

**Bottarga di Muggine'**  
**ボツタルガ・ディ・ムジネ**

**イタリア産ボラのカラスミのご紹介**

**登馬商事株式会社**

**担当: 窪田周樹**

# ボッタルガ(イタリア産カラスミ)とは？

- 南イタリア・サルデーニャ島の伝統的な食材です。

古代ギリシア時代の海洋民族フェニキア人が作り始め、アラブ人に伝わり、シルクロードを渡り、中国、日本へと伝わっていきました。

Bottarga(ボッタルガ)はアラビア語 *batārikh* (バターリック、魚卵という意味)の派生語であることからアラブ人が食用としてカラスミを広めたことが分かります。



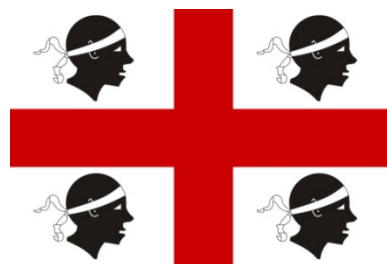
ボッタルガ・ムジネ・ホール



ボッタルガ・ムジネ・パウダー

- サルデーニャ島で作られ始めた理由

サルデーニャ島には河口が広い河川がいくつかあり、海水と真水が交わる汽水エリアが多く存在します(イタリア語でStagnoスターニョと言います)。産卵時期になるとボラはスターニョに集まるため、ボラ漁が盛んになり、カラスミが作られるようになりました。なお、ボラは伊語でMuggine'(ムジネ)と呼ばれ、ボラのカラスミはBottarga di Muggine'(ボッタルガ・ディ・ムジネ)となります。



サルデーニャ州の州旗



サルデーニャ島

# ボツタルガの製造方法

- ボツタルガはボラの卵巣を塩蔵及び乾燥させて作ります。

ボツタルガの製造方法は比較的シンプルで、原料であるボラの卵巣を洗浄し、筋や血管などを丁寧に取り除き、適切に塩蔵した後、乾燥室内で7日程乾燥させて作られます。

つまり、作業工程は洗浄(血抜き)→塩蔵→乾燥のみとなります。左図で日本のカラスミとの製造工程を比較すると非常にシンプルであることが分かります。

## ボツタルガの製造方法

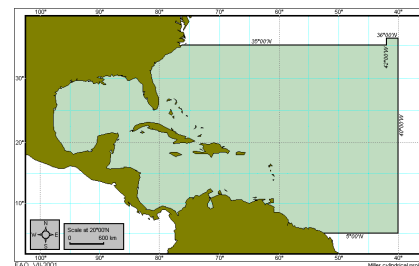
- 1、ボラの真子を洗浄(筋、血管を取り除く)
- 2、塩蔵(2時間程度)
- 3、塩抜き(表面の塩を取る程度)
- 4、乾燥(7日間程度)

## 国産カラスミの製造方法

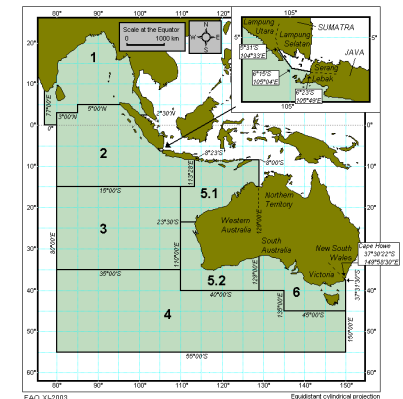
- 1、ボラの真子を血抜き(血管に針を刺して)
  - 2、塩蔵(1週間)
  - 3、塩抜き(4時間程度低濃度塩水に浸けて)
  - 4、乾燥(7日～10日程度)
- ※乾燥前に酒浸けをする場合あり

- 原材料はオーストラリア産またはアメリカ・フロリダ産が良質です

ボツタルガ作りに必要なボラはもともと地中海では数が少なく、世界的に普及した現在においてはオーストラリア産とアメリカ・フロリダ産が良質とされています。登馬商事ではオーストラリア産を好んで使用していましたが、2012年～2014年にかけてゲオスミンの問題が頻発したため、現在ではフロリダ産のみ使用しています。



FAO31エリア



FAO57エリア

# スメラルダ社が有力ブランドである理由

スメラルダ社はイタリア国内におけるボツタルガのトップブランドの一つです。大きな理由としてはボラの卵巣を潤沢に仕入れるルートを確認していることと、最高基準の乾燥室を作り上げたことです。

ボツタルガメーカーにおける最大の参入障壁は原料仕入れです。(例えば日本国内メーカーがカラスミの大量生産を検討しても、原料の仕入れがままならず、実現は極めて困難です。)



スメラルダ社のホール

スメラルダ社のパウダー

- 最高基準の乾燥室を用いて日本人好みの明るい色合いを実現

スメラルダ社製品のボツタルガの最大の特徴が明るい色合いです。あまり黒ずんでおらず、美しいあめ色に仕上がっています。これらは原材料の選別もそうですが、適切に温度と湿度が管理された乾燥室で乾燥工程を行うことによって得られる品質です。

## Smeralda srl

Sede legale: via del Lavoro 8 - 09122 Cagliari

P.Iva 01654040920 R.E.A. 135771

