

オルチョアサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦バスターシキリア産地産ケツパー・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

ようやく春の訪れの会津は梅も桜も水仙も一斉に咲きます、今年はかなり遅い春となりました。気候が不安定の中5月突入ですが‘例年通り’という言葉のなんと幸せなことなのでしょう。‘当たり前が気候にも崩れている昨今。当たり前も例年通りももうなくなりつつあるのでしょうか。そういう中でも私たちは適応し暮らしていかなければなりません。気候も状況も察知してそれに対応できる‘生きる力’がこれからさらに必要になるのではと思います。さて先月はオルチョ輸入販売開始 10 年の感謝祭が会津若松・東京で行われました。全国からオルチョご愛用者にお集まり頂き笑いあり涙ありの楽しい会となりました。会にご参加の皆様本当にありがとうございます。そして残念ながらご参加できなかった方々皆様に心より御礼申し上げます。今月通信はそのご報告を。更に詳しくはHPで後日アップ予定です(れ)

■生産者ジヨバンナさん挨拶 ■皆さんこんにちは。この度このようにみなさんとお会いできたこと夫サルバトールと共に本当に嬉しく、光栄に思います。私たちは祖父母その前の前から続く農家でありその間オリーブの木も数百年と受け継がれ、その間たくさんの木も増やし現在に至っております。オリーブは私たち一家の全ての基本であり力と勇気を得て共に生きてきました。ご存知のようにオリーブは私たち地中海に住むものにとっては重要なもので長い歴史の中での文化でもありそのものがエネルギーと活力でもあります。こうして日本の皆さんにそれらをお届けできるのを本当に嬉しく思います。夫のサルバトールはオリーブの木の間と間で生まれたようなほどオリーブと生まれたときから親しんできました。わたくしは嫁いだものがオルチョサンニータの代表をしております。彼と知り合った時から義父のジュゼッペ・義母のジュゼッピーナが健在で私はその時、若いときから自分自身の生き方、根っこができたように思います。フィアンセとしてはじめて家を訪問したとき義父のジュゼッペは私の手をとり畑の中に連れて行ってくださいました。そしてオリーブの木を見ながら彼がどのように息子と畑に身を尽くしたか、育ててきたか彼らが愛を持ってオリーブの木を尊重しながら、それにどれほどのエネルギーが必要だったかを話してくれました。そして私は嫁に入り、当初は義父とともに彼のアドバイスの元働いてきました。そして彼が亡くなってからは私たち二人で試行錯誤しながらオルチョサンニータがより良いオイルとなるよう愛と情熱を持って取り組んでいます。オリーブを育てる、特においしいオリーブオイルを作る為には本当に作業も厳しく大変です。私たちの健康の為や土のことを考えると化学的なものに頼るわけにはいきません。これは次の世代や将来の為でもありません。その為にも私たちは一貫して手間はかかりますが労力を惜しむわけには行かないと思っております。私たちは玲子に出会えたことを本当に運が良いと思っております。オルチョサンニータがどういふものであるか、私たち家族の歴史、愛、情熱、私たちがどのようにオリーブに向き合ってきたかを理解してくれているからです。皆様の健康とよりよい生活のために役立つものとしてそれらを皆さんの元に運んでくれるからです。品質についての説明、どのようにしたらおいしく料理ができるか日本全国を歩き、説明、実践してきました。本当にありがとうございます、そしてみなさまにもありがとうございます！オルチョサンニータを愛用いただきまして本当にありがとうございます。私たちが玲子とともにこれからも最大限の注意を払いてできる限りを尽くしてこれからもみなさんに更に愛されるよう取り組みたいと思っております。本当に皆さん、ありがとうございます。

二〇一〇年四月一八日ジヨバンナマツツア

★4/16~4/20 6日間(さしり)のスケジュール★



成田着後お会津に移動。この日到着したオルチョの梱包をやらせてもらいました。発送担当のユマツヒ・ヨレバンセンターのおじさんたちの作業見学

オルチョ10周年感謝祭
涙と笑いの6日間
Foto Album

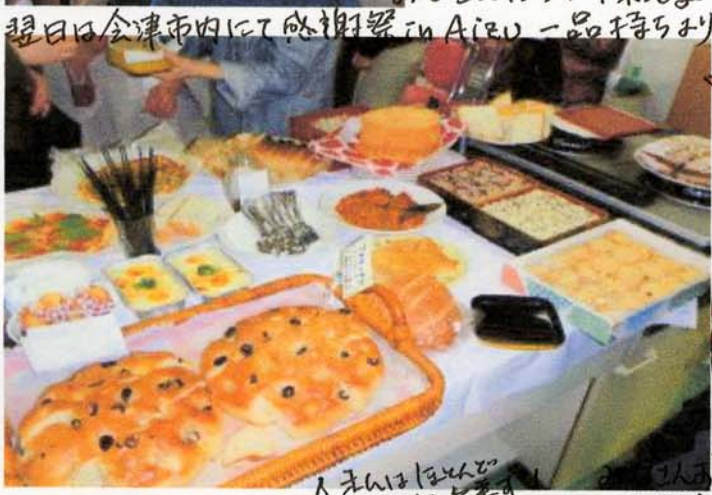
会津 40名
東京一部 92名
"二部 62名

会は約3時間

・ジヨバンナさんの挨拶
・ご愛用者挨拶
・スライド「説日月」
・会食(会津・東京一部は一品持ち寄り)
・東京二部は



ジヨバンナさんに見学担当、栽培と製造はもろさんサバトールが



おまんはほんとに口に合います。みなさん

Kanbursu Cafeのケ-ケリフ
・質疑応答
・朝倉挨拶
会津の持ち寄り、オルチョを使った一品、お菓子もたくさんあった。うれしかったのが、お赤飯の持ち寄り。ジヨバンナさん「あつぎ」に酸味を添え、お菓子にも使われるのですね。



