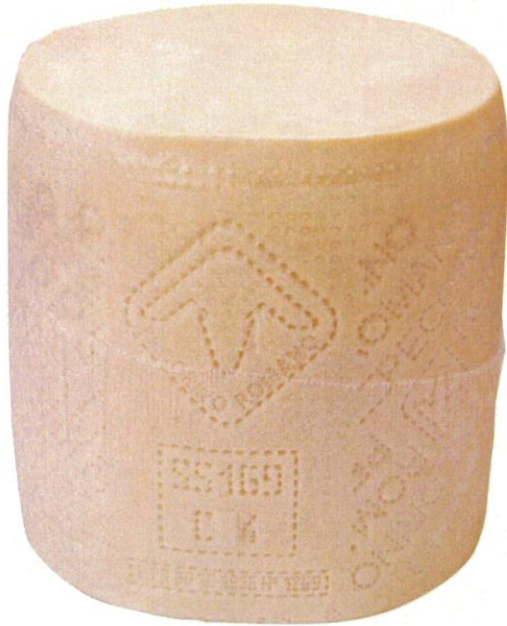


# チーズ図鑑



## アンブロジー ペコリーノ ロマーノ AMBROSI PECORINO-ROMANO



**外観:** 皮は薄く、アイボリーまたは自然の麦藁色。30cm くらいの円筒形。重さ約20kg～30kg

**中身:** 白もしくは淡いクリーム色をしており、硬く砕けやすい

**食べ頃:** 熟成は約8カ月。切り口の表面がざらつかずしっとりしているものが最良といわれる

**味わい:** 塩気が強く、ほのかな酸味があり加えて羊乳独特の強い香りとコクもある

**食べ方:** 粉にしてスープやリゾット、パスタ料理に。そら豆との相性がよくスライスして組み合わせると抜群

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	419kcal	脂質	33.0g
たんぱく質	25.5g	ナトリウム	998mg

DOP チーズであるペコリーノ・ロマーノはイタリア最古のチーズであり、紀元前1世紀頃には作られていたといわれています。その名のとおり、もともとはローマ近郊でつくられていたため、ローマ地方の羊乳チーズを意味するこの名前が付けられました。しかし、現在ではその生産者の約9割が土地に余裕のあるサルデーニャ島へ移ってしまいました。

ローマ軍の遠征兵士の保存食料になったといわれるだけあって保存食の意味合いから塩分がかなり高く、これは、表面に直接塩をまぶす伝統的な塩漬けの製法を用いているためですが、肉体労働者が減り、冷蔵庫の普及した現代では塩分をだいぶ抑えてつくられるようになりました。羊は乳を出す時期が冬から初夏までと限定的なため、その時期に仕込んだチーズが食べ頃を迎えるのは翌年の春になります。「チーズが泣いている」と形容されるしっとりとした熟成状態が食べ頃で羊乳特有の旨味とコクが味わえます。

