

「ピッツァ・ナポレターナ」(PIZZA NAPOLETANA、ナポリピッツァ)の標章取得に係る国際規格定義の為の規約

カルロ・マンゴーニ・ディ・サント・ステファノ教授 ナポリ第二大学
医学部栄養生理学教授
総合病院給食部長

アントニオ・パーチェ 真のナポリピッツァ協会会長

共同研究は下記の審議会議員の参加のもと行われた。

ラッファエッレ・ベアート	ERSAC 農産物部門責任者
グリエルモ・ブリッツィ	人体生理学教授
アニエッロ・ドルスイ	ナポリ税関局化学試験所 分析官
パスクアーレ・グリッポ	分子生物学教授
フランチェスコ・イヤッペッリ	ITC S. MARIA C. V. 商品学教授
ピエランジェロ・オルランド	IBPE CNR ナポリ調査員
ジュゼッペ・ラゴスタ	ITC A. TORRENTE 商品学教授
フランチェスコ・ロッシ	薬学教授
アンナ・マティルデ・ルッジエーロ	応用生理学教授

規約

1. 無作為標本抽出試験法

原材料および最終製品が備えるべき特性を正確に定義することが出来るよう、最終製品である「ピッツァ・ナポレターナ」(pizza napoletana、ナポリピッツァ 以下ナポリピッツァと呼ぶ)の製造にもっとも頻繁に使用されている原材料について、最低限の正確な認識を得る必要があった。

そこで、審議会はまず、ナポリ市内の相当数、およびナポリ市周辺地域のピッツェリア(ピッツァ専門店)数軒を調査対象として抽出することにかかった。

実地調査においては参加したピッツァ職人に対して、個々の調理技術およびピッツェリア内の作業場で使用されている原材料についていくつかの質問が投げかけられた。

さらに、同じピッツァ職人の同意を得て、原材料(小麦粉やオイル等)の標本採取作業に進み、これらに、以下に記述する商品学上の検査、分析を行った。

全てのピッツァ職人に対して、面談調査と商品学的分析によって浮かび上がったことは全て無記名とし、これらの調査結果は本規約制定のために必要な情報を得るためのみに使用することを保障することとする。

小麦粉

下記に記す項目を分析した。

- 水分
- 沈降試験
- 熱膨張実験
- フェリノグラム
- アルベオグラム

オイル

下記に記す項目を分析した。

- 酸価
- 過酸化価
- 紫外線吸収率
- メチルエステルを溶媒とするガスクロマトグラフィーによる脂肪酸比率の分析
- 高速液体クロマトグラフィー (HPLC) による、トリグリセリド組成分析並びにトリリノール含有測定
- 官能試験(但し、パネルテスト法には準じない)

ピッツァ生地

我々の実験室で手作りされた生地とインタビューを行ったピッツァ職人の一人から提供を受けた生地を使用して、作り立てと、発酵時間を変えたいくつかの生地に対して下記に記す項目を分析した。

- 発酵温度
- pH
- 滴定法による総酸度 (A.T.T.) の測定
- 比重
- 立体電子顕微鏡による観察

2. 製品の商品学的、並びに制度的側面

この文章の目指すものは、地域特産品としての「ナポリピッツァ」の特性を決定することである。

本規約で要求される全ての特性を満たした製品を提供することの出来る販売者であれば、ナポリ市が単独で、または他の機関と共に所有する D.O.C. の標章に特徴付けられる「ロゴ」と「認定書」をその営業店舗に掲示する権利を与えられる。

ナポリ市は、その専門委員会を通じて、標章の使用人名簿に記載された販売者が、この地域特産品を製造するにあたって、本規約に従っているかどうかを管理する権利を有する。

第1条

地域特産品「ナポリピッツァ」に対する「原産地統制呼称」がここに認定される。本呼称の使用は、ピッツァ・マリナーラ(トマトソース、オイル、オレガノ、にんにく)およびピッツァ・マルゲリータ(トマトソース、オイル、モッツァレッタ、チーズ、バジリコ)の 2 種類に限られる。なおかつ、これらは本規約の中で定められた要件を、製造方法、および、原材料と調理・焼成手法から導き出される結果としての最終製品の官能的特性並びに商品学的見地から、満たしているものでなくてはならない。

