

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・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

暑中お見舞い申し上げます！いつもオルチョサンニータ他アサクラ製品のご愛用本当にありがとうございます。いよいよ8月ですね。7月中の猛暑というより酷暑、台風による低温、豪雨と一体どうなっちゃってるんでしょう。気候の変化が激しいのでどうぞくれぐれも体調にはお気をつけ下さいませ。

先月ご紹介したチャリティー用古代小麦パスタはたくさんの個人の客様・お取扱店様のご協力の下、完売いたしました！総額 30 万円が集まりました！震災遺児救済のためあしなが育英会に8月1日付けで寄付させていただきました。ご協力本当にありがとうございます。数週間で完売の勢い、スタッフ一同驚きと感謝で一杯です。マリオ社長はまた送る！と確約してくれているので継続でチャリティーが出来ますことを祈りながら！この場でお礼と今後のご協力をお願い申し上げます。

【重要】オルチョサンニータ・瓶につきまして

オルチョの瓶・キャップ部分の空回りの対応策としてプラスチックキャップに一年前より移行しましたが、異物混入防止のため非常に固くなっており開けにくい、そして構造上オイルが流れる量、特に寒くなると流れ落ちてこないという欠陥が、一年を通してみてよくわかりました。これにつきまして生産者ジョバンナさんの瓶在庫がなくなるまでこれを使用し終了次第以前の瓶・キャップに戻していくことにしました。660g (750ml) 大瓶サイズは徐々に流通が始まりました。また空回りが発生するかもしれませんがどうぞ根気よくお付き合いいただきますようお願い申し上げます。



■丘の上のポモドリーノ終了しました■

緊急輸入したチェリートマトの水煮『丘の上のポモドリーノ』は好評を持ちまして完売いたしました。とにかく味が濃く、オルチョと塩だけでおいしいトマトソースが出来るので(生のままで加熱でも)ご購入のお客様からは「他のが使えないわ～」とうれしい反応でした。8月末から今年の収穫が始まります。私も視察に行き(もちろん手伝いも)おいしくできたら再輸入を考えています。天候次第でトマトの味にムラがあり昨年モノは当たり年でした。次回をお楽しみに。

夏の会津から

田中優さんの講演会に行きました。田中さんは『原発に頼らない』をどのように頼らなくできるか、市井の人々にも今できることをわかりやすく提案している方です。原発のしくみ、電力会社のしくみと政治、マスコミやその他経済界とのかわりから電気料金の仕組み、なぜ発電所が必要なのか、どうすれば節電が可能なのか、本当に原発は必要なのかをとつてもわかりやすく説明してくれました。これは私も含めて福島で生活している差し迫った人やまったく原発のない所といつても日本は五十基以上の原発があるので関係のない影響のない人はいないわけですが、日本人の多くの人にこの田中さんの検証したデータと素晴らしい提案を知ってほしいと思います。全国で行脚をされているので近くでの講演開催があったら是非でも足を運んでいただきたいと思っています。

先日は埼玉のあるご夫婦二人で営まれている自然食品店さんがオルチョ・オリブオイル使い方講習を主催してくださいました。お客様と会うと一番の話題はやはり震災後の影響です。そしてご夫婦二人でこの震災をどう考えられているのか、とお聞きしたら素晴らしい答えが返ってきました。『その人その人の原発・震災があり、どう対処すれば行動すればよいか、は人それぞれ。自分たちに来ることはそれぞれの人々が笑顔になれるコトをするだけ』と、『不安な人には疎開もいいじゃない、ココで生きると決めた人にはココで笑顔になれること提案する。人それぞれで何をするか、何を提案・発言するかの答えはないがそれが私たちがやっていくと決めた事』と。私は全くその通りと共感しました。そしてその為には何をすればいいか食の安全確保も含め発信する為の試行錯誤は私たちの役目ですね！と私も改めて大切なことを再確認させてもらいました。

また最近よく耳に入ってくる言葉として『どう意識するか？』です。私たちの脳は意識によって支配されており、どう意識するかで物事が良くも悪くも転換します。だったらポジティブシンキングに！と思います。決して『無知な大丈夫』ではなく出来ることの大限をして(食を正すことや節電や内部被曝しない為の工夫)ポジティブに生きる、ということですね。原子の小さな小さな物体も私たち人間の思いや祈りが原子転換もできると言われています。このように闇の中にいる時だからこそ出来ること、意識の置き場をどこにおくか、自身をニュートラルにしていることの重要さをみなさんにも意識していただければ、と思います。(れ)

◆～ オルチョかんたんレシピ ～◆

シンプルすぎてごめんなさい。新じゃがのカリカリ焼き



材料/新じゃが(北あかりなど美味にできます) オルチョと塩
 つくり方/①新じゃがは皮付きのままでもよい～洗ってから千切にする②ボールに入れて塩を少々加えよく混ぜておく③フライパンにオルチョをやや多めに注ぎ温める。千切じゃがをフライパンいっぱい平らに伸ばしホットケーキのようにする④やや強めの弱火でじっくり片面焼く④フライ返しでヘリから様子を見て全体が固まったらひっくり返す。両面焼けたらできあがり～(注意・じゃがは浸水禁止、くつつく元・澱粉が洗い流されるのを防ぐ為です)

◆HP (<http://www.orcio.jp>)では、随時レシピをアップしています。また、最近「アサクラ」ページをFacebookにつくりました。ぜひ検索してみてください。ブログでは、プチ料理講習会を動画でアップもしています。簡単イタリアンをぜひご覧下さい。近日、ニュースレターの発行も計画。HPで告知しますのでぜひチェックをお願いします！