

# オルチョ通信8月号2008年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

暑中お見舞い申し上げます！今年の夏も猛暑続きですがどうぞ体調など崩されませんように！  
夏真っ盛りで路地モノの夏野菜も一杯出回るようになりました。オルチョでイタリア料理はもちろんですが、どうしてもあっさりしがちな夏の食卓にオルチョをお役立て下さい。そうめんや蕎麦の汁に少々、冷奴にはお醤油と共に少々、スライストマトに少々、オルチョをかけてスタミナアップ！夏防止の特効薬です。

## 【イタリア報告・第2弾 / 野生のオレガノ編】

ここ数年品不足の 野生のオレガノ 夏のイタリアンには欠かせないものなのですが今現在品切れ中にご迷惑をおかけしております。6月はオレガノの収穫の時期、この機会に生産者訪問しオレガノの確保と生産者とのコミュニケーションを取りに行ってきました！

とにかく大変この上ないオレガノの収穫でした。アサクラのオレガノは野生！山に行って摘んでこなければならぬのです。それはまるで山菜・キノコ狩りのようです～山の草を掻き分け掻き分け道のないところを歩きます。見つけたときは～感激～舞茸を見つけたときは踊るほど嬉しいといいますが。私も同じような体験を今回してきました。1800mの山の上に行きオレガノの群生を見つけたときは・・・我・時間を忘れて摘み日が暮れるまでオレガノが見えなくなるまで採りつづけたのでした。香りの高さは天下一品！野生のオレガノは9月に届く予定。どうぞお楽しみに！

私が滞在中3日間で取れたオレガノ

ブルスケッタ・ポモドーロ

シンプルトマトソース



生産者アントニオ家族（左・私）  
これがオレガノ



トマト+オレガノ+オルチョ・塩



トマトソースには欠かせないオレガノ

生産者のアントニオさん

朝5時起きして3時間、夕方からpm9:00位まで見えなくなるまで収穫



白い花開花時が一番香り高い



一本ずつ手摘みそれを  
こうやって束ねる



家に持ち帰り手作業で葉を落とす  
一本ずつ葉をこそげ落とし束ねる  
ドライ(枯れる)になった葉は全く  
香りがしない 一般のオレガノは  
この葉入りがほとんど



こうやって束ねて屋内で時間を  
かけ乾す。軒下乾しは×  
屋内で陽に当てずゆっくり  
乾燥させると香り高く仕上がる

## Pesto Genovese バジルペースト

オルチョで作れば最高級のペーストが出来上がります！

材料 / よく洗って乾いたバジル10-12枚・にんにく小1片  
松の実大さじ1-2・パルミジャーノチーズ大さじ2 (好み・なくても良い)・オルチョ100cc～塩小さじ1/2

作り方 / ミキサーかフードプロセッサにバジル以外を全部入れとろとろにする。機械のモーターが冷えたらバジルを手でちぎって加えとろとろにする。これで出来上がり。ペーストの堅さはオルチョの量で調整する。塩加減なども味を見て丁度いい味に仕上げる。分量はあくまで目安。アーモンドや胡桃でもOK  
チーズなしで瓶に入れオルチョを口に注ぎ密封冷蔵数ヶ月OK

