

オルチョ通信4月号 2010年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョアサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦/バスタチニア産塩漬ケツパー・オルチョお料理講習スケジュール・オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

いつもオルチョサンニータをお引き立て、ご愛用いただきましてありがとうございます！オルチョの欠品では大変ご迷惑をお掛けしました。遅れに遅れてさらに遅れてやっと入荷しました。また新アイテムの自然栽培オリーブオイル‘アックアサンタ’につきましても同時入荷となっております！今年度もどうぞよろしく願いいたします。

■十周年のぐっ挨拶■

オルチョ輸入販売も今月新モノが到着して十年を迎えます。これまで続けてこれましたのもイタリアで一生懸命オイル作りをしているジョバンナ夫妻、そしてそれを愛用くださる皆さま、取扱店さまのお陰と心よりお礼申し上げます。イタリアでオリーブオイルのおいしさに目覚めそこからはよいドンごとくこの一〇年間駆け足でそれを伝えることに全速力で走ってきたように思います。この間色々なミスや皆様のご希望に添えない事などもありご迷惑も掛けましたこともここでお詫び申し上げます。

オリーブオイルの良さを伝えるべくこれまでオルチョの講習会をしながら食の大切さや農の大事さなどもお話ししてきました。自分自身もイタリアでオリーブ栽培をする機会も得、実際に農と関わる上で命の源になる食・農というのは本当に大切なことであるということを実感しています。これまでの十年を一区切りにし、これからはこの二つをもっと深く掘り下げる活動に専念することを目標にします。地元会津をベースにイタリアの畑とリンクさせこれまでとこれから縁のある方々に来ていただけるスペースもつくりたいと考えています。皆で一緒に考えてより良い生活をしていくきっかけ作りをしていきたいと思っています。オリーブオイルについても今までの切り口とは違った、新たなオリーブの魅力を皆さんにご披露できるようにとも思っています。まだまだ勉強も必要とも思っています。ある意味登ってきた今までの十年から降りていく十年にできればいいなと思っています。こんな私ですがこれからもお付き合いいただけますようどうぞよろしくお願い致します！

朝倉玲子 拝

■□□■到着寸前！オルチョヌーボー‘あらしぼり’■□□□■

今年のオルチョは昨年に引き続き無農薬です。有機認証を取っているオルチョですが状況によっては認証で認められている殺菌剤【ボルドー液】を夏前・花が咲く前後に使用します。認証団体指導で定期的にお決まりで使用するわけではなく、その年の状況を見ながら‘今年は必要’と思われた時にだけジョバンナさんはこの薬品を使用します。2006年からずっと使わずに済んでいます。オリーブの果実そのものの影響や土中への影響などを考えると極力少なく、使用しないことが望まれます。使用せずに済んでいるのはジョバンナさんの試行錯誤と畑の状況が年々良くなっていることがいえます。さて毎年恒例となった‘あらしぼり’。搾油後タンクで寝かせる工程（果肉の自然沈殿の為の）を早めに切り上げ瓶詰めした果肉混りのオリーブオイルです。フレッシュさとフルーティー加減は通常のものよりひときわです。風味を生かした生食でまずはお楽しみ下さい。（右写真上は生野菜にオルチョと塩のみ、下・トーストしたパンに生のんにくをこすりオルチョをたらす）



●グリーンピースをたっぷり入れて！お肉は調味料としてほんの少々

季節のかんたんイタリアン *Patate e Pisellini*

■ジャガイモとグリーンピースの煮物■

材料/ジャガ芋 4個 玉ねぎ 2個 グリーンピースたくさん（冷凍でもよい・1袋）ミニトマト 5-8粒 にんにく 1片・豚肉バラ肉 ほんの少々（100g〜）オルチョ大匙 3、塩大匙 2/3 野生のオレガノ少々 水適宜 つくり方/①豚バラ肉は食べよい大きさに切り分量以外の塩少々をもみこんでおく②ジャガ芋、玉ねぎは食べよい大きさに切る、ミニトマトは手でひねりつぶす、にんにくは包丁の面ですす③バラ肉以外を全て鍋に入れひたひたの水オルチョ塩を入れて火をつける沸騰したら弱火④ジャガ芋がだいたい火が通ったらバラ肉を加え更に芋がやわらかくなるまで煮る⑤スープの塩加減をみて丁度よく仕上げ最後に野生のオレガノで風味付けする