第2条

地域特産品「ナポリピッツァ」は、その 2 つの種類において、以下の特性を備えていなくてはならない。

- a) マリナーラ;小麦粉の生地の上にトマトソース、オイル、にんにく、オレガノ、食塩を載せて調理したもの。
- b) マルゲリータ;小麦粉の生地の上にトマトソース、モッツァレッタまたはフィオル・ディ・ラッテ、オイル、食塩、バジリコを載せて調理したもの。

第3条

「ナポリピッツァ」の原材料として使用されるべき製品は本規約の以下に記述する特性を持つものでなくてはならない。

生地

生地作りに用いられる技術は、ストレート法と言われる。必要量の水を全てミキサーの中に入れる。続いて同様に食塩と酵母を混ぜる。(ミキサーの中で直接溶かす) 続いて機械を起動し、小麦粉を少しずつ、望ましい生地の硬さになるまで加えていく。(この時点 *punta di pasta* という) ダマが出来ないようにするため、小麦粉の投入は約 10 分かけて行う。こうして生地は合計 30 分ミキシングされることになる。(酸化の促進)
製品の安定性を確保する為には、季節による条件の変化を考慮すると、温度と湿度のコントロールが可能な醗酵室を使用することが推奨される。

利用されるミキサーは、一般的に、「フォルチェツラ」(*forcella*、フォーク型) 若しくは2段変速の「スピラーレ」(*spirale*、スパイラル型) である。これらは柔らかい生地から中くらいの硬さの生地までを扱うのに適している。スパイラル型ミキサーはフォーク型に比較して生地への空気の抱きこみ(酸化の促進)が少なく、非常に大量の熱を出す。「ブラッチ・トゥッフアンティ」(*bracci tuffanti*、ダブルアーム型)ミキサーの使用は、作業時間をより短時間で生地への空気の抱きこみを最大化させることが可能である。生地の捏ね過ぎは(機械の加熱の結果として)生地の「インコルダトゥーラ」(*incordatura*、縄状になる、硬直化)をもたらす。すなわち、グルテンの網状組織がロープのような形状に変質する、と同時に機械にとっても重大な危険をもたらす。

(生地)の原材料

小麦粉

無作為に抽出された 00 (ドッピオゼロ) の小麦粉のサンプルは、先に述べたとおり、保存状態は良好であった。(酸性度を基本として評価した) また、水分は現行の規定の範囲内であった。00 の小麦粉が強力粉で力付けられて出来ている場合でも、開示された配合割合に基づいてそのブレンドを再現すると化学的、商品学的な分析は有効であった。

(注釈)

イタリアにおける小麦粉水分の「現行の規格」は 14.50% 以下である。

(農林規格による規定; *tabella contenuta nel DPR 9 febbraio 2001, n. 187.*)

00 (ドッピオゼロ) は色すなわち小麦粉灰分の規格であり、上記の 14.50% を除いた無水換算で表現される。

酵母

25g から 500g に包装された家庭用の生ビール酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) を使用しなくてはならない。

(省令 21/03/1973 及び 18/06/1996)

食塩

海水から作られた塩を使用しなくてはならない。

生地の配合

水 1 リットルあたりに最も推奨される、各種の原材料の配合割合は以下の通りである。

水 = 1 リットル

塩 = 50 グラム

酵母 = 5 グラム

小麦粉 = 1.8 キログラム

(工程)

ミキシング時間 = 10 分 小麦粉の投入時間

20 分 ミキシング

(*punto di pasta* に到達しなくてはならない)