私、スライドにて、オルチョの歴史まで～オリーブオイルの歴史などを「説日月」(12～8000年の歴史(栽培の)はオリーブ油の全てを語り)

★東京一部 (オルチオを使った一品持ち寄り) なんて言って90名分!!
 参加の方、お月旨一杯になったかしら〜 一口ずつの味も汁も人気投票も
 その結果は!!!

[あまびい]

第1位 チーム
まほろば

[4人の子のサラダ]

第3位
深田さん



第4位
奥さん
スロイン在中時におぼえた
どうです。何とじゃかも
オルチオで煮てやわらかくして
さそうです。りっちゃんも
おいしい。

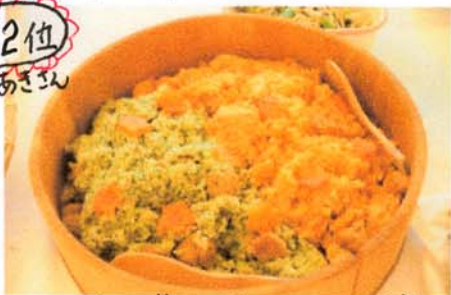
ほ〜んとお味テストが1位に!
 自然栽培米にタイウの削り節し。
 オルチオ、正油、味噌、おろしあかあを中
 のりにくるむ前に又オルチオをまぶして食す。

ゆかいにタケの子スライスに、オルチオ・
 レモン汁・粒マスタードのドレッシングで
 和え、生のパセリをちらしたモノ。

↑
 4位は同票でした。
 17リテから賞品をかっけて
 きてもらいました。

第2位

りあさん



第4位 安達さん、ご当地大分
 のゆずしお入り。あまのりも
 お正油を水で割ったものに浸り
 オルチオを加える。ハノンに浸って!
 遠方の方から持参していただきました。



賞状で記念撮影

オリオン模様の陶器や
 オルチオ半年分の賞品〜

ほんと彩りの美しい! オレンジは人多
 かつーんはかき菜、それぞれを玉ねぎ
 をオルチオで11枚、野菜をカネペースト
 三分搦米に寄せ込む。中にはケルチン
 ミート正油の味を加えてある。

おまみたからてジバンナさん
 あと一日あったら! 残念なことが低温
 で見れずおんてした。しかし、この日でも
 は珍しい"雪"。銀世界の会津"を
 きてもらいました。

感謝祭が近づくにつれ、なんでこんな
 の企画しちゃったと何度思った事
 が! しかもレイトン柏子とはいかな
 かったか! 日増しに下ツレと多量にな
 ていく、会場の手配? 食べものは? 飲
 み物は? あは産は? 小冊子は? きて
 ジバンナから到着、その立りには立員
 が食包和材用意、あげくにオルチオが
 イタリヤから到着が重なってまいり...
 しかし! その日はや、こきました。おじい
 子な奇跡亦が走り、会津・東京、そ
 て名古屋の感謝祭も急ぎ、そして予定
 通り(これもかなり奇跡的!?)の飛行
 機で帰ってまいりました。会もあま
 抽いた以上に皆さんに喜んでいただけ
 えて生産者ジバンナとPIUバートレと
 6日間共にしよりわかり合うことが出来
 た。そして将来にむけてのお互い
 みえできた。本堂に帰ってきた。秋な
 いい10周年感謝祭だったと思う。

名古屋では普段の味のオルチオ活
 習を行いました。加熱・非加熱のオリ
 オン油の味比べ、素材のおいさを
 引き出す方法、じょうに味が調製し
 て、おまみたに見学してもらいました。
 初め入り、もちろんジバンナにも料理
 実習をもらい、シンプルと、ケルチ
 ソースのアジリとミナタの74スゲタ
 を作りました。目撃談によると、
 味の0.3秒長くオルチオをドレン
 ンでフライパンに流して、さうぞ
 オリオン油は"調味料"の味。



♡ジバンナ&サルバトレ♡
 初めの日本を満喫してもらった!! と
 天候も6日間ではあるが、おまみたニッポン
 モードでおもてなししようという3人考えた
 友人Tが、日本だもん"野点"では!
 という一言に目が点になった。し
 いはらして"それもいいかも"と会津の
 知人、お果の先生に快諾していただ
 き実現できた。相憎の寒さで"野"
 点でもなから、が室内でお点前を。
 ジバンナさんほとと喜んでくれ
 た! 大成功。会津野点域で
 の早真は何度みても笑いか!!
 かしジバンナさんほえらいーハ
 というのがわかる! 3分(歩?)歩
 くとバカバカ早真とりまくり。
 何もかもがイタリヤと違ふんた
 モノ〜"とかかなりハイテンション
 でした。



さすが料理上手の
 イタリア人の
 amereさん!

シンプルソースがまたうまい!



晴天にも恵まれました。

★東京一部90名みなさん笑顔一杯!