

オルチョ通信5月号 2011年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョ・アサクラオイル・アツクアサント野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケツパー……オルチョ通信/バックナンバーは↑よりどうぞ

いつもありがとうございます！長い長い冬がようやく終わり桜が咲き、そして5月！新緑の美しい季節がここ会津にもやってきます。いまだに原発が収束せず、余震も度々起こりまだまだ震災の影響は多大ですがなんとか元気で生活しております。倉庫機能も関西に移転しバタバタのアサクラ事務所でしたがだんだん落ち着きはじめています。新しい発送システムにもなりご注文時には色々ご迷惑をおかけし申し訳ございません。どうぞご辛抱いただけますよう、今後ともよろしく願い申し上げます！

【必ずお読み下さい／ご注文からお支払いの流れ】

アサクラ事務所に直接ご注文下さい（今までと同様）

FAX 0242-85-6189 (FAX専用) 又はHP【ご注文】フォームより <http://www.orcio.jp>

お問合せ電話番号 0242-26-3712

【**発 送**】午前11時までに注文いただければ当日の発送可能です。（※土日祝日は除く）

但し、込み合っている場合は当日発送には対応できない場合もございますどうぞ余裕を持ってご注文下さい

兵庫県西宮市(株)千趣会発送センターより直送されます。発送リストと商品が送られてきます（福島県内は旧来通り）

【お取扱店様】

ご注文品発送が完了しましたら納品通知をFAXかメールにてアサクラよりご連絡いたします。

請求書は今まで通り月末で締め翌月初に郵送いたします

【個人のお客様】アサクラ事務所から後日郵送で請求書をお送りいたします

発送日が決定後アサクラよりFAXかメールでお知らせ致します。商品に請求書が同梱されませんのでご注意ください

発送の新システムにより以下の件ご協力お願い致します！

オルチョの新しい瓶のふたの開け方

異物混入防止のためフタが開きにくくなっております。その開封の工夫を今まではオルチョ首にかけてあります『しおり』に説明書を添付していましたが今後添付することが出来ません。個人のお客様には別送になる請求書に添付しております。お取扱店様につきましては月末の請求書に同封いたしました。この件でのお客様のお問合せには恐れ入りますがこの説明書をお客様に手渡しするなどしてご説明していただきますようお願い申し上げます。

お客様の声によりよいサービスの向上に繋がります基本的に発送またラベル貼りなどは外注（千趣会様）の為、今までのようにいかずご迷惑をおかけしております。申し訳ございません。

【ラベルの貼り方】や【梱包】【スタッフの対応】等小さなことでも結構です。お気づきの点がございましたら遠慮なくアサクラにお知らせ下さいませよう。皆様の声によりよい『仕組み』のヒントになります。どうぞご協力いただけますようお願い申し上げます。

■震災から五〇日が過ぎて

収束しない原発の影響が福島県内でのように問題となつていくかはもう既に全国の方がご存知と思います。農作物への影響、子ども達への配慮の仕方など長期的に考えなければならぬ事しかも即決していかなければならぬことが山積です。その反面、人々の意識がどんどん時間とともに変化しているのもわかります。マスコミは原発の詳細をほとんど報道しなくなっており、それと平行して人の意識から原発未解決があたりまえ化しつつあるように感じます。これこそもっとも恐ろしいことと私は思います。そう『無関心』が増えていくことです。

無関心からは何も生まれません。無関心をつくる原因は『無知』から始まります。原発というものがどういふものか知らないから無関心でいられるのであって福島だけでも十基もある原発、日本全国では五十四基もあるという。原子炉の仕組みなどはもちろん何も知らなかった自分が本当に恥ずかしい。知らなければ『必要』『不必要』も言えないのはやむを得ない。これを機に私もなるべく色々なこと、特に無関心にならざるを得なかった自分の興味外のこと、に関心を持ち『知る』ことから始めようと思えます。それは原発に限らず私たちの『生活・LIFE』を本来の流れになるようにする為です。

炊き上がったご飯を三つ用意します。一つ目には『ありがとう』と声かけします。二つ目には『ばかやろう』と声かけする、三つめには何も声かけせず無視する、さて3つのご飯のうち一番先に腐るのはどれでしょう。