一次発酵 = 発酵室あるいは木製の番重の中で 4 時間

分割 “*staglio*” = 約 180g の生地玉

二次発酵＝	木製の番重で1時間
温度＝	室温(温度:25℃)
湿度＝	
保存＝	室温で2～3時間

生地は、作業の最後に、ミキサーから取り出され、寝かせるために木製の箱の中に入れられ、表面の乾燥による硬化を防ぐために湿らせた布で覆われる。この後、生地は見た目「グラツ」(grasso、ふくよかでつやがある)状態となり、手触りは「リッシヨ」(liscio、なめらか)になる。すなわち、機械適性の観点から言うと「モルト・エステンシービレ」(molto estensibile、非常に伸展性がある)であり、かつ「ポコ・エラスティコ」(poco elastico、弾力が弱い)状態となる。

さらに生地をモツァレッタの製造を思わせる技術「モツァトゥーラ」(mozzatura、ちぎる)によって、約180gの小さな玉の形に分けられる。これを「フォルマトゥーラ」(formatura、成型)または「スターリオ」(staglio、分割)という。

発酵中の生地の性状

発酵した生地の温度＝	25℃
生地の最終pH指数(8時間後)＝	5.871
8時間発酵後の総酸度＝	0.14
比重＝	0.79g/cc(34%減少＝膨張)

オイル

ピッツァの調理には、安定した焼成を可能にするために、具材からの水分やその他の揮発性成分の蒸散を防ぎ、気泡をピッツァの外縁、いわゆる「コルニチャーネ」(cornicione、額縁)のみに形成されるように、ピッツァの中央部に載せられる具材の上に油の層を作るのが普通である。ピッツァの焼成温度と焼成時間の条件はそれほど厳しいものではないが、ピッツァに使用される油脂は最も酸化に強く、高温においても安定性のあものが望ましく、すなわちオリーブオイルが選択される。

このオリーブオイルは、低温圧搾により得られるもので、高速抽出工程によらないものである。それはエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルおよびヴァージン・オイルとなる。これらはトコフェロールと言う天然の抗酸化物質を変質しない形で含んでいる。よって、調理に最適な油脂はオリーブオイルで、特にエクストラ・ヴァージンということになる。

ピッツァの調理に用いられるエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルはパネルテスト法による官能試験において欠陥が無いものでなくてはならない。雑味の多いもの、特に苦味やツンとくる酸味のある後味、香りの中では青くさい臭い、焦げ臭、古くなった油の臭い、(チーズのような)発酵臭、老化した臭いのするものは特に排除される。

この地域で生産されるエクストラ・ヴァージン・オイルの中では、特にフルーティーな風味またはアーモンド風味があるものが合うという結果が出ており、中でも、苦味があるものより、むしろ甘いものが好まれる。

パネルテストで好ましい結果が出たエクストラ・ヴァージンの中でも、ピッツァ職人の中で反対の結果が出る可能性の高いのは、フルーティーな風味の特に強いもの(プーリア州産のものが典型)や青臭味やハーブ臭の強いもの(カラブリア州産のタイプ)であった。したがって、カンパニア州産でフルーティーな風味があるものかアーモンド風味のあるエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの使用が推奨される。

トマト

質・量ともに高レベルのトマトの生産を誇る地域としては新鮮な生トマトを使うことが望ましいが、実際は水分が多すぎるため生トマトは一般的にピッツァの調理には用いられてこなかった。一方でトマトの収穫期によ

て、この原料の使用が一年のうちの非常に限られた特定の時期だけに限定されてしまう。

ここから、年間を通じて市場に出回る製品を使用することが許容され、かつ、要請される。1年のうちを通じて高いレベルの品質を維持できない、または1～2年の間、品質を維持できないものは利用すべきでないと考えられる。

