

後援：イタリア・プロシュット・アカデミー

Aquila non capit muscas
鷲は蠅を捕らえず

Pellgrisa



イタリアン・エクセレンス

灰色豚

ある家畜の品種を改良するのに遺伝子进行操作することは、大変に難しい仕事です。原初の先祖から出発して、新しい品種を開発することは、並大抵なことではありません。

灰色豚に辿りつくまでの歩みは、長くて難儀でした。我々は去る2003年に、絶滅の危機に瀕する力ゼルタ黒豚から出発しました。人間の五感をくすぐる絶品の肉を供する豚でありながら、飼育の難しさと食肉となるまでの効率の悪さから、大変に非生産的な家畜でした。

適切な方法で目標を見定めて選んだ豚を使って、表現型的にもエピジェネティクスの的にも遠い個体を交配し、ようやく今日の成果に至ったのです。

今日ではこの新しい豚に、我々が探し求めていた構造機能的そして経済的な全ての特性が確立したと、絶対の確信をもって言えます。

こうして、地で飼育される、イタリア畜産の新星であるペルグリーザが誕生しました。ペルグリーザは祖先よりも身体が大きく、肌は灰色できめ細かく滑らか、体毛は皆無です。顎の下には肉垂があり、これはその古い由来を受け継ぐ特徴です。骨組みは軽量で、骨質は非常に華奢です。筋肉量はからだ全体に著しく増えており、特に大腿部で顕著です。とりわけ肉の繊維構成には最上のきめ細かさが求められており、赤身肉に最大限浸透する新しいタイプの脂肪が探究されました。

この年月をかけた選別には、もう一つの目標もあ

りました。それは成長能力です。つまりこの新種の豚は、最初の黒豚を上回る効率で、早いメタボリズムと食肉になる能率を備え持っているのです。

来るべき未来での卓越性への挑戦に向けて投げかけられた新しい素材であり、長い時間をかけて頑固一徹と先見の明をもって進められてきた、偉業の結実なのです。目指したのはただひとつの大きな目標を達成すること、それは10年の熟成期間中に徐々に改良していくプロシュットを生み出す、優れた品質の肉の探究です。

歴史

イタリア半島では、すでに紀元前5世紀にはエトルリア人が塩漬けの技法を使って、食肉を加工・保存していました。紀元後2世紀にはローマ皇帝トラリアヌスがインド洋に接する領地から黒豚を持ち帰り、それはローマ帝国全土にすばやく普及しました。この動物は小さめで頬の下に肉垂を備え、全くの無毛でした。ローマ人はエトルリア起源の食肉保存の伝統を維持し、有名な作家はその作品の中で、その作業の特性と技術に言及しています。ケンソリウスと呼ばれた執政官大カトーは、その『農業文化』という論文の中で、プロシュットのレシピを成文化しました。ルキウス・ユニウス・モデラトゥス・コルメーラは著書『De Re Rustica』の中で、マルクス・ガビウス・アピシウスは『De Re Coquinaria』でプロシュットを語っています。歴史家のウァロは、長い軍事遠征の任に着く軍隊を語る中で、兵士たちが食糧としてプロシュットを旅中に持ち歩く習慣を書き綴りました。詩人のユウェナリスは著書『風刺詩集』で言及しています。

イタリアの農家では、この黒豚はおよそ20世紀半ばまでは必ず口にする存在でした。しかし、北ヨーロッパから経済的により利益になる品種が入ってくると、ほぼ絶滅状態に追い込まれたのです。

生産地

ある土地は、複数の気候特性を持つマイクロクライメイト（局所気候）であることから、遡ることエトルリアの時代から様々な加工肉の生産と熟成に適した、特別な土地でした。とりわけ高い丘陵地帯にある小さな谷は、健康に良い海風が吹き、谷を清流が流れる恩恵に浴しています。

このように特殊な気候は、プロシュットの薫りを引き出して優しく乾かし、非常にゆっくりとした熟成を助けてくれます。肉に取り込まれた野生の牧草の薫りと、灰色豚の飼育に使われた飼料の独特の匂いと風味は、10年以上の熟成期間中に、プロシュットを切る瞬間のために準備を整えます。鼻腔をくすぐり舌を征服して香り立つその特別な瞬間のために。

