

オルチョ通信8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・パスタ・シチリア産塩・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ご愛用、お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！冷夏では？とGW明けは心配でしたがこの暑さ！暑すぎ～皆さん熱中症にはどうぞお気をつけ下さい。暑さに負けないようご飯をきちんと食べましょう！冷たいものでお腹が弱らないよう普段の食事の‘冷たいもの’‘熱々のもの’‘とメリハリをつけたご飯をいただきたいものです。オルチョが活躍するのは間違い無しです。今月号は先月のイタリア報告です。



←北イタリア・アスティ
無肥料でブドウを栽培しているロレンツォさん
50年機械を入れず手作業のみで世話をした自慢の土を掘っているところ
ふかふかのベットのよう

一本の木から3房ほどしか収穫しない(通常はその倍以上)
出来上がるワインはもちろん極上。人柄もすばらしい。



↑この花束はなんだと思います？アサクラ農園は畑の下草を刈り取りません。暑さ避け・保湿、土に含まれる余分な肥料を吸ってくれる下草は畑の宝物。毎年草の種類が変化すると共に土が安定していきます。下草に生えた野草の花です



↑これはアサクラパスタの工場
パスタの原材料である水と粉を混ぜる(練る)工程です。真空中で練りこまれちょっと開けて手でにぎってみて驚き！こんな水分量でまとまるのか？という水の少なさ



↑アサクラ農園のオリーブ果実(7月上旬) 天候にも恵まれ 順調な生育状況。ヒョウ被害の心配の無くなる8月下旬より予約開始します！(ご予約のみの販売です)

これはほんの一部。色々な花が咲き乱れています。場所によって草の種類、高さなど様々で土地の履歴の違いが伺えます

ご予約開始は特に告知を致しません。HP ご注文に注目！

畑に立つと気持ちいいこの上ない。是非一度。希少な本物の低温乾燥のパスタです

六月二十一日から七月五日まで伊
に行つて来ました。飛行機を降り
た途端太陽光の強さにまず驚きま
す。毎年の事ですが日本との違い
に身体が反応します。出来る作物
(種類や美味しさ)が違うのも納
得です。洋野菜は特に味が濃い。
ズッキーニの美味しさ等はかない
ません。味なんかあるのか？とお
思いでしようがズッキーニは立派
に独自の味があります。イタリア
産はとにかく味が濃い！さて農園
ですがオルチョもアサクラ農園も
アックアサンタも順調です。大気
の不安定で夏の間はヒョウが心配
ですがオルチョの畑は珍しくヒョ
ウの降りにくい所だそうでほとん
ど被害はないとのこと。ヒョウに
やられると果実が傷つきいいオイ
ルになりにくくなります。オルチ
ョは恵まれています。パスタ工場
も何度も行っていますが、いつも
新たな発見があります。今回も希
少なパスタ工場に出会えたことを
改めて感謝しました。農産物は自
然が作り出すものですがオイルも
パスタも加工は人間ですから。職
人気質が重要です。詳しくはブ
ログで少しずつ報告します。■右
下・鍋にズッキーニは乱切りあれ
ば花はザクギリにんにくとオルチ
ョ、塩を入れて炒め蓋をして水無
して蒸し煮する。トロトロになつ
たらOKアサクラパスタに和える

■魚介のマリネ(イカ・タコ・海老)

■モロッコ隠元(いんげん)のトマト煮

■ズッキーニのパスタ



【つくり方】フライパンになべ底にほんの少々
の水を沸騰させきれいに洗ったイカ、殻付きの
海老を各々塩少々をふって蒸し煮する-冷めたら
オルチョ・レモン汁・塩・イタリアンパセリで調味



【つくり方】モロッコインゲン(又はインゲン)
をさっと下茹でする 3つぐらいに切り、鍋
に隠元、塩、オルチョ、ミニトマト少々を手で
潰したもの、にんにくを入れて蓋をして煮る

