

研 究 報 告

令和 8 年 4 月 22 日

公益財団法人 前田記念工学振興財団

理 事 長 岸 利 治 殿

研究代表者

所 属 : 近畿大学

氏 名 : 樋渡彩

研究課題名：食のテリトリーオの枠組みに関する考察——ポー川流域を事例として

助成金額： 100 万円

研究実施期間：自 令和 7 年 4 月 1 日 ～ 至 令和 8 年 3 月 3 1 日

食のテリトリーオの枠組みに関する考察——ポー川流域を事例として

Considerations on the framework of food territorio: A case study of the Po River basin.

近畿大学 講師 樋渡彩

研究概要

本研究は、ポー川流域を中心に食のテリトリーオについて考察するものである。「テリトリーオ」とは、「地域」を意味するイタリア語である。土地や土壌などの自然条件の上に、人間の手による景観、歴史、文化、伝統、地域共同体、記憶、暮らし、食文化など都市と田園の結びつきから形成される。本研究は、歴史学、地理学、環境学、社会学など分野をまたいで考察を進める都市史的な視点が求められている。

テリトリーオに関する研究は、地形や行政単位によるものがある。たとえば、ヴェネツィアの周辺に広がるラグーナ（潟）や、トスカーナ州に位置するオルチャ渓谷に着目したものが挙げられる。イタリアにおいて、地形や行政単位によるテリトリーオの枠組みは、一般的にも知られている。新たな視点として、樋渡は木材産業、製鉄業、石炭産業などの産業に着目し、地形や行政単位とは異なるテリトリーオの枠組みを考察してきた。その土地本来の個性を浮かび上がらせることができた。

本研究では、新規の研究として「食」に着目し、地域の枠組みを考察する。イタリアではワイン、チーズなど場所によって特徴的な食品がある。テリトリーオの枠組みを考察しながら、その特徴が生まれる背景を探る。地質、水、風、地形などの自然環境、歴史、建築タイプなど、その土地で育まれた食産業を通してテリトリーオ（地域）を見ることで、その土地本来の地域構造が浮かび上がると考えられる。

今回は、ポー川流域のなかでもパルマ県について報告する。パルマ県には、食文化と食産業の歴史を伝える「食の博物館（Musei del Cibo）」がある。食の博物館は、プロシュット・ディ・パルマ博物館（Museo del Prosciutto di Parma）、トマト博物館（Museo del Pomodoro）、パスタ博物館（Museo della Pasta）、クラテッロ博物館（Museo del Culatello）などパルマ県内に点在している9つの博物館からなる。本研究はおもにこれらの博物館の展示資料と文献、パルマの文書館（Archivio di Stato di Parma）史料を用いながら研究を進めた。

（実験調査によって得られた新しい知見）

1. プロシュット・ディ・パルマで形成されるテリトリーオ

プロシュット・ディ・パルマについては、パルマ市郊外のランギラーノ（Langhirano）にあるプロシュット・ディ・パルマ博物館の展示資料をもとに、プロシュット・ディ・パルマの原材料となる豚の飼育場所や塩の生産地、加工工場の位置などからどのような地域と結びつきながら産業が成り立っているのかを視覚化していく。

1-1. プロシュット・ディ・パルマの歴史的概要

プロシュット・ディ・パルマは、日本でもなじみのある生ハムである。豚の足と塩から作られ、長い期間熟成されることで、豚のうまみが最大限に引き出される。シンプルな材料だけに、豚本来の資質や厳選された塩が重要となる。

プロシュット・ディ・パルマの歴史は古く、紀元前にさかのぼる。14世紀以降は、宮廷の

レシピに掲載されている。18 世紀にはパルマ公国の首相が地元のサラミ産業強化・拡大を図り、豚の処理工場の増設を行った。20 世紀に入ると、生産者による自主的なコンソルツィオ（共同企業体）が正式に設立され、プロシュット・ディ・パルマの品質管理を組織的に行い、プロシュット・ディ・パルマを保護・生産する動きが活発になった。1996 年、欧州共同体原産地名称保護（DOP）の認証を受け、ブランド化に拍車をかける。

