、生産規定を遵守している。どうかの確認を目的とするものである。このために、協会は、豚の検印と、そうした規定に合致していることの証明に関するすべての活動の調整と管理を行い、さらに、屠殺業者に対して抹消不能刻印の認可を行う。この業務には、法的な警察権を有する調査員があたる。

3) メーカー、販売業者、流通業者、小売店など、パルマハムが取り扱われる場所全般(製品の最終的な販売段階)における監視。その目的は、不法行為、偽造、違法な競合などからパルマハムを守ることにある。協会の活動は、パルマハムが販売される地域であれば、イタリアの内外を問わず行われる。そうした活動もまた、上述の調査員が実施する。

4) イタリア内外におけるパルマハムの消費を促進し、認識度を高め、商業的な活用を確実なものとするためのプロモーションおよび普及活動。ただし、これは個々のメーカーの販売戦略と抵触しない形で行われる。こうした目的のために、協会は、協会の予算(その主な資金源は、保護生産の対象となる生モモ肉の使用量に応じてメーカーが支払う分担金)のながからゆるすかぎりの費用を投じる一方で、製品普及のための特別事業用公共予算(その比率は減りつつけているが)がある場合にはそれを使って、以前から広告およびプロモーション計画を展開させている。

5) パルマハムの製造およびイタリア内外での販売活動を円滑に行い、向上させるための、協会加盟企業への支援。



経済的・社会的な視点から見た業界の発展

1963年に23社の創設メンバーによって協会が結成された時、その生産量はおよそ13万本だった。翌年以降、加盟企業の着実に増えていき、最初の保護法公布の年である1970年には、89社に達し、生産量も38万本となった。さらにその翌年、こうした法的制度の整備に刺激されて保護生産は倍増し、刻印付製品100万本を生産するという目標をクリアするとともに、加盟企業の数は113社を数えるにいたった。

実施要項が公布されそれ以来、加盟企業の数は急速に増えつづけ、1985年には247社という記録的数値に達した。また、消費者に届けられる保護生産量は700万本を超えた。

90年代には、協会に所属する企業数は約200～210社のラインで落ちつくようになり、パルマハム生産量は700万～750万本のあいだを推移した。1995年の時点でのメーカー数は203社であるが、保護呼称生ハムの生産量は約810万本となり、これまでの最高値を記録した。

商業的な見地からみると、1995年の生産はイタリア国内でその84%が消費され、残りが輸出にまわされたことになる。また、総売上高は1兆2000億リラ超と見積もられている。

国内の生ハム市場において、パルマハムが商業的な重要性を担っている証としては、現在、全国の生ハム総生産量が約2,500万本とみつもられているなかで、パルマ産の製品が全体の32%のシェアを占め、市場のリーダーとして君臨している点を特筆しておくべきであろう。

また、製造メーカーの構造的特性についていえば、この業界がきわめて零細経営であり、大部分の業者は基本的には手工業的な性格をもっている点を指摘しておきたい。組織、生産規模、売上高、従業員数など、いずれをとっても、中規模～大規模といえるような企業は全体の三分の一にも満たない。しかし全体的にみると、見習い労働者を含めて約3,500人の職場を提供しており、この業界が地域経済に果たす貢献度は高い。

ヨーロッパおよび国際市場

すでに述べたとおり、海外への輸出はパルマハムの総売上高の16%を占めている。

パルマハムの輸出は、特にここ20年間でめざましい成績をあげており、販売量も取引市場も大きく拡大をしている。

特に90年代初めには、メーカーの販売力強化やマーケティング政策が功を奏し、さらには、ECにおける物品の流通システムが円滑になったことや、国際為替相場においてリラ安が進行したことなどが加わって、輸出全般にわたり、かなりの発展がみられた。