この肉の素晴らしいクオリティーは、ぴたりとバランスのとれた、完全に純粋な飼料にのみ由来します。

ペルグリーザはしたがって、非常に複雑で、力強く官能的で、口の中で愉悦を提供します。アロマのエレガンスと洗練された味わいの魅力が驚くほどクレシェンドするのです。

この魔法は、ペルグリーザを熟成させる丘の上の小さな谷で、非凡な手法で磨かれます。マニアックな正確さをもって、はるか昔の古くて、あまりにも複雑でコストが高いために一度は放棄された技法を用いて、日々生み出されるのです。

ピアチェンツァ方言の伝統は、その土地で生産される大部分の製品の特徴を言い表しています。私た

ちの灰色豚も、その肌の色からペルグリーザ（灰色の肌）と農民たちに呼ばれてきました。私たちも我らがプロシュットをこう呼ぶのが相応しいと思います。この土地での風習と方言がはっきりと認識できるからです。



灰色豚の飼料

ペルグリーザの餌は、もっぱら生育する環境が与える恵みにのみ限られます。実際この豚は、野生もしくは半野生の状態で、屋外の開墾されていない場所で放し飼いで育ちます。木から落ちる完熟した実、そして地面から芳香を放つ草や根で栄養をとります。栗、どんぐり、野草、根っこや根菜などです。

遺伝子組み換えされていない自然なものを食べ、それらが育つ土地は寄生動物駆除剤、殺虫剤、害虫除け、殺菌剤、除草剤、化学肥料から一切免れています。製造と熟成に使われる場所の空気は、完全に清浄で、幾世紀も経た森と山々によって遠く隔て守られています。

豚たちには一切、抗生物質や他のいかなる薬剤も投薬されません。稀に治療が必要な場合には、ホメオパシーとオゾン療法を用います。ユニークな飼育法、自然な飼料、完璧なマイクロクライメイト、そして非常にゆっくりとした生育過程を、この動物は享受するのです。

このように餌を与えると、脂肪分が肉の繊細な繊維に深く入り交じり、その柔らかさと旨味が増すのです。

私たちは絶えず豚たちを管理し、定期的に水、餌、健康状態など全ての食環境を調査分析します。

ワインと同様、毎年の食物の出来柄は重要です。

自然はいわば絶対君主で、必要な食餌が出来るのに、一年を通して適切なタイミングで雨が降ったり陽が照ったりする訳ではありません。櫟の木から出

来るどんぐりの量は毎年同じではなく、栗、野草、根菜も同様です。全ての食餌は採集し、乾燥させ、倉庫に保存されます。

豚たちの成育の仕上げと競争しながら、食物は成熟します。野草は7月に、9月から以降は最初のどんぐり、栗、野生のりんごと梨、セイヨウサンザシ、ミズキ、アンズ、ビワ、ニワトコ、野バラの実が地面に落ち始めます。栄養補強のために、殻の厚さ、実の甘さ、熟す時間が異なる三種類のどんぐりが使われます。同じ理由で、栗も2種類が選ばれます。

日中よく陽が降り注ぎ、月が欠けていく時期に、野生の草と栽培した草とを刈り取ります。作業は葉緑素の光合成が最盛となる午後に行われます。こうすることでタンパク質とミネラルが葉の中に残留します。

食料は冷送風システムで乾燥されます。すると持つて生まれた色や香り、そして栄養素を逃さず保持することが出来るのです。

飼育の最終段階では、豚の食餌にたいへん特別な総合エッセンスを混ぜます。キノット、サフラン、タイムの精油、ハシバミの実の油、4種のホップ、ジュニパーの実、エチオピアン・コーヒー、白トリュフのペースト、乾燥キノコ、甘草の根、などなどです。エッセンスの量は厳密に測られます。なぜなら肉の持つ薫りを上回ってはならないからです。かくして完璧にバランスのとれたアロマは、最後に議論の余地のないハーモニーを生み出します。非常に舌の肥えた鑑定家の味覚に、二度と味わえないような