1-2. 豚の飼育場所

プロシュット・ディ・パルマの原材料になれる豚は、次のように定義されている。エミリア＝ロマーニャ州、ロンバルディア州、ピエモンテ州、ヴェネト州、トスカーナ州、ウンブリア州、マルケ州、アブルッツォ州、ラツィオ州、モリーゼ州で生まれ、飼育される豚に限定されている。現在は豚の飼育を考えるとかなり広範囲のテリトリーになる。現在のように流通が発展していない時代は、その地域で飼育されていた豚を使用していたに違いなく、その時代は限定的なテリトリーだっただろう。

1-3. 塩の生産地

ポー川は数十万年前にアドリア海の一部だったとされており、地下水に塩分が含まれる。パルマ市の西側に位置するサルソマッジョーレ・テルメ（Salsomaggiore Terme）は、その地下水を利用して塩を生産していた。古くから製塩業が盛んで、877 年にパルマの司教が、採掘権を大聖堂の修道士に譲渡し、宗教施設以外の周辺地域を含めた領土は、主にパッラヴィチーノ（Pallavicino）家による統治を受けていたが、次第に自治体やパルマの領主がサルソマッジョーレで採れる塩の独占権を行使するようになったという。13 世紀後半に、深さ 60m、直径 1.8m の井戸が存在し、バケツと水車を利用して地上に汲み上げられ、蒸発することで塩を抽出していた。アドリア海で生産される塩に比べると、サルソマッジョーレ産の塩の方が白く良質な塩が採れたことから、この地域で作られた塩を用いていた。また、サルソマッジョーレ産の塩には抗菌作用に優れた成分が多く含まれていたことから保存料としても重宝されていたとされている。このように、パルマ県内で塩が調達できる環境にあったからこそ、プロシュット・ディ・パルマを作りやすかったと考えられる。

現在は、シチリア州に位置するトラーパーニの塩を使用しているらしく、広範囲のテリトリーになる。トラーパーニでは、海水を利用した製塩業が行われており、古代から続く手法をとっている。茶色の混じるミネラル分豊富な塩なので、サルソマッジョーレ産の塩を使っていた時とは、全然違う味なのではないだろうか。

1-4. 生産工場の地域

生産工場は限定された地域に位置している。海拔 900m 以下で、ポー川に注ぐエンツァ川とスティロネ川に挟まれた地域である。この地域で生産された生ハムがプロシュット・ディ・パルマを名乗ることが出来る。この地域は、丘陵地帯ということもあり、平地の霧と山の厳しい気温から守られ、安定した気温と湿度を保ちやすい。実際に訪れると、ポー川沿いよりも湿度が低いように感じた。

パルマ川沿いには、細長い窓が短いスパンで配置され、普通の住宅とは全然異なる様相の建物を目にすることが出来る。この建物はプロシュット・ディ・パルマの生産工場で、かつては、風通しを良くする工夫がされていたようだ。川からの風を受け、自然環境のなかで「乾燥」させながら、ゆっくりと熟成させていたことを想像し、この地域がプロシュット・ディ・パルマをつくるのに適していることもよくわかった。

現在は、温度と湿度が徹底的に管理された人工的な空調のもとで熟成させている。

1-5. 生産工程

定められた場所で飼育された豚は、認可された食肉処理場で処理される。そして、認証機関で選別され、処理開始の時期を示すシールが付けられる。限定された地域の工場に出荷されると、塩を付ける作業が行われる。塩をすり込んだ後、低温の倉庫で 20～25 日間寝かせる。この塩加減が非常に難しく、熟練された技で行われる。実際に見学したスレガ (Slega) 社では、最小限の塩になるように気を付けているとのことだった。見学後に試食した生ハムは、今まで食べたことのない甘みで、塩気がほとんどなかった。

スレガ社では、最初の塩付けから期間に応じて 3 つの異なる冷蔵庫で管理されていた。塩を付けたばかりの肉はまだ生肉のようなピンク色そのものだった。工場見学の際、一瞬のみ見せていただいたが、すぐに空調管理された冷蔵庫に戻された。熟成されるに従い、ピンク色が濃くなっていった。熟成の 6 か月目には、油を塗るスニャトゥーラと呼ばれる作業が行われる。そして、伝統的なスカレーレと呼ばれる木の枠に吊るされ、12 ヶ月以上の熟成期間を経るとひと回りほど小さくなる。スレガ社では、このタイミングで冷蔵庫から乾燥した部屋に移され、さらに熟成させる。時期に応じて 2 箇所の部屋に分かれており、ほぼ完成しているように見えるが、まだ熟成期間を待っている状態の部屋と、最終段階の部屋である。最後の部屋にもなると、店でよく見る色のプロシュット・ディ・パルマがずらりとつるされていた。そして、最後に認証機関の検査員によって品質を保証する烙印が押され、出荷される。