缶詰のトマトは、できるだけ、水気を切った後は手で潰しその後、水分と均一に混ぜておくべきである。

本規約においては「ナポリピッツァ」の調理に使用されるべきトマトは「ポモドーロ・サン・マルツァーノ」(pomodoro S.Marzano、サン・マルツァーノ種トマト)である。「サン・マルツァーノ種トマト」の呼称は、言うまでも無く、アグロ・サルネーゼ・ノチェリーノと呼ばれる平野で収穫されたサン・マルツァーノ種トマトにのみ与えられるものである。このトマトの生産と競合することになるが、サン・マルツァーノ種から派生した改良品種が限定的に特定された農場で栽培されるようになっているようである。

「ナポリピッツァ」の調理には、潰したトマトの使用がふさわしい。この場合、今まで記述されたように、サルネーゼ・ノチェリーノ平原のサン・マルツァーノ種トマトのみを使用することは変わりなく、トマトの一粒は一片が 8 ミリ程度でなくてはならない。

トマトの果汁・半濃縮果汁・濃縮果汁の添加もアグロ・サルネーゼ・ノチェリーノと呼ばれる平野で収穫されたサン・マルツァーノ種トマトの果実から得られたものである場合に限り認められる。

話は完全に変わるが、コルバーラ種のプチトマト、またはヴェズヴィオ山やソンマ山の丘陵地で栽培される「トンド・コル・ピッツォ」(tondo col pizzo)種のプチトマトを使用することは有効である。(これらはナポリでは「ピエンノロ」(piennolo)と呼ばれる)なぜなら、一般的に丘陵地帯で栽培されるこれらのトマトは、実のところ水分含有量が低い。一年を通して、生の製品供給が可能であり、またはピッツェリアの店舗内につるして保存することも可能である。

モッツアレツァ

「モッツアレツァ」と言う場合にはカンパニア州産の水牛モッツアレツァのみを使用することが合意された。

「モッツアレツァ・ディ・ブファラ・カンパーナ」(Mozzarella di bufala campana、カンパニア州産の水牛モッツアレツァ)の特性は、1993年5月10日内閣総理府省令によって定められており、これはD.O.P.標章の取得をEEC(旧 欧州経済共同体)の規定により保証されている。

チーズ

「ピッツァ」の歴史の中で、多分、「典型的」に使用されてきたチーズは「カチョカヴァッロ」を熟成して粉末にしたものであっただろう。その他の「典型的である」可能性のあるチーズは「ペコリーノ」である。

ピッツァのレシピ書にはパルミジャーノ・レッジャーノやグラナーナ・パダーノが単独、またはペコリーノとあわせた使用も含まれている。

一般的にパルミジャーノ・レッジャーノまたはグラナーナ・パダーノは「モッツアレツァ」と組み合わせて使用され、一方で、ペコリーノは、レシピがフィオル・ディ・ラッテで作成されている場合、それ単独か上記2種類のどちらかと混ぜて使用されることが好まれる。

それはそれとして、ナポリピッツァには必ずしも、チーズを載せる必要は無いと思われる。

バジリコ

にんにく

オレガノ

3. 調理技術

ピッツァ生地:

大理石の作業台の上に発酵した生地玉を載せ、少量の小麦粉で打ち粉をし、生地が作業台にくっつくのを防ぎつつ、中心から外周への動きと共に、中心部が1センチメートルの厚さになるまで延ばしていく。ピッツァ職人の技量に依存し、手で行われるこの作業は生地の中の気泡の移動を決定付ける。気泡は生地の蜂の巣状の組織に含まれ、円形状の生地の中心から外側に向かって移動され、外縁がより膨らんだものになる。この作業の最後の結果として、いわゆる「コルニチャーネ」が形成され、具材を中央部に保持するのである。「ナポリピッツァ」の調理には、生地を延ばす機械や木製の麺棒のような道具は使用されない。このような器具の使用は、実際のところ、組織内の気泡の移動を不均一にしてしまう。それゆえ、ピッツァの中心部に生地の層、すなわち間に空気が入って二つに分かれた層を形成してしまう。