感動を与えるのです。さらに、この仕上げの最終段階では、イナゴマメ、コメ、アワ、モロコシ、アマランサスが低温で加熱されてから、短い間発酵させられ、そして新たに加熱されて、豚の飼料に混ぜられます。温かい食餌の追加は、冬の間、豚たちに寒さから身を守るためにエネルギーを消費させないことを助けるのです。

味覚と健康

味覚とは複合的な知覚で、一つの食品が持つ見た目、匂い、味という諸要素の統合です。

味は、甘い、しょっぱい、酸っぱい、苦いに分けられます。我らが豚たちのたいへん特殊な食餌は、全ての飼料の匂いと味がバランスよく共存していて、ペルグリーザの卓越した味を生み出すことを可能にしています。

このプロシュットは非常に栄養価の高い自然食品です。優れた必須アミノ酸から成るたんぱく質と、体を健康に保つ微量元素に富んでいます。

このプロシュットを食べることには、以下の栄養学的観点から大きな利点があります。体から活性酸素を排除する大切な抗酸化物質であるビタミンE群、中枢神経体系を整える働きをするビタミンB群（特にビタミンB12, B6, B1）が含まれます。

赤身にたっぷり含まれる葉酸は、妊娠期間中に不足気味となるこの成分を補い、また赤血球を形成し細胞を新しくするための、決定的役割を果たします。赤身と脂身には銅、リン、マグネシウム、亜鉛、カルシウム、鉄そして複数の抗酸化作用を持つ微量元素を含みます。たんぱく質は生肉に比較すると50%多く含まれています。

ペルグリーザはさらに、オレイン酸、リノール酸、亜リノール酸等の脂肪酸を豊富に含んでいます。これらは一番搾りのオリーブオイルに含まれる成分に類似していて、善玉コレステロール（HDL）を増やすと同時に悪玉コレステロール（LDL）を減らすのを助けます。

肉繊維の中に、小さな白っぽい生成物が見て取れますが、これは肉のアミノ酸のひとつであるチロシンが、結晶化して固まったものです。これこそがペルグリーザと特定し、長期熟成と非常に低い塩分含有率という、二つの優れた特質を証明する大きな価値といえます。

加工

プロシュット・ペルグリーザの製造には、私たちの牧場で生まれ育った豚からのみ、腿肉を採ることができます。

飼育、加工、熟成、販売の工程の各ステップは、もっぱら当社が管理しています。

ペルグリーザの製造には4歳以上の雌豚のみが使われるため、愛好家はかなり前もって、加工に入る前から予約を入れます。

豚が少数であること、自然な飼育が難しいこと、熟成にかかる時間がたいへん長いことから生じる諸問題は、製品の数を決めて限られたものにしています（年間30～40本）。

ペルグリーザの加工は、月の満ち欠けに厳格に従いながら、冬のいちばん寒い時期に始まります。続いて腿肉が成形され塩漬けされます。加工と熟成には100%天然な塩（岩塩）のみを使います。岩塩とは前史時代に出来たものでそれを鉱山で採掘したものです（例えばピンク色のヒマラヤ塩）。この塩は、細菌学的にも化学的にも純粋な塩の結晶で、我々の文明が生んだ、有毒物質に汚染されていません。世界中の海では、ダイオキシン、ホルマリン、殺虫剤、水銀塩、ナノプラスチックその他数々の汚染物質を含む他のタイプの塩が抽出され、それら全てが高い発がん性を持っています。岩塩は、自然な状態でいくらかの不純物を含み、例えば塩をピンク色にする鉄分、あるいはマグネシウムやカリウムで、これらは塩を苦くします。混じり気の無い「甘い」塩を得るために、蒸留水の中で沈殿分離させ、

そして表面に出来る塩の純粋な結晶を集めます。この仕事も非常に長くて不経済ですが、驚くべき成果を保証してくれます。

加工作業は、ペルグリーザが長い熟成に入る準備が出来るまで続きます。熟成期間中には湿度と温度が異なる幾つかの場所を移されます。場所の移動を管理実行するのは、熟成を担当するマエストロの技術です。彼は季節の移り変わりと環境条件の変化を把握し、移動には月の満ち欠けを厳格に観察します。