1995年の輸出の総量を見ると、約130万本の保護呼称生ハムがイタリア国外販売されており、これは過去最高の数値である。

輸出全体の43%を占め、最大の取引国となっているのはフランスである。それに続く第2位の輸出市場はドイツで、全体の26%を占めている。だが、その他の国々への輸出はこれほどの規模はもっていない。アメリカ市場は、10年にわたる外交交渉と、製品の安全性にまったく問題がないことを証明するための科学的調査に10億リラが投じられた末、1989年、パルマに対してふたたび門戸を開いた。現在、アメリカ市場はパルマハムの全輸出量の9%を占めているが、毎年25～30%の割合で成長をつづけている。ベルギーは1995年にパルマが海外に販売した保護呼称ハムの5.3%を輸入しており、対前年比+30.4%と大きな増加を見せている。スイスの場



合もまた、輸出の流れを一定に保つために有名な規制措置をとってはいるものの、数量ベースで10.8%の増加を記録した。これは輸出量全体の4.8%のシェアに相当する。唯一の例外といえるのがイギリスである。パック済商品の販売量が大幅に増加したために、1994年にはパルマハムの購入量が飛躍的な伸びを見せたイギリスだが、1995年には微減(-9.1%)となった。だが、それでもなお輸出量全体の4.4%を占めている。

このように、パルマハムは、販売が行われているヨーロッパのいずれの国においても、輸入生ハムのトップとして君臨している。また、別のデータによれば、原産国以外で販売される保護呼称生ハムとしては、イタリア産保護呼称生ハムが、EC販売市場をほぼ独占している。

さらに、パルマハムは、1995年には世界のおよそ40か国に輸出された点もつけ加えておくべきだろう。

1995年にはまた、カナダ市場での生ハム販売の認可を求めて、カナダの農水省との外交交渉がつづけられてきた。つい先日には、カナダ政府との交渉が成功裡に終結したと伝えられ、近々、巨大な北米市場へのパルマハムの輸出が開始される見通しである。

パルマハムの加工

パルマハムの国際的な成功の秘密は、「食欲をそそられる」その独特の味と香りであり、イタリアのみならず海外においても、まさにイタリアならではの製品として広く親しまれている。

パルマハム協会は、まさにこうしたパルマ産の生ハムでしか表現のできない甘美な味わいを保証するために生まれ、加盟メーカーに対して、伝統的製法を忠実に守るための厳密な製造方法を規定している。パルマハムは9つもの工程をクリアし、さらに念入りの検査を受けた後、あの有名な「王冠マーク」が焼き印として刻印されていなければならない。

パルマハムを製造するうえでの不可欠な条件として、パルマの特定生産地域に所在する工場でかならず製造されなければならないという点があげられる。すなわち、エミリア街道から少なくとも5キロは南に下った、海拔にして900メートルまでのパルマ県の地域で、東はエンツァ川、西はステイローネ溪谷までを指している。実際、こうした環境要因は、伝統的なその加工方法とあわせて、この味わいゆたかなパルマ産の製品が最終的な感覚特性を獲得するうえで、重要な役割を果たしている。

純正なパルマハムは次のような工程を経てつくられる。

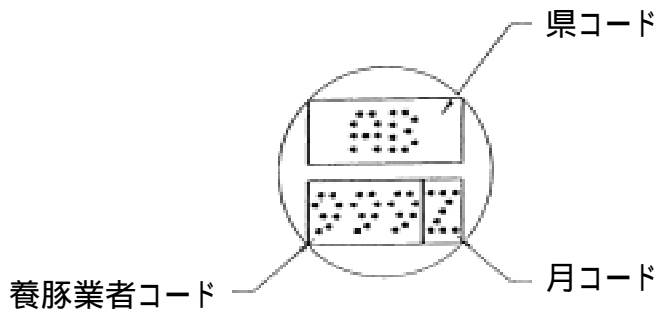
1. 分離(切り出し)
2. 冷却
3. 整形
4. 塩漬け
5. 静置
6. 洗浄 - 乾燥
7. 前熟成 - 汚れ落とし
8. パテ塗り
9. 検査 - 熟成
10. 刻印



パルマハムの識別

パルマハムを識別するために押される「王冠」の焼き印は、生ハムに刻印される唯一のマークではない。原産地保護呼称(DOP)製品の品質は、生産過程ごとに残される「サイン」によって保証されている。これによって、どの段階であっても、あらゆる製造ラインを逐一さかのぼって確認することができるのである。注意深く調べれば、モモ肉それぞれの通ってきた道筋が、すべて判明する。