具材:

マリナーラ

トマトソース	30 グラム
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル	7 グラム
にんにく	1片
オレガノ	0.5 グラム(ひとつまみ)
塩	適量

木のスプーンでトマトソースを生地の中央に載せ、円を書くような動きで中央部全体に均一に広げる。

一片のにんにくは、皮を剥き、小口のナイフで薄切りにされ、トマトの層の上に均一に散らされる。

オレガノと塩は、順番にできるだけ均一に表面に振り掛けられる。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、中心から外周に向かって、先の細い口金のついた銅製の容器から、らせん状の動きで、振り掛けられる。

古典的なマルゲリータ

トマトソース	30 グラム
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル	7 グラム
水牛のモッツアレッタ	50 グラム
バジリコ	1 枝
塩	適量

または

トマトソース	30 グラム
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル	7 グラム
フィオル・ディ・ラッテ	50 グラム
ペコリーノ・チーズ	10 グラム
バジリコ	1枝
塩	適量

木のスプーンでトマトソースを生地の中央に載せ、円を書くような動きで中央部全体に均一に広げる。

水牛のモッツアレッタ、またはフィオル・ディ・ラッテは、厚過ぎない細切れにし、トマトの層の上に均等に載せられる。チーズは円を書くような動きでピッツァの表面に均一に振り掛けられる。

塩は、好みに応じて、ピッツァの表面に均一に振り掛けられる。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、中心から外周に向かって、先の細い口金の付いた銅製の容器から、らせん状の動きで、振り掛けられる。

マルゲリータ“エクストラ”

トマトソース	20 グラム
「コルバーラ種」もしくは「トンド・コル・ビッツォ種」の生のプチトマト(ピエンノロ)	60 グラム
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル	7 グラム
水牛のモッツァレッタ	80 グラム
バジリコ	1枝
塩	適量

木のスプーンでトマトソースを生地の中央に載せ、円を書くような動きで中央部全体に均一に広げる。

モッツァレラは、厚過ぎない細切れにし、トマトの層の上に均一に載せられる。

プチトマトは手で割られ、モッツァレラの層の上に均一に振り掛けられる。

塩は、好みに応じて、ピッツァの表面に均一に振り掛けられる。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、中心から外周に向かって、先の細い口金のついた銅製の容器から、らせん状の動きで、振り掛けられる。

トマトソースを円形状の生地とモッツァレラの層の間に塗ることは、小麦粉中に存在する炭水化物とモッツァレラの中に存在するたんぱく質が加熱によってメイラード反応による化合物が生じるのを防ぐために重要である。これは人体に有害であり、ピッツァの風味を変えてしまうこともある。

焼成:

「ナポリピッツァ」の焼成について語る前に、窯とその他の道具について歴史的観点からばかりでなく、また民俗学的観点からも記述しておくことが必要である。

ナポリのピッツェリアで使用され、代々伝わっている窯は規約の主要な部分をなす。なぜならば、薪窯で調理されたピッツァのみが、以下に述べるように、世界のどこで調理されようとも、ピッツァの重要な特徴を保つことが出来るからである。

窯

ピッツァの焼成に使用される窯は、ナポリおよびカンパニア州のピッツェリアにおいて典型的な薪窯である。これは耐熱性のレンガで出来た炉床を持ち、同じく耐熱性の素材で出来た屋根部からなっている。

窯は、煙や匂いでピッツァの香りを損なわないように、(樫やオリーブの)薪で予め余熱される。

ピッツァは木製のパーラで窯の中で火のついた薪の無いところに置かれる。続いてピッツァ職人は鉄のパーラを使いながら、ピッツァに均一の焼き色が付くように、場所を変え、回転させていく。

パーラ

通常パーラは2種類を使用する。

木製のパーラ: ピッツァを窯に投入するのに使用される。ピッツァ職人は、パーラに少量の小麦粉を散布しピッツァがパーラから窯に滑って入るのを容易にする。これはパーラを窯の水平な炉床に対して20度から25度の角度で保持したところから、手首の素早い動きで行われる。

