



オクソン 倶楽部



2022年10月

私が山口さんに初めて出会ったのは、2008年に名古屋で行われたお酢と酢酸菌の国際学会でのことです。イタリア・モデナでバルサミコ酢醸造・セレーニ社アステック氏の紹介でした。この学会は私が立ち上げたもので2005年にイタリアのレジョ・エミリアで第一回が行われて以来三年毎に開催しています。山口さんがレストランの屋上でバルサミコ酢を造っている事を知り、その様子を見に行く事となりました。

山口さんのバッテリー（バルサミコ酢を造る樽のセット）を見て印象的だったのは、イタリアの生産者と同じ方法で熟成させていた事です。その証として、彼女のバッテリーアの上にモデナのパロナ川の石が置かれていたのには驚きました。

私が訪れた時のバルサミコ酢の味と香りの印象は、まだ若い甘味と酸っぱさのバランスがとれていて非常に良かったです。また、バルサミコ酢の鼻で感じる優しい刺激「PUNGENTE」が爽快でした。あれから十四年たった今どのように成長しているか非常に興味深いです。

「バルサミコ酢」は三種類あり、モデナ産のバルサミコ酢 [ABM]・モデナ産の伝統的なバルサミコ酢 [ABTM]・レージョエミリア産の伝統的なバルサミコ酢 [ABRE] に分けられます。これにはDOP（イタリアにおける原産地名保護制度）の認定を受ける必要があります。その他のバルサミコ

と名の付いたものは「バルサミコ調味料」と定義されます。[ABTM] や [ABRE] などのバルサミコ酢はモストのみを原料とし十二年以上の長期熟成が必要です。そのため粘度が高くアグロドルチェ（甘酸っぱい味）となります。

一方で「バルサミコ調味料」は従来の伝統的な手法とは全く違った方法で作られており、着色料や増粘剤等の成分が多く含まれている可能性があり、熟成が全く無い、または非常に限られていることが特徴です。多くの消費者は粘度を品質として認識して

山口さんのバッテリー パオロ・ジューデイチ

いますが、それは大きな間違いです。なぜなら「バルサミコ調味料」の粘度は、増粘剤によって実現されていることが最も多いからです。質の良いバルサミコ酢を入手するには DOP の認定を受けているものを選ぶのが間違いないでしょう。

山口さんのバルサミコ酢は規則により DOP の認定を受ける事は出来ません。しかし伝統的な作り方をしているので、オクソンのお客さまが評価して下されば、DOP を認定されていなかったとしても、それはそれでいいことはありません。

profile



Paolo Giudici

1952年、イタリア生まれ。
元、イタリア・モデナとレージョ・エミリア
大学農学部・農業食品科学部学部長。
著書は伊以外の日本でも「酢の機能と科学」等
趣味と研究の為、11組のバッテリーを持つ。

各種バルサミコ酢の規格

「酢の機能と科学」朝倉書店より

カテゴリー	主原料	着色料	香料	添加剤 増粘剤	乳化剤	保存料	地域ブランド 認定	熟成期間
バルサミコ酢	ワインビネガー、糖類	0	0	0	0	0	x	x
バルサミコ風味 ドレッシングなど	ワインビネガー、糖類	0	0	0	0	0	x	x
モデナのバルサミコ酢	ワインビネガー、濃縮 ブドウ液、葡萄の煮汁	カラメル	カラメル	x	x	亜硫酸	PGI	60日以上
伝統的なバルサミコ酢	ブドウの煮汁	x	x	x	x	x	PDO	12年以上