以上見てきたように、プロシュット・ディ・パルマで形成されるテリトリーオでは、かつてはパルマ県内で収まっていたと推測されるが、現在は県どころか州も超え、広範囲なテリトリーオとなっていることがわかった。その一方で生産工場に限っては、自然環境に適した生産地を今もなお (DOP) の制度によって守られている。



プロシュット・ディ・パルマ用の豚の飼育場所 (作製：田中碧衣)



1318 年にパルマが所有していた塩井戸の絵図 (Archivio di Stato di Parma)



冷蔵庫で熟成される (撮影：樋渡)



スカレーレで熟成される (撮影：樋渡)



甘みのあるプロシュット・ディ・パルマ (撮影：樋渡)

2. クラテッロ・ディ・ジベッロで形成されるテリトリーオ

次に見ていきたいのがクラテッロ・ディ・ジベッロについてである。クラテッロ・ディ・ジベッロも生ハムの一種だが、日本にはほとんどなじみがない。それもそのはず、かなり希少な生ハムで、イタリアでも高級品扱いをされているのだ。クラテッロ・ディ・ジベッロも

DOP で守られ、生産地が限定されている。現在、プロシュット・ディ・パルマは超人工的空調管理に基づいて生産されているのに対し、クラテッロは今もなお自然環境に身を任せながら生産されており、ポー川の環境そのものが味の品質を決めている。

2-1. クラテッロの歴史的概要

10 世紀の文書には、ポー川沿いの森林に 4,000 頭もの豚の群れが飼育されていたことが記されている。

1332 年、アンドレア・デイ・コンティ・ロッシとジョヴァンナ・デイ・コンティ・サンヴィターレの結婚披露宴では、新郎新婦への贈り物としてクラテッロが贈られ、大変喜ばれたという。また、後にパッラヴィチーノ家がミラノ公ガレアツォ・マリーア・スフォルツァにクラテッロを贈ったとも伝えられている。しかし、これらの出来事に関する文書は発見されておらず、第二次世界大戦中に焼失したと考えられている。

1691 年、ボローニャ出身のジュゼッペ・マリア・ミテッリは、クッカーニャのゲームで初めてパルマの叙任式 (Gioco della Cuccagna... una investitura) を描き、これが、今日のクラテッロに相当するとされている。

1735 年 5 月 11 日、パルマ市が発行した塩漬け豚肉の価格表に、クラテッロという用語が初めて登場した。パルマ公国の首相グリエルモ・デュ・ティヨは、地元の塩漬け肉産業の強化と拡大を図るため、豚専用の屠畜場 2 棟の建設を計画した。

1931 年、ガブリエーレ・ダンヌンツィオは、クラテッロを「塩味の利いた、赤く、豚肉のような凝縮感」と称賛し、「パルマ産クラテッロの熱烈な愛好家」であった。

1996 年、プロシュット・ディ・パルマ同様に、クラテッロ・ディ・ジベッロは欧州共同体原産地呼称保護 (DOP) に認証され、2009 年にはクラテッロ保護協会が設立された。

2-2. 生産地

クラテッロ・ディ・ジベッロは、エミリア＝ロマーニャ州とロンバルディア州で生まれ、飼育され、屠殺された豚の筋肉質な後ろ脚から作られる。この時点ですでに貴重な肉であることがわかる。

加工はパルマ県のポレジネ市、ブッセート市、ジベッロ市、ソラーニャ市、ロッカビアンカ市、サン・セコンド市、コロールノ市、旧シッサ市のみで行われている。シッサは、2014 年にトレカザーリと合併して新しい自治体になっているため、旧シッサ市となっている。シッサに隣接するトレカザーリは DOP の範囲外となっている。これらの地域の特徴は、ポー川特有の湿度のある蒸し暑い夏と冷涼で霧の多い時期が続くという極端な気候である。現地のタクシードライバー曰く、クラテッロには、霧によるジメッとした湿気が熟成には必要らしい。