8月に入ると、いちごブドウ、モスカート、マルヴァジア、種無しレーズンの実の甘い香りが空気の中に漂い始めます。いちばん熟した香り高いブドウの房を選んで長い枝を切って、貯蔵庫のプロシュットのぐるりを囲むのは、昔から農民の習慣でした。

この独特の香り付けは12月まで続けました。ワイン製造の色々な段階で貯蔵庫の床や木材にたっぷりとワインを注ぐ習わしがありました。このようにして、プロシュットを熟成させるカビに、その香りを付けるのです。

熟成の始めには若い赤ワインを注ぎ、続く季節には、スパイシーな樹液に漬けた葉や樹皮で風味付けをした若い白ワインが使われました。今日でもこの伝統は引き継がれていて、この手順は衛生基準に従って行われています。

虜になって

ペルグリーザを逆さ吊りにして熟成させるという思い付きは、天才的な閃きでした。ペルグリーザを支える特殊な紐の結び方は、各部の筋肉を完璧にバランスの取れた状態に保ちます。塩、湿度そして気温によって排出を促された分泌物は、重力の効果によって、ひかがみ（くるぶし）にある空で使用されない窪みに流れ込みます。このようにして肉の中にある余剰の塩を、一緒に運ぶのです。

完全無比な甘み!!!

このマニアックなまでの完璧な味の探究は、我々の「並外れた」製品の一部であり、その性質を明らかにするのです。既知の前提から、新しい進化の道筋を発展させるのです。

古い記憶の感動

特別な伝統を知る幸運に恵まれた人は、より優れた世界を築く大きなチャンスを持っています。

その昔、生ハムをマッサージして叩くといった、とても特殊な肉の加工技術があったことを知りました。この辺りのある年取ったサラミの生産者が、プロシュットを塩漬けた後、じつくりと時間をかけて両手でマッサージし、熟成が終わる頃にはビャクシンの木で出来た風変わりな道具で、叩いたり加圧したりしたそうです。マッサージは、塩を肉に均一に浸透させるため、叩くのは時間が経っても肉が柔らかいようにするためでした。私たちはこの難儀な技術を、適切な方法で使えるようにするために何年も費やしました。作業に最適な月の満ち欠けを正確にとらえながら、熟成期間中21日毎に行われるのです。

独創性、情熱、プロフェッショナルリテイが結びついて、大きな価値のある傑作を生み出します。このようにエキサイティングな成果が、比類のない希少な価値を持つ、世界唯一の宝石であるペルグリーザを生産しているのだという認識を、さらに深くしてくれました。

熟成

ペルグリーザは、湿度と温度のどんな変化にもとても早く反応します。

このため、非常に短時間で取り返しのつかない形で簡単にだめになってしまいます。

最大の敵は乾燥した寒さです。肉はどんどん硬くなって乾いてしまいます。過度の熱さと湿度も、同様に損害を与えます。肉に負担をかけて発酵させ、その結果匂いも味も悪くします。つまり適切な場所は、持ち味を最大限に引き出すため、根本的なことなのです。

ペルグリーザはどんどん進化する素材であり、仮に取り扱いが悪いと回復は望めず、致命傷を与える不測の悪化に脅かされる永遠の病人になってしまうことでしょう。

ペルグリーザは、しばらくの間なら暖かかったり涼しい環境には耐えることが出来ますが、過度の乾燥、熱、湿度は修復不可能なダメージを与えてしまいます。熟成に最適な条件は、一定した温湿度環境なのです。この理由で、場所移動は完全にコントロールされ守られなければなりません。工程を一步間違えると長い年月をかけた情熱と非凡な仕事が泡に帰すことになります。最高峰のワインと同じ様に、完全な熟成に達し、味、香り、強さ、柔らかさ、甘さ、そして口の中に残る薫りの持続性などの卓越した素質を最大限に発揮するために、熱意ある有能な世話が必要なのです。

総てが調和して独自の特性を得、ペルグリーザが完全に唯一無二の個体となるには、長い時間がかかります。

長い熟成は、独特な魅力を作り上げている薫り、甘み、柔らかさと風味を発展させながら、脂身と赤身の風味を完全に調和させる時間を与えてくれます。

熟成をよく管理するには、細心で不断の手間暇のかかる相当な作業が必要です。四季、月の満ち欠け、気温、風や湿度に合わせた間隔で、適切な換気をし、東西南北の方角に合せて赤身を向けて時計回りにペルグリーザ回転させる、という作業の必要があります。続けて、気温によって菌、湿度によってカビが変化することを念頭に、別の環境に移動させなければなりません。様々な部屋で過ごす熟成期間中に、それぞれ違う時間と方法で、上述と同様の作業をする必要があります。