鉄製のパーラ: 窯の中でピッツァの位置を変え、焼成後に取り出すのに用いられる。

温度

薪窯の中が到達する温度は非常に高温である。これは、およそ450°Cから485°Cである。

営業用の窯の温度は、ピッツァの調理を始める数時間前に予め上げておかれる。一般的にはこの温度に到

達する時は、最初は黒っぽい窯の天井が、赤銅色になり、続いて白くなった時とされている。
焼成は、窯の炉床の上で直に行われ、熱が均等に行き渡るようにピッツァは何度も回転させる。
ピッツァ職人は、窯内部の温度を上げるために「パンプーリア」(pampuglia、木屑)を使用することがある。これは火のつきが早く、短時間に温度を上昇させることが知られている。

ピッツァの最終的な様相

調理の終了したピッツァは、コルニチャーネが均一によく膨らみ、気泡や焼き焦げが無く、狐色で、パンに特徴的な香りを呈する。中央部分は滑らかな柔らかさを持っている。(具材が水分の蒸散を防ぐからである)ピッツァはそれ自身、容易に折りたたむことが出来る。(libretto「手帳型」または portafoglio「財布型」)

【日本支部の解釈と運用】

前のようにナポリでは厳格な基準が設定されているが、真のナポリピッツァ協会本部と同協会日本支部では、日本の気候・風土、地理的な理由による原料資材調達の実況を考慮し、規約を日本の実情に沿った解釈で運用できるよう定めている。2007年春の真のナポリピッツァ協会幹部来日時においても、度重なる試食と討議の結果、以下のような事柄が確認された。

ミキサーについて

日本において「フォーク型」ミキサーは一般的ではないことから、「スパイラル型」を推奨する。製パン、製菓などで使用される縦型の「プラネタリー」ミキサーはピッツァには適さない。生地製造は、使用するミキサーのタイプにより練り時間及び仕上がり状態が異なるので、規約内「生地の配合」はあくまでも参考にしてもらいたい。また、ナポリピッツァの適正な生地量は、180g～220gである。

オイルについて

「マルゲリータ“エクストラ”」の調理には「エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル」を使用しなくてはならないが、それ以外のピッツァに関しては、ピュア・オイルなどを使用しても良いとされている。もちろん健康面の配慮を考えれば、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの使用が望ましい。

トマトソースについて

一般的にトマトソースには缶詰のトマトが使われるが、夏などフレッシュなトマトが出回る時期は、それを使用することももちろん良い。しかし、その場合は、水っぽくならないようトマトの水分には充分注意をする必要がある。

缶詰のトマトを使用した場合、出来れば漉し器に頼らず、手の平で潰す範囲にとどめ、ある程度果肉の粒が残ることで、フレッシュな味わいを楽しめる方法を推奨する。

モッツアレッタについて

「マルゲリータ“エクストラ”」の調理には「カンパニア州産の水牛モッツアレッタ D.O.P.」を使用しなくてはならないが、それ以外のピッツァに関しては「フィオル・ディ・ラッテ」（乳牛の乳の単乳または乳牛と水牛の乳との混合乳から作られたもの）を使用しても良いとされている。また、国内においては国産の「フィオル・ディ・ラッテ」の使用も認められているが、「フィオル・ディ・ラッテ」にも「モッツアレッタ」の商品名が付けられている事があるので、その品質については充分な注意が必要である。

チーズについて

この条項にある、パルミジャーノ・レッジャーノやグラナーナ・パダーノ及びペコリーノに関しては、実際、現地のピッツェリアにおいても使われていることが多く、モッツアレッタに併せて上記を使用することは問題が無いと考えられる。