2-3. 生産工程

後ろ脚の上部は骨と皮から外され、屠殺後すぐに塩漬けにされ、螺旋状に紐で結ばれ、特徴的な洋ナシのように形成する。涼しい環境で寝かせ、数日後に取り出して、塩、胡椒、シナモン、ニンニク、辛口の白ワインをすり込む。その後、豚の膀胱 (ぼうこう) で「包む」まで、冷暗所でしばらく寝かせる。膀胱は洗浄・乾燥されており、気泡の発生を防ぐため、巧みに紐で縛られている。

1 頭の豚から 2 つのクラテッロが取れるが、膀胱は 1 つしかないため、もう 1 つのクラテッロは豚の胃袋に包む。この膜の違いが熟成の度合いに違いをもたらし、熟成期間はその時期の気候によって異なる。

そしてクラテッロは、地下の貯蔵庫で 18 ヶ月間も熟成される。この間、冬の霧による湿気と夏の暑さが熟成に深みを与える。時間の経過とともに肉はゆっくりと脱水され、熟成された肉の体積が減少する。それによって縫い目が徐々に緩んでいく。

この工程を経て、クラテッロは 3～5kg の重さになり、熟成中に脂肪の酸化を防ぎ、独特の官能特性を与える健康なカビの層に覆われる。ハエが飛び交っており、クラテッロがぶら下がる様は圧巻である。

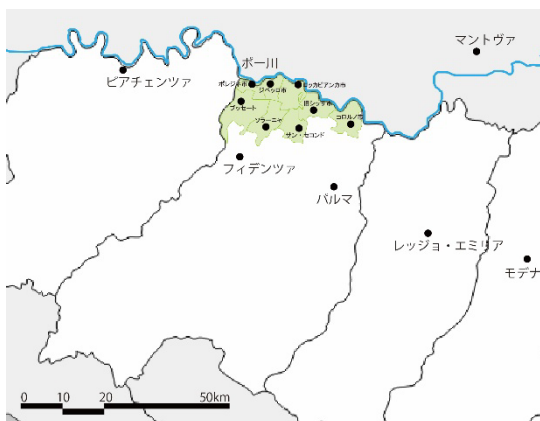
2-4. 食べ方

クラテッロの周辺はカビに覆われているため、まずは丁寧にブラッシングする必要がある。またすぐにスライスするのではなく、一晩、白ワインに浸した布に包み、柔らかくする。一晩、涼しい場所（約 5℃～15℃）で寝かせることが推奨されている。そしていよいよ、ロープを切り、皮をそぎ落とし、半分に切ると、とても鮮やかな濃い赤からピンクのクラテッロの断面が出てくる。そして、脂肪を削ぎ落とし、スライサーでカットする。

クラテッロを保存する場合は、切り口にオリーブオイルとバターを少量塗り、白の辛口ワインに浸した布に包み、涼しい場所に保管する。冷蔵庫に入れると風味が落ちるらしく、推奨されていない。

このようにとてもデリケートな食品だが、プロシュット・ディ・パルマよりも味が濃く、しっかりとした甘みもあり、高級品であることがよくわかる。

以上、クラテッロ・ディ・ジベッロを通して、ポー川の自然環境と人間の英知によって生み出された食品を見てきた。そこには、かなり限られたテリトリーが育んだ食品であることがわかった。余談だが、現地のタクシードライバー曰く、ほかにもこのような食品があるらしく、スッパッラ・ディ・サン・セコンド (Spalla di San Secondo) という、これまた生ハムの一種で格別な味らしい。ポー川の湿度は、食を豊かにしているのである。



クラテッロ・ディ・ジベッロ生産地
(作製：樋渡彩)



クラテッロ・ディ・ジベッロが熟成される地下の貯蔵庫 (撮影：樋渡彩)

(発表論文)

樋渡彩・田中碧衣「食産業で形成されるテリトリー——プロシュット・ディ・パルマ、パルミジャーノ・レッジャーノ、濃縮トマトを事例として」木村純子・陣内秀信 編著『イタリアにみるテリトリーの底力——デザイン・ファッションから農業・食文化まで』白桃書房、2026 年、pp. 229-255