暑い季節には、害虫の攻撃から守るために天然麻の布にくるみます。ペルグリーザは生きた素材なので、まだ若い時期に激しい変化を経験したあとは、完璧な成熟状態となり出来るだけ長くそれを保てるよう、手助けが必要です。

灰色豚は、4～5歳でペルグリーザを作るクオリティーに成熟します。製造には雌豚のみが使われ、その最後の年には、脂質が多く食物由来の香料が付けられた餌をたっぷりと与えられます。肉が締まって成熟しているので、ゆっくりと長い熟成が可能となり、これらの条件下でのみ、その優れた特徴を備えることが出来るのです。

熟成のマエストロは発酵と熟成を混同することは決してありません。実際発酵とは、温度と空気に関連するペルグリーザの有機的側面であり、継続して進化することを可能にする現象です。対して熟成とは、湿度と肉の持つ香りを調和させ、全体に均一性を与えることにあります。これこそが、熟成の初日から我々の「ディーヴォ（神）」の生涯を追うエキスパートの仕事なのです。

モーツァルトを聴きながら

狂気の沙汰に思えることも、適用されれば素晴らしい成果を生むことがあります。

ヴォルフガング・アマデウス・モーツァルトのある音楽を聴くことが、人間や動物、植物の交感神経系の健康に良い効果を生むという、アメリカ、イギリス、イスラエルの大学が行った研究に、驚き興味を惹かれ、灰色豚がこの大きな付加価値を得られるようにしました。

技術的に適した方法で、豚たちが生活する場所にW.A.モーツァルトのピアノソナタ、K448とK488を流しました。低い周波数は8000ヘルツまで排除しました。この独特でユニークな音波のおかげで、信じられないことに、豚たちの外見は総体的に改善し、仲間うちの調和はポジティブで驚くべきものとなり、エネルギー消費は抑えられて体重増加が促進し、一方で脂肪分の赤身肉への浸透率は以前よりも向上したのです。

おそらくこれら全ての理由を知ることは出来ないでしょうが、私たちはこの魔法に完全に魅了されてしまいました。

カッティング

肉屋の工房で見習いが最初に学ぶことは肉を切ることです。包丁を手にするその前には、肉の繊維は、沿ってではなく切断しなければならないことを教えられます。

イタリアでは精肉や塩漬け肉を切る文化は、数千年前に遡ります。イタリア人の肉屋や豚の屠殺人の熟練の技は世界中に知られるところで、彼らはスペインのコルタドル（生ハムのカッティング職人）のやり方でプロシュットを包丁で切るのを見るたびに、怖気に襲われるのです。明らかにコルタドルは慎ましい店などやっておらず、非常に傲慢なブティックをやるのです！

縦方向のカットは手作業で包丁を使って行われます。この技法は、肉繊維がもっとも柔らかくなるように切断されることを可能にします。

この包丁での手作業はペルグリーザと完璧の域に到達します。この時、イタリア人の肉切りマエストロは、刃捌きの見事さと肉を薄切りにする絶対の完璧との、感嘆すべき融合を体現しているのです。

そしてついに、魅惑のひとつき

プロシュットを切る前のひとつきは、期待と欲求でいっぱいです。ペルグリーザは五感を魅惑します。目はその色に魅了され、嗅覚は薫りに包まれ、手は脂肪に触れて感激し、舌は風味に征服され、耳はテーブルにつく人の神秘的な沈黙に驚かされます。

