

# オルチョ通信12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・アックアサンタ・野生のオレガノ・古代小麦・バスタシチ・ア産塩漬ケツパー海ものしずく(塩)・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他ご愛用お引き立て誠にありがとうございます！さていよいよ～師走に突入！一年もあつという間に過ぎようとしています。残すところ後一ヶ月といっても毎日やることは同じ！一気に暮れに突入しそうです。今年は比較的暖かいようですが風邪がものすごく流行っているようです。私もイタリアからすぐ風邪をひきました。風邪は身体の浄化作用だそうなのでポジティブな気分で冬本番前の体調調整とちょっとゆっくりさせてもらいました。年末はアサクラオイルも届く予定なので体調万全で臨まねば！

## オルチョ2010年秋収穫報告

南イタリアのオルチョの畑は中部イタリアよりちよい遅く十月末から収穫が始まりました。今年のオリブもボルドー液不使用です！ボルドー液とは果実に施す農薬としてピュラーであり、百年程前に仏・ボルドーのワイン用ブドウ栽培のために開発されたものです。有機認証では使ってもいい農薬として位置づけられています。オルチョも有機オリブ栽培上、十年前に取り引が始まった時点から使用していましたが、五年程前から使用せずに済んでいます。オリブの場合葉っぱに黒や黄色の丸い斑点ができる病気があります。これにかかると葉が落ちオリブの果実の成長に差し支える為ボルドー液で抑えます。オルチョは毎年機械的に(予防で)ボルドー液を施すのではなく斑点が出始めた後施していたわけです。しかし五年ほど前からこの病気が出なくなったというのです。なぜ？私はボルドーを使用しているのを知った時これをやめるように出来ないか、そして出来れば施肥していた動物性堆肥(鶏糞や豚糞の発酵したもの)の使用をやめて植物性のものに変えてくれと強く生産者ジョバンナさんに抗議しました。病気でオリブが全滅になったらどうする？植物性の堆肥に変えるのだからそう簡単にはいかない、と突っぱねられあきらめていました。しかし今年十周年夫と共に来日時ボルドー液不使用の訳を聞いて驚きました。私のあの時の言葉がずっと耳に残り、まず堆肥の使用をやめ緑肥(空豆)に変えたそうなのです。その後病気もボルドーを施すほどではなくなり五年が過ぎました。今年も無農薬のオルチョです。堆肥は土のもとと持つ土のバランスを崩してしまします。それによりオリブの木のバランスにも影響します。アンバランスは全ての環境をアンバランスの方向にします。病気の原因はアンバランスな環境なのです。私が五年前に大騒ぎした甲斐がありました。彼らは土のバランス(堆肥)と葉っぱの病気の関係はまだ理解できていませんが徐々に自然栽培の領域に引き込みたいと思っています(笑)絞りたての今年のオルチョ、非常に美味です！オルチョは収穫後即日搾油。極めて品質の高いオイルです。ヌーボーは来年の三月末に届く予定です。どうぞお楽しみに！(れ)

↓農学博士でもあるサルバトーレ(夫) 彼が考えて畑の管理をしている。ただの農民ではない。賢い生産者なのです。オルチョの品質の良さは彼の知性によるところが大。朝～夕まで13人で収穫、夜は搾油所に持ち込みすぐオルチョになる。今年の10月末ベネントにて。



上はキャップ内。開封後すぐは真空なので振って空気を入れて下さい。それによりオイルが出ます

オルチョの新キャップの仕組み (左写真)左・ガラス瓶 右・プラスチックのキャップは始め別々です。瓶の首の付け根と先のほうがくびれていますがそこにキャップをはめ込みます。これはオイル使用後スパナなどで取り外すことも可能ですがくれぐれも怪我にはご注意ください。以前の空回りの多かったキャップの解決策ですがもし以前の方がよかった！?などのご意見があればどしどしお寄せ下さい。



## ■かんたんれしぴ■□□□ジョバンナさんに教わった ほろほろ鶏の白ワイン煮

材料・ほろほろ鶏1羽・白ワイン 500cc・人参玉ねぎセロリ各1・オルチョ大さじ3~4・塩小さじ2・ローズマリー生適宜

①地鶏などで代用、1羽大きめにぶつ切りにする②浅なべに人参、セロリ、玉ねぎの大きめのみじん(5mm角)をオルチョ、塩を入れて炒める③しっとりして甘みが出てきたら地鶏を加え白ワインをひたひたに加える(水でもよい)ローズマリーの生などを加えフタをしてコトコト20~30分煮る。時々ひっくり返し味を全体に馴染ませる・鶏の大きさにより塩加減スープの味を見て調整④ベビーリーフは洗いをよく切り冷しておく。オルチョをからめて塩をからめる。