

なんと11月とは！カレンダーがあと二枚！今年もあと60日ちょっとを残すばかりとなりました。10月中旬からイタリアに行っておりましたが24日に成田についてあまりの暖かさに驚くとともに、九州では蝉が鳴いているというニュースも聞きました。異常気象？しかしここに来て急に気温が下がって寒くなってきました。寒暖の変化にどうぞご注意ください！今回通信はイタリア報告記。アサクラオイルの完成報告談です。

過去最高の収穫量 2700kg のオリーブ ～自然の恵みを今年も実感！～

アサクラオイル用のオリーブ収穫も今年で3年目、毎年味の違いにオリーブが農作物というのを実感します。天候によって果実の品質が大きく変わります。オリーブオイルは果実を絞りカスと水分を取り除いたオイル果汁なのだという事をお気づきですか？熟もかけなければ薬品によって足したり引いたりもしないので味・風味が果実の出来そのものが影響します。自然栽培3年目として、今年はこの味・風味に！というのがだんだん定まってきました。気候は変えられませんが収穫時期で味・風味を調整する事がある程度可能です（その後の製造工程でも）私はオルチョとは全く性質の違うオイルに仕上げるのが目標です。かといって青々しい果実のストロングスパイシーより多少マツリ感のあるマイルドスパイシーにするのを目標として今年9月半ばの果実の生育状況をみながら収穫日を10月15.16.17日と決めました。今年適期に適度な雨が降り、10月に入り私が現地入りするとともにお天気がよくなり絶好の収穫コンディションとなりました。出来は最高！収量も過去最高となりました。味・風味共イメージ通りのオイルに仕上がりました。



下に網を敷いて果実を手でしごいて落とします 手摘みの基本 最近は機械で落とす方法が主流 機械落としは木にダメージが



青い実と黒く熟した実の比率がオイルの味と風味を決めます。この割合は私の目標とする割。よく見えませんが果実は健康そのもの。虫・病気知らず。



毎年収穫してくれる3人 彼らがいるからアサクラオイルの品質が保たれます。適期に一気に収穫できるかが要！暖かく三日間に日に熟していきます



出来上がったアサクラオイル！1800本限定産地アブルツォの太陽・土・水の自然の恵みだけで出来ました！

アサクラオイルのご予約受付中！ 販売店様はオルチョと一緒に1本からご予約可能です。個人の方はHP [ご注文](#) からご予約下さい。是非今年はその素晴らしさを実感下さい！お届けは1月上旬予定です。収穫の詳細はブログご覧下さい

野生のオレガノやっとう入荷値上りです 5g ¥525・10g ¥840
塩漬けケッパー12月中旬発送可能予定 新発売

Orcio Sannita かんたんレシピ

ひよこまめのディップ

材料/ひよこまめ 120g (たくさん出来ます) 水 5倍量・オルチョ大さじ3～塩小匙1強・んにく大1片 作り方/ ひよこまめは水を入れて圧力鍋で5分、蒸らし30分ほど 開けてみて固い場合はそのまま蓋をして分量の塩を入れて煮る。指でつぶして簡単に潰れるまで煮る この時水はひたひたで やわらかい場合は塩を加えて更に蒸らす 塩味を浸透させる 豆をミキサーに入れんにく、豆の煮汁も入れて固さを調整する オルチョを加え味を調える トーストしたバケットにのせ頂く。



オルチョの畑・収穫を待つばかり

オルチョの産地ジョバンナさんも訪問。残念ながら収穫開始の二日前で作業は手伝えませんでした。こちらは南イタリアなので搾油所が開かないのです。南伊は熟した果実が好まれる為、北に比べると絞りが遅いのです。今年の果実は気候が例年通りでとてもよく出来ていました。豊作です！果実も病虫害の被害もなく健康そのもの！昨年に引き続きボルドー液不使用。なので無農薬。来年の新ものがとても楽しみです！瓶の蓋の空回



の件で話し合ってきました。場合によっては蓋の形態を替える事も考えているとの事。空回りではご迷惑をおかけしています。ちなみに蓋ですが 上に引っ張るようにひねって回すと空回りせず開きます。 チャレンジしてみてください。(写真はジョバンナさんと朝倉)