ナイフを入れるセレモニーは、職人芸と劇場性に満ちた儀式です。完全に心奪われ、忘れることの出来ない感動は必至です！

ペルグリーザは、まな板のハサミ状の固定装置に挟まれて置かれます。皮の切込みは、必要な分だけのプロシュットを切れるように、つまり味見に計算された分量を超えないように、明確かつ深くないように入られます。一枚一枚は極薄に、切っている最中にぎざぎざにしないよう、よく研がれた包丁を滑らかに動かさなければなりません。カッティングのマエストロは「波」状のカットを施します。塊肉から縦方向に肉の薄い渦巻きを切り出し、それはバラ色のラードから始まるほとんど蝕知できない緋色の巻き雲のようで、口の中で風味の熱狂につつまれて非物質化するのです。そしてその比類のない完璧さを心身で掌握するために、ペルグリーザとの身体的接触を設けることが必要です。このため、もっぱら手での試食がなされるのです。宝物は披露されました！ペルグリーザは歓喜をもたらしましたが傷を得たので、時間が経っても完璧を保つよう、肉の切断面をそのラードの薄切り何枚かで覆わなければなりません。当然、なるべく早く全部を食べてしまうことが推奨されます。

押印

当社には独自の品質保証書があります。それは押印です。

押印は、製品の高品質を保証するのみでなく、品質管理の全システム――一豚の由来、環境の健全さ、放牧地での放し飼い飼育、飼料、製造、熟成そして納品――を証明するものです。さらに、生産の倫理、作るのにかかる時間、人間の熟練した仕事、製造と熟成にかかる工程での究極の職人技、絶対の品質、そして使用された飼料の衛生的かつ五感で確認できる完璧さを強調するものです。これら全てが押印をととても特別なものにしています。その中に、人間、そのプロフェッショナルリティ、智識、伝統、そして能力が封じ込められています。

10年間の長い熟成の後、納品される前に、私たちのペルグリーザは最高の愛情表現を受けます。カットイング前の最後の魔法です。切る前の30日間、10日毎に一種類ずつ、3種類のシャンパンの蒸気にさらされるのです。これは昔行われていた特別な手間を再発見したもので、ペルグリーザを崇高の極致の範例たらしめる心配りです。繊細さ、エレガンス、柔らかさ、風味そして香りが目指す真髄である「仕上げのエスプリ」の最後の追求なのです。

ペルグリーザが生まれて熟成され、忍耐と賢明さでもって愛されて10年の時が経ちました。この時点で、仕上げのマエストロが完璧であると認めた場合のみ、ペルグリーザは押印されるのです。

今、想像をはるかに超えて...

カイリクス

古代ギリシアの王、古代ローマ皇帝たちは、身の回りに最高の芸術作品を集め置きました。カイリクスもその世界に属していました。それは陶器でできた酒杯で、主に男たちだけが参加したシンポジウムでワインを味わうために使われました。

カイリクスは私たちを一目で魅了します。黒地を背景に描かれた金の帯状装飾は私たちを幾世紀も昔へと連れ戻し、ペルグリーザの試食という至上の儀式に使うことは、私たちを感動で満たします。杯を包む手は、最高級のコニャックを味わう時と同じ瞑想的な錬金術的秘儀を再現しつつ、ペルグリーザが五感を征服する力を解き放つのに必要な熱を伝えます。感覚の増幅、このような形での饗宴の歓び、官能的な舞台装置は、ゲストを喜びを分かち合う抱擁に巻き込みます。

ペルグリーザをカイリクスに盛って味わうことは、人生の特別な瞬間であり、至極の悦びであり、古代の儀式であり、人生の素晴らしさを掴む力を持つことの象徴なのです。

多くの愛好者と 僅かの選ばれし者

ペルグリーザは五感を充足して味わい深く、異論の余地のない類い稀なエクセレンスを備えた唯一無二な作品であるために、それを手に入れるのはほんの僅かな幸運な人達だけです。彼らは趣味の良い、生きる意味を知る現代の神々であり、世界でも希少で高価なプロシュットを味わうことが出来るのです。

鷹は蠅を捕らえず

コンタクト

Azienda Daniele Bosoni
(ダニエーレ・ ボゾーニ商会)

Via Volpara 20, Roncaglia
29122 Piacenza

danielebosoni2014@gmail.com
Tel: +39-3356080587
www.themilliondollarham.com

ペルグリーザは、イベントまたはギフト用にのみ、丸ごと一本のパッケージで販売しています。カッティングは、当社が無償で派遣するカットのマエストロが実施致します。

稀に見る謙虚で賢明な紳士であった、父に

