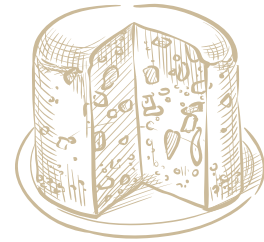


# パネットーネ

## panettone



### パネットーネとは

パネットーネはパン酵母ではなく自家培養した元種(リエヴィト・マードレ)を使い、リフレッシュと発酵も数回繰り返して作ります。卵黄とバターをふんだんに使うことで生まれるリッチな風味と、しっとりとしたなめらかさが特徴です。断面にも特徴があり、大小の気泡(空洞)が網の目のように広がり、縦方向に薄く裂けます。レーズンと、オレンジやセドロなど柑橘の皮のコンフィが混ぜられているのが基本です。

パネットーネが広まり様々なバリエーションが生まれる中、イタリアでは伝統的なパネットーネ製造を守るため2005年にパネットーネを名乗り販売するための条件として材料、配合、製法、販売期間などを定める国の政令が出されました。

### パネットーネ菌は存在する？ - 日持ちする理由

パネットーネが日持ちする理由として、イタリアの特定の地域のみが存在するパネットーネ菌(またはパネットーネ種)に由来するものであるという説明を見かけることがありますが、これは事実ではありません。日持ちのよさは主に糖類、バター、卵が高配合で入っているため水分活性が低くなることと、元種の働きによって生地が酸性になり菌が繁殖しづらい状態になることに起因するものです。

### パネットーネの歴史

#### <1700年代>

パネットーネがクリスマスを祝うものとして広く認識されるようになったのは1700年代のことです。この頃は主にパン屋が製造していました。当時は高級菓子であり、裕福な人々が互いにパネットーネを贈りあっていたようです。しかしながら当時はまだ別の名称で呼ばれ、型もなかったため形も材料も現在のパネットーネからはほど遠いものでした。

#### <1800年代>

1800年代には形が現在のものに少し近いドーム状になりました。1800年代後半になると発酵の回数も増え、卵やフルーツのコンフィなども加わり、現代のパネットーネに近づいてきました。パン屋だけでなく菓子店でもパネットーネが作られるようになり、パネットーネを作るお店が増えてきました。

#### <1900年代>

1900年代には、ロシアの復活祭を祝う発酵菓子「クーリッチ(クリーチ)」にヒントを得た、ミラノに菓子店を構えるモッタにより、筒形の紙型が取り入れられ、現代の形に近いパネットーネが作られ始めました。これにより生地が縦に伸び、形が均一になるだけでなく、効率面が大幅に改善されました。モッタや彼の競合相手であったアレマグナの功績により、パネットーネは工場生産され、生産量が大幅に伸びることとなりました。

#### <2000年代>

生産量が増えるとともに、チョコレートを入れてみたり、フルーツの種類を変えたもの、洋酒をしみ込ませたもの、また上面に様々なデコレーションを施したものなど、多様にアレンジされたバリエーションが見られるようになってきました。これを受け、伝統的なパネットーネを守り継承していくため、パネットーネを名乗り販売できるものの条件が国によって細かく定められました。

また、パネットーネのイベントや世界規模のコンテストも行われるようになりました。



## パネッtoneイベント

レ・パネッtone(Re Panettone) = パネッtoneの王という名前を冠したパネッtone見本市が、2008年からミラノで開催されています。パネッtoneを手作りする菓子店・パン屋が国内はもちろん国外からも参加し、自慢のパネッtoneを展示します。一般の人々も直接購入することができ、毎年賑わいを見せています。物販だけではなくパネッtoneに関するセミナーやコンクールも行っており、パネッtoneを購入できるだけでなく、パネッtoneについて知識を得たり最前線のパネッtoneを目にすることができる貴重な場となっています。

レ・パネッtoneから独立した組織によって2016年から行われている「パネッtoneワールドカップ (Coppa del Mondo del Panettone)」は毎回2年をかけて行われ、世界各地で行われる予選を勝ち抜いた代表たちが翌年本選で戦います。イタリアの審査員はAMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani イタリア菓子職人アカデミー)のメンバー10人とジャーナリスト8人で、AMPIの名誉会長であるイジニオ・マッサーリ氏が審査委員長を務めています。弊社取扱メーカー イタリア アグリモンタナ社もこの大会のスポンサーとなっています。

### <参考書籍>

「パネッtoneとパンドーロ ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発行菓子の技術」佐藤広樹著 (柴田書店)