養豚業者によって豚の両ももに、消すことのできない特殊な「入れ墨」が入れられる。これには業者の識別コードと、豚が生まれた月コードが記されている。



畜設業者が生のもも肉を個々に検査したのち、焼き印を押す。それはPP(パルマハム)という記号と畜殺場の識別コードによって、もも肉を永久的に識別することになる。



畜殺業者の識別コード

丸い輪形の金属印章に、C.P.P.(パルマハム協会)という記号と、熟成が開始された年と月が浮き彫りにされている。



加工開始の年と月



この長い証明過程の最後に、それまでの工程が適正なものであり、パルマハム独特の感覚特性の要件や特徴を備えていることを確認するための慎重な検査が行われ、5つの冠頂をもった公爵冠の焼き印が押される。冠の楕円型の台座部分にはPARMAという文字が書かれており、その下には加工を行った企業の識別コードが記されている。

会社識別コード



この最後のマークは、識別と品質保証という二重の役割をもつため、きわめて大切な意味をもっている。識別とは、他の商品のなかからパルマハムを識別し、それが純正品であることを保証すること、品質保証とは、あらゆる工程において規定の製造工程を経ていることを保証することである。

公爵冠のマークはいわば最終的に、純正なパルマハムであることを消費者に伝えるためのものである。このマークを刻印するための機材は、パルマハム協会のもとに保管されている。この図柄を複製することは、それがたとえ本物の製品に対するものであっても許されていない。製品の価値保証のための活動や事業の漂識としてそれを利用できるのは、パルマハム協会に限られている。

パルマハムの栄養価

一部の病気の予防を目的とした近年のキャンペーンにおいては、普段の食生活から動物性脂肪を減らすか、あるいはまったく摂取しないこと、ひいては「赤い」肉全般の消費を徹底的に減らすことが推奨されてきた。

そのため今日では、この業界においても、多くの人々が抱いている偏見を一掃し、食品の組成や特性にもたらされた大きな変化について、明確にする必要が生じてきた。たとえば、豚肉についても、近年、科学的な研究が進められ、この新しい研究結果に基づいて、パルマハム協会の加盟メーカーが製造するパルマハムに関して、これまでよりも詳細な食品栄養学的特性が再認識されるようになった。

パルマの「レイ研究所」や「食品保存産業実験センター」の研究室において、平均13か月の熟成期間を経た1600以上のサンプルを分析した結果、すでに普及している栄養成分表と比較して新しいデータが明らかにされた。

成分: 赤身(外側の脂肪を除いたもの)のパルマハム100グラムの成分比を調べると、水分・61.80%、タンパク質26.87%、塩分5.97%となった。重要な点は、脂質が3.46%という低い数値を示していることである。

カロリー値: このように脂肪分の評価が下がったため(脂肪を除去していないそのままの製品においても平均して21%を超えることはない)、生ハム100グラム当たりのカロリー値は、これまで



の測定値とされてきた 370 キロカロリーから約 280 キロカロリーに減り、赤身(外側の脂肪を除いてあるもの)のパルマハムの場合には、210 キロカロリーから約 138 キロカロリーにまで下がった。

しかし、この研究において、より注目すべき点は、生ハムの脂身の脂肪酸成分の分析結果にある。パルマハムの脂身 100 グラムの平均値を調べたところ、オリーブ油の基本成分であるオレイン酸が高い比率(43.34%)を占め、さらに、リノール酸(7.96%)とステアリン酸(11.30%)をもちかなり含有していることがわかった。リノール酸とステアリン酸は、ともにコレステロールの蓄積を抑え、動脈硬化を予防する効果をもっている。

コレステロール: これまでは生ハム 100 グラム当たり 92 ミリグラムと報告されてきたが、正確にはそれを下回る約 76 ミリグラムであることがわかった。この値は、成牛、子牛、鶏、兔の肉に含まれるコレステロールに匹敵する数値である。

