

暖冬だった2月が終わりよいよ3月です、春の訪れです！陽もだんだん延びて雪国に生活するものにとって一番わくわくする時期でもあります。ここ会津も雪が全くない2月に戸惑いましたが桜の花の蕾を見るとほっとします！黒い土から顔を出す水仙の芽の神々しい事！春はやっぱりいいですね！さて日ごろよりオルチョサンニータをお引き立ていただきまして心よりお礼申し上げます！3月といえばオルチョの新モノが到着する時期でもあります。下旬を目処に到着予定です。こちら春の風物詩としてだんだん定着してきました。ヌーボーオルチョ、どうぞお楽しみに！

農産物と産地

消費者はなにを目安に農産物を購入するのでしょうか？目で見た品物の良し悪しはもちろんです。【産地】につられて購入することも多々あるかと思えます。例えば大根なら長野の高原大根ねぎなら深谷、キャベツといえば渥美半島、じゃがいもが北海道。みかんの和歌山や桃は岡山・山梨。外国に目を向けるとカリフォルニアの柑橘類、フランスポルドーやブルゴーニュのワインぶどうの有名産地、など。産地は元々その土地の気候風土にもっとも適した代表的な作物。場合によっては更に品種改良し、収量を増やし、おいしく質のよいものになります。また流通しやすいようにブランドにして売りやすくする為にもあります。

オリーブも、世界中に産地がありイタリアでいうとスカナーナのは最高級など。昔は日本でもいわれていました。しかし産地はある程度の目安にはなりませんが産地＝高品質（安全も含め）とは決して言えないのです。オリーブは低温と湿気に弱い。日照と高温・そして適した海拔・丘陵地帯の風の流れる所に良く出来ます。しかし農作物というのは生産者が作るものです。自然には逆らえないのですがその恵まれた自然を生かしながらどのように環境を整えるか、自然と人間の共同作業が作物を作ることです。肥料の施し方も環境＋マニュアルでやるか、それとも観察力を駆使してそれに合わせたり、最後は人間が決める。それが栽培であり、いいものをつくるのが出来る最善の方法です。産地が農産物を作るのではないということ。だれが作った農産物か、二十世紀の消費者はそういう着眼で良い物を選びたいものです。

●推薦図書● 村上譲頭（東洋経済新報社） ¥1300

『日本人には塩が足りない！』

医学が発達しても病気が減らない理由
生き物はみんな「海の子」である
「塩をとれば高血圧になる」のうそ
日本人にはより多くの塩が必要な理由
塩の不足はあっても過剰はありえない
生命維持に欠かせない塩の役割
塩の凄い美肌効果
基本のソルトリキッドの作り方
どんな塩を選べばよいか
↑以上目次からの抜粋ですが最近読んだ本の中でもうんうんと読みながら納得の一冊。イタリア料理講習でもシンプルなイタリアンは塩一つまみで味が驚くほど変わったりもする。塩は料理の要なのです。その料理には欠かせない大事な「塩」のお話。是非ご一読を

●お気に入り紹介● 塩野屋さんのシルクマスク ¥3150

冬も終わりですが花粉症などでマスクが手放せない人もいるのでは？塩野屋のマスクは国産繭100%。購入すると中が3つのパーツに分かれており真綿（これも絹）の塊をほぐして広げると蜘蛛の巣状になります。それを中布（これも絹）にはさみ本体のマスク（袋状）に入れます。五重層になったマスクです。国産繭が原料のシルクがフィルターになり外部からの異物をシャットアウト。しかも！自分の吐く息をもれなく出してくれるので通常のマスクのように湿気てびちゃびちゃになることがなく付けている間中さらさら～快適なのです。これが繭の優れた特性です。肌触りもとてもよくリッチ～感満点。



【塩野屋】オーガニックな繭から作った国産繭の織物屋さん <http://www.shiono-ya.co.jp/> 電話/075-461-1995



新玉ねぎの季節到来！Frittata di cipolla

新玉ねぎたっぷりのオムリツ

材料/新玉ねぎ2個（塩小匙1・オルチョ大さじ2） 卵6-7個
木綿豆腐1丁 オルチョ大さじ4 塩小匙1 パルミジャーノチーズ大さじ3～ パセリのみじん切り少々 つくり方/①豆腐は固く水切りしておく②フライパンにオルチョを注ぎ玉ねぎのスライスを入れて火をつける。すぐ分量の塩を入れてよく炒める③しんなりしたら水をカップ1/2加えてふたをして蒸し煮する④3分たったら蓋をとり水気を飛ばして皿にうつす⑤ボールに卵をほぐし水きり豆腐を手で潰して加え泡だて器で一体になるようにかき混ぜる。塩とこのみでパルミジャーノを加えて良くかき混ぜる⑥フライパンにオルチョを注ぎやや熱くして卵を注ぐ。蓋をして弱火で焼く⑦全体に火が通ったら炒めたたまねぎを載せる⑧皿にスライドして盛りパセリをちらす