『無視』が一番先に腐るそうです。言葉とはよく言いますが私たちの想いは全てのものに伝わり、伝わったようにそれらから回答が返ってきます。そういう意識のスイッチを自分自身に入れ、事柄に関心を持ち心をポジティブにしていく、これからの時代はそんなことが重要になるような気がします。(れ)

【続オルチョやアサクラパスタの緊急時の利用法・美味しい食べ方・かんたんレシピ】

3.11 からいろいろな事が変化しています。そして未来がどういものになるか、皆さん不安に過ごす方も多と思います。しかし私たちは食事をしなければならない、息も吸わなければならない、時間の流れの中で何一つストップすることは出来ません。原発のない社会はつくれるのでしょうか？反対するだけでは無意味です。電気についてもう一度見直しこのありがたい『産物』をいかに無駄にしないか、工夫して節約することを私たち皆で考えましょう。限りある資源『水』や『ガス』そして燃料を沢山使う『ゴミ』問題、車の運転・・・etc..それぞれについてご家庭でもう一度考えていきましょう。調理においても同じく。今までの意識をちょっと変えてみる。調理の仕方に関してはイタリア料理はとても簡単で材料や水をあまり無駄にしない調理がほとんどです。しかし一つだけパスタを茹でる大量の水。これをどうにかならないか、と考え私は『炊く』に挑戦してみましたらとてもうまくいきました。是非お試しください。(前編は4月号掲載。HPのバックナンバーをご覧ください)

～基本1～生地が薄いショート麺・カムット小麦ゴミティなどの場合～

鍋の厚さ・密閉性により加熱・蒸らし時間は異なります。お持ちの鍋で何度か挑戦し、ころあいの時間を発見して下さい。



【炊くための準備】出来れば多層の鍋(無水鍋など)密封できるフタのついたもの カムット小麦ゴミティ・水・自然塩

【炊き方】

- ① ゴミティを鍋に入れる
(ゴミティがせいぜい2段程度の重なりになるように鍋の大きさはパスタの量による) 写真は火を入れる前の状態・水はひたひた
- ② ゴミティの半量(目分量でよい)入れ、塩をぱらぱらと上から加える
- ③ フタをして強火にし沸騰したら極弱火で3分
- ④ 火を止めて3分ほど蒸らす
- ⑤ ふたを開けてみて全体を箸でよくかき混ぜゴミティがまだ黄色っぽい(乾燥状態の色)場合はまたフタをして蒸らす
- ⑥ 3倍ほどの大きさに膨らみ全体が白色っぽくなれば出来上がり

～基本2～生地が厚いロング麺・ファッロ小麦スパゲッティの場合～



【茹でる為の準備】上記に同じ

【茹で方】今までよりぐっと少ないお湯量で茹でるといより蒸し茹します

- ① スパゲッティのボリュームの約3倍の水をなべに入れ沸騰させる
- ② 塩をお湯の0.5%(アサクラパスタをゆでる時の基本の塩分量)入れてパスタ全体がお湯に浸るように入れる。長い場合は二等分に折ってもOK
- ③ 再沸騰したのを確認したらフタをして3分弱火。そのまま火を止めて5分蒸らす
- ④ ふたを開けて一本味をみて固さを確認する、固い場合はフタを再度して更に蒸す(写真はアルデンテに茹で上がった状態)

～応用～生地が厚いロング麺・カムット小麦リガトーニの炊き込みパスタ～



【材料】二人分として

カムット小麦またはサラゴッラ小麦のリガトーニ 150g

菜の花3茎～生椎茸中2枚・塩漬けケッパー10粒(100ccの水で塩出しを10分ほどしておく)・にんにく・水ひたひた・オルチョ大さじ1強

【つくり方】

- ①鍋にリガトーニ、スライスした椎茸、菜の花を切ったもの、塩抜きしたケッパーをいれ、上記ゴミティ(ショート麺の炊き方参照)のようにパスタの半量の水になるように加えて(塩抜きケッパーの塩水を加えてもOK)フタをして火をつける②沸騰したら極弱火にして3分、火を止めて5分蒸らす③パスタがうま火が入っていたらオルチョを好みの量からめてできあがり。万一、パスタが固い場合はふたをし再度蒸らせばOK

※『パスタを炊く』についてはHP上でも詳しくアップする予定です