タンパク質成分: パルマハムのタンパク質成分は、熟成段階で進行する特殊な変成過程により、きわめて大きな役割を果たす。

注目すべきは、熟成工程において、ハムの赤身部分に多く含まれる酵素が、タンパク質の消化準備作用を引き起こさせるという点である。この作用によって、タンパク質の分子は徐々に「分割」されていき、個々のアミノ酸が遊離するようになる。

こうした過程のおかげでパルマハムは、栄養学的な観点からみて、ほかの肉食品よりも消化過程が少なくすむ「消化のよい」食品となるわけである。

パルマハムには遊離アミノ酸が多く含まれており、含有タンパク質全体の 12%以上に達する。特に赤身(外側の脂肪を除いたもの)のパルマハム 100 グラムには、パリン(198.5 ミリグラム)、ロイシン(268.7 ミリグラム)、イソロイシン(175.0 ミリグラム)が含まれる。このために、パルマハムは、スポーツマン、特に、筋肉に多大な負担がかかるスポーツをする人々にとって好適な食品として推奨される。

無機質成分: パルマハム 100 グラム中には、かなりの量のリン(一日の必要摂取量の 1/4 から 1/6)と、カリウム、鉄分、亜鉛が含まれる。

結局のところ、人為的な操作や混ぜ物が加えられていない(加工に際しては、ただの塩以外はいかなる種類の添加物も加えられていない)うえに、ある程度の「消化準備」が整えられているために「消化しやすい」パルマハムは、栄養面でもその特性からいっても、子供から大人、老人、スポーツ選手、さらにはカロリー制限をされている者にいたるまで、だれにでも向く最適の食品といえる。したがって、もはや、それは前菜や間食としてだけではなく、「主菜」としても立派に通用し、ダイエット効果と合わせて、バランスのとれた高い品質、軽さ、高い栄養価が必要とされる普通の食事のメニューにも、充分に取り入れることができる。

このように、パルマハムは、肉や魚、卵などに代わる文字どおり「主菜」として立派に通用する。またもちろん、その手軽さからいって、おやつや間食(大人というよりもむしろ子供や若者用のための)、あるいは昼食代わりのファーストフードとしてのパニーノ(パンにハムや野菜をはさんだもの)や前菜にもふさわしい。



ここで特筆しておくべき点は、パルマハムのように発酵による加水分解タンパク質を豊富に含んだ食品を使った食事をとることは、栄養素をより簡単かつ完全な形で消化させるうえでも、一回の食事で摂取する食物全体を最適に活用するためにも(加水分解タンパク質は消化器官内のバクテリア量をコントロールする働きをもっている)、きわめて有意義だということである。

こうした特性をもったパルマハムは、現代生活において頻繁にとられているワーキングランチにも通している。実際、そうしたワーキングランチは、せかせかと食べるために咀嚼が足りず(したがって、消化に悪い)、しかも分量が多すぎ、重すぎるため、頭の働きにもぶくなるというもの。結局のところ、消化しやすく、タンパク質の含有率も高いパルマハムこそは、スポーツ選手、スポーツマン、老人、子供、青少年の食事に取り入れるのに格好の食品なのである。

パルマハムの取り扱い手順

骨抜き

骨を抜いたパルマハムは、真空パックをしたのちに、4 から8 、またはそれ以下の温度で(だが、0 以下にしてはならない)冷蔵する。開封前は 12 ヶ月まで保存が可能だが、開封後はラップにくるんで冷蔵庫に入れる。ただし保存期間は 1 か月以内。

製品の準備

パルマハムはスライスする前に不要な部分を取り除かなければならない。皮の部分と酸化した箇所を除去する必要がある。通常、パルマハムは脂肪の外層が 3~4 センチほどあるが、スライスするときには、製品の香りを一層引き立たせるために、この部分を残すことが望ましい。

スライス

パルマハムは薄くスライスしなければならない。香りを完全に引き出すために、その厚さは一枚当たり 1 ミリ以下とする。それ以上厚くスライスすると噛みづらくなる。

包装

スライスしたパルマハムは、まず油紙のうえに乗せて、それから普通の紙(または銀紙)にくるむ。スライスしたハムが互いにくっつき合わないようするために、この第二の紙でハムをはさむことが望ましい。