マルゲリータ“エクストラ”について

真のナポリピッツァ協会では古典的な「ナポリピッツァ」の呼称に属するものとして以下の3種を認めている。「ピッツァ・マリナーラ」、「ピッツァ・マルゲリータ」、「ピッツァ・マルゲリータ・エクストラ」。しかしながら、時代に即し「営業上」はD.O.C.や古典的なメニュー以外のものも提供する店が多いことから、各自の創造性豊かなメニューは容認されている。

ナポリピッツアの仕上がりについて

ナポリピッツアは生地が柔軟でたやすく折り曲げられるという意味で、二つ折り=libretto「手帳型」もしくは四つ折り=portafoglio「財布型」などに出来ると言われている。

道具について

ナポリにおいては、伝統的に木製パーラや木製番重が使用されてきた。しかし、現代においては衛生的な観点からステンレス製のパーラやプラスチック製の番重が幅広く使用されている。また、本規約にしばしば木製のスプーンと記載されているが、これもステンレス製のスプーンを使用すると解釈してよい。

酵母について

(「ビール酵母」と「パン酵母」の用語説明)

「Lievito di birra」を直訳すると「ビール酵母」となるが、実は必ずしもビール専用の酵母ではない。酵母の学名に含まれる *cerevisiae* がケルト語に由来するラテン語で「ビール」の意味であることから、イタリアではこの種の酵母の名を直訳し「ビール酵母」と呼んでいる。この酵母は19世紀中頃、ビールの製造過程において採取され培養されるようになった。当該酵母(*saccharomyces cerevisiae*)はイタリア、並びに世界的に、ビールのみならず、パン、ワイン、日本酒などの製造に広く共通に使用される主要な種類の酵母種である。むしろパンのほうが *cerevisiae* 種を使用することが多く、実際、ラガービールは別の種類の酵母を使用する。日本語の「酵母」と言う言葉は *saccharomyces cerevisiae* を翻訳する時にできた。よって、lievito di birra の本来の意味は「ビール酵母」ではなく、「標準的な酵母、工業的に培養が可能で入手が容易な酵母」で、lievito naturale(自然種; 食材に最初から付着している酵母を活用すること、自家製で菌の種類が特定できないもの)や、lievito madre(発酵種または老麺; 自家製で種継ぎをして維持するもの。前日仕込んだ生地の残りを使用する場合など)と区別する為の用語で、「純粹で安定的なもの」と理解すべきである。

(「純粹で安定的」についての補足)

日本では従来、パンを発酵させるものは菌種に係り無く「イースト」と呼ばれていたが、近年「パン酵母」と修正されつつある。天然酵母、自然酵母など、根拠のあいまいな用語がひろまり、これと対峙する形で「イースト」という呼び名が「人工的、工業的」なイメージを持たれることを避けるためである。

市場で手に入る「イースト」、すなわち酵母(主として *saccharomyces cerevisiae*)は確かに「培養」されているが、元々は自然界に存在した野生酵母である事には変わりがない。「培養」されているということでは「ビール酵母」も全く同じである。また酵母の餌となる培地に古来の果物(レーズンなど)や穀物を使用して種起こしたのも菌種はほぼ同じであるので、自然「種」と呼ばれるべきで、自然「酵母」などと呼ぶのはふさわしくない。市販の「イースト」は酵母の純度が高く「餌」に使用した培地の特長が殆ど残っていないため、酵母を使用する色々な食品に味や風味などの影響を残さず、酵母の発酵機能のみを活用するには使いやすいものになっている。純度が高いので、自家製の種に含まれる酵母を使用する場合などに比べると、単位量あたりの発酵力は強く、また、その安定性も高い。

最後に、上記はイタリア産「ビール酵母」と日本の「パン酵母」についての補足であり、現在国内においてはいろいろな酵母が入手可能であるが、基種によって酵母の性質や風味は異なるので、実際にピッツェリアで使用する際はそれぞれの酵母の特色をよく理解した上で各自がナポリピッツアに一番適したものを選ぶことが好ましい。