



カステルマーニョ

カステルマーニョのリゾット

時間をかけてゆっくりと乳の発酵を促しながら作られる「カステルマーニョ」は、ホロホロとした食感と、酸味のある深い味わいが特徴です。地元ではリゾットやパスタ、ラヴィオリの具として使われ、料理の味に深みをプラスします。

<材料 - 4人分>

カステルマーニョ (100g、粗めに削りおろす)、カルナローリなどのリゾット米 (240g)、タマネギ (中1個、みじん切り)、セロリ (1本、みじん切り)、チキンブイヨン (600~700ml、適宜調整)、白ワイン (約50ml)、エキストラバージンオリーブオイル (大さじ2)、バター (約30g)、塩・コショウ (少々)

1. 厚底の鍋でオリーブオイルを熱し、タマネギとセロリをしんなりとするまで炒める
2. 米を加えてさらに炒め、油がしっかりとなじんだら、白ワインを加える
3. 中火にし、米が浸るくらいにチキンブイヨンを加える。時々鍋底をなでるようにかき混ぜ、水分がなくなったら少しずつチキンブイヨンを加える
4. 米に8分目くらい火が通ったら、カステルマーニョを加え、よく混ぜる
5. 火を止め、バターを入れたら蓋をして5分程蒸らし、もう一度よく混ぜる
6. 皿に盛り付け、お好みで塩・コショウ、さらにカステルマーニョ (分量外) を振りかける。メインディッシュにするのであれば、牛のステーキなどを乗せることでボリューム感のある一品に!



イタリアの北西部、アルプス山脈の麓に位置するピエモンテ州。この地域は、上質なワインの銘醸地として知られているだけでなく、ゴルゴンゾーラやタレッジョといった、イタリア伝統チーズの代表的なものも生産されています。食文化が成熟しており、中でも同州クーネオ県のブラ市は、スローフード運動が始まった都市として世界中に知られています。

13世紀にはすでに生産されていた記録が残っている、イタリアの幻のチーズ「カステルマーニョ」。原産地とされている村の名前がそのままチーズ名になっています。かつては、標高が高い山にある小さな村「カステルマーニョ」の周辺で、夏の間に放牧された牛のミルク(場合によっては、山羊乳または羊乳を混ぜて)から、ゆっくりと

時間をかけた独特の製法で作られていました。しかし、冬は雪に埋もれてしまう山で暮らす人々が、平地での生活を好むようになったことで、伝統的な「カステルマーニョ」の生産量は減少していききました。平地でも同じような製法でこのチーズを作れることを推し進めた結果、チーズそのものの存続は守られましたが、工場生産製のものが増え、いつしか品質の低下を招きました。

とはいえ、この辺りはスローフード運動が始まった地域。チーズを格付けすることで、伝統的な高地生産の質の高い「カステルマーニョ」を特別なチーズとして守り続けています。標高1,000メートル以上の指定地域で、夏季放牧を行った牛のミルクから作られたものは、「di Alpeggio」と表示され、高い市場価値を有しています。

マティス 可奈子 | CPA 認定チーズプロフェッショナル / Culture & Culture Ltd. 代表
Academy of Cheese Training Partner / Associate

「チーズでヨーロッパ生活をさらに楽しく!」をコンセプトに、チーズ会やセミナー、イベント、ランチ会などを企画、開催。ヨーロッパでの日常生活をより楽しむための方法として、チーズのおいしさ、面白さ、文化的奥深さを知ること提案している。

【cultureandculture.com | twitter.com/kanakomathys | instagram.com/cultureandculture】