

いつもオルチョサンニータをお引立ていただきまして本当にありがとうございます！
6月に入りました。入梅ももうすぐですね。季節もだんだんと夏モードに変わりつつあり夏らしい食材もちらほら出てきています。まさにオルチョの出番が増える季節ですね！旬の素材とオルチョの組み合わせは本当においしく思わず笑顔がでてくるほどです。手軽にイタリアン、家庭でおいしいイタリア料理はオルチョなら可能です！

ご存知でしたか？～一括表示の不思議～（食品表示のうら）

食品を販売する時にはそれがどんなものかを示すラベルを貼る義務があります。昨年から食品の原料偽造・産地偽造など問題になっていますが買い物をする皆さんも裏ラベルにかかれた表示を必ず確認して購入するのではないのでしょうか。ラベルに記載されている表示は一括表示と俗に言われ書くべきことが決まっています。私は輸入業者であり農水省JAS法に基づきオルチョ・アサクラオイル・パスタ・野生のオレガノのラベルを作成しラベルに印刷しています。

【品名】【原材料】【原産地】【内容量】【賞味期限】【保存方法】【輸入者】輸入食品は以上7つの記載が義務付けられています。購入者はなるべく新しいものを求めたいと賞味期限は必ず確認されると思います。賞味期限についてはオルチョのピンテージ（年産記入）で以前説明したかと思います。今回は【原産地】について。イタリアのオリーブオイルです。オルチョやアサクラオイルは原産地・イタリアとももちろん記載しています。しかし他の食品に関して言えばもし原産国・イタリアとあればそのものがイタリアで作られたと思うのが自然かと思えます。製造もそうですが原料もイタリア産！？と疑問ももたず思い込んでしまうのではないのでしょうか？ところがココに落とし穴があります。イタリアではイタリア産100%のオリーブ果実で作られたものでなければイタリア産のオリーブオイルということが出来ない法律です。これ当たり前と言えは当たり前なのですが・・・また製造された場所の記入のないものは一般に販売する（EU内で）ことが出来ません。つまり出所のはっきりした表示がないと販売できないということです。しかし！日本に輸入されたものに関して、販売される時点で日本国の法律にのっとって販売しなければなりません。ここで一括表示の義務がでてくるわけですが輸入品の原産地に関してはなんと最終瓶詰め・袋詰めがどこか？が原産国となるのです！驚きですねオリーブオイルだとするとそれが製造された場所ではなく瓶詰めされたところの国名を記載するのです。イタリアからイタリア国内消費・外国に輸出されるオリーブオイルはイタリア内で生産されたオリーブだけで賄えないので外国から買った輸入オリーブオイルを詰めて（イタリア国内で）またそれを外国に輸出するものがとても多く、またパスタの粉などはとてもとてもイタリア内だけで賄える世界のためのデュラム小麦は穫れません。もちろん外国から輸入してくるのですが原料の産地を書く義務は全くなくしかも加工場所の記載義務もない一括表示のこの【原産地】は意味があるのか？と思えます。あちこちからの混ぜ物でつくられたものの出所をたどるのも大量生産の場合はとても不可能なのかもしれません。こういうときだからこそきちんと出所がしっかりとわかるものを口に入れたいですね。この事実を輸入食品を選ぶ時には認識しておく必要があると思います。

品名	オルチョサンニータ
原材料	有機オリーブオイル
原産地	イタリア
内容量	440g
賞味期限	2009年8月31日
保存方法	冷暗所
輸入者	アサクラ（住所）

お知らせ 6月17日から7月2日まで伊です。FAX・お電話でのご注文は0242 - 56 - 3015(担当小松)までお願いします。今回は新しい商品・ケッパー（塩漬け・酢漬け）のシチリア島の生産者訪問・野生のオレガノの生産者の収穫手伝い、アサクラオイルの畑へ 帰国後オルチョ講習会等で訪問の様子をお話します！お楽しみに！

この時期ダントツうまい新玉ねぎで！！ Amatoriciana アマトリチャーナ

ロング・ショートパスタどちらのソースとしてもOK
材料（4名分）/ 新たまねぎ中2個 トマトホール缶1 ベーコン（またはパンチェッタ）2~3枚 にんにく1片 塩適宜 オルチョサンニータ 大き3~ 野生のオレガノ 少々 パスタ（ロング350g ショート250g）
作り方 / 新たまねぎは縦半分に切り更に繊維に直角に極薄くスライスする。フライパンにオルチョを注ぎにんにくをつぶしたものを入れスライスした新たまねぎを入れて火をつける ざっと炒めオルチョが全体に絡んだら塩小匙1入れ更にしっとりするまでじっくり炒める ホールトマトを加えトマトの果肉を木杓子でよく砕く。ベーコンを7mmに切ったものと野生のオレガノを加えふたをして弱火で煮込む。玉ねぎがやわらかくなったらOK塩味も整える パスタを1%の塩分濃度で（アサクラパスタは0.5%）ゆでる。アルデンテにゆでソースに絡める好みでペコリーノ・またはパルミジャーノチーズのおろしたものを添える



アマトリチャーナ ラツィオ州(ローマ州都)の町の名前 実際はブカティーニという穴のあいたロングパスタに和える。パンチェッタのロードたっぷりの濃厚なパスタ