

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・古代小麦バスター・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

寒くなりました!と書いていたら12月!季節の移り変わりはあつという間ですね!いつもオルチョ他、お引き立て、ご愛用いただきまして本当にありがとうございます!先月はイタリア帰国後ぎっしりと「オリーブ使い方講習」のスケジュールが入っており、たくさんの方々に会えることが出来ました。野菜の美味しさにみなさんびっくりされているのが印象的です。本物の食材はそのもののおいしいのでちよつとしたコツで見違えるおいしさになります。未体験の方は是非オリーブオイル使い方講習にお出かけ下さい(HP「見てね」にスケジュール記載しています)

■イタリア・お客様リフレッシュツアー報告記  
震災の影響は物理的にも精神的にも多くの人にダメージを与えました。特に福島県の人々の苦悩は多岐にわたります。そんな中、気分転換を!と前から考えていたイタリアツアーを10月末に開催しました。オリーブの収穫を体験していただき、大地に立ち、リフレッシュです。県内のお客様限定。六泊八日の短期間でしたがとても有意義な旅だったと思います。オルチョの生産者ベネベント市のジョバンナさんと野生のオレガノと丘の上のポモドリノのアントニオさん、アサクラオイルとパスタのアブルツツオ県。皆さん生産者さんと直接交流し製品の説明を聞き良さを改めて確認されていたようです。その中でもアサクラパスタの製麺所・マリオ社長さんの話には私自身も含め皆さん考えさせられました。

今月号よりマリオ社長の話を連載でお伝えいたします。

■古代小麦パスタ製麺所から世界の小麦の歴史が...①  
メンニツリ製麺所は創業一〇〇年の歴史があり社長のマリオさんは4代目になります。おじいさんがパスタを作っていたのをみて育てており五四歳の彼は二〇〇〇年のパスタの歴史をすべて見て知っている人です。小麦は欧米人にはなくてはならないものです。この主食となる食材が抱える問題は彼が父親から引き継ぎはじめて明らかになっていきました。その問題とは戦後飛躍的に何もかもが改良され大量に生産することが出来るようになったのが引き金となっています。

アブルツツオ県は高い山がたくさんあり水の美味しい地域です。その為パスタ工場がたくさんある地域でもあります。日中は天日干し、陽が陰ると製麺所内の炭で温めた部屋に入れて戦前は乾燥していたそうです。古いマリオさんの製麺所の建物はその名残が今でも見ることが出来ます。

戦後、電気や機械が飛躍的に改善されたのを機に大量生産が可能になりました。マリオさんはいいます。「電気の恩恵でパスタの生産量は確かに増えました。しかし基本的にうちのパスタは昔ながらの製法を維持して作っています」

美味しいとは味はもちろん身体にも負荷の無いパスタ、ということでもある、と彼はいいます。具体的にどういうことかは次号に書きたいと思います。(れ)すぐ知りたい方はブログ「オルチョの部屋」で閲覧いただけます。

新商品のお知らせ(詳細はHPをご覧ください。イタリアの大地と太陽が生んだ原料のエキスは濃厚です) Radici

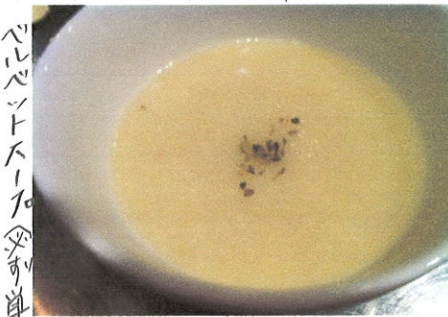
■ラディーチのジャム類 (こちらは限定数の入荷となります) お届け12月中旬以降

- ・オレンジムース(オレンジ/きび糖/レモン果汁) 220g ¥780
  - ・あんずのコンフィチュール(あんず/きび糖/レモン果汁) 220g ¥720
  - ・ブルーベリースプレッド(ブルーベリー/ブドウ果汁/レモン果汁) 200g ¥850
  - ・栗のクリーム オレンジ風味(乾燥栗/オレンジ/きび糖/ラム酒) 220g ¥750
  - ・栗のクリームチョコとラム風味(乾燥栗/きび糖/カカオ/くるみ/松の実/ラム酒) 220g ¥780
- 丘の上のポモドリノ(こちらは定番商品になります) 580g ¥680 来年1月以降の発送

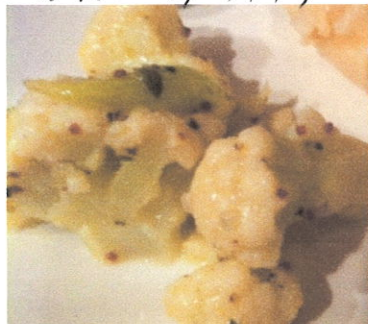
材料の味をひき立てる甘みは、そのレシピに私のも大満足!! どれもおすすめです

ラディーチ=根のコンフィチュール(過去)と子供連(未来)の二つの扉を基本に人と自然に敬意をおこします

夏前と冬直前の「瞬の旬」 カリフラワー・パプリカ・かんたんイタリアン by アサクラ



基本的にどんな野菜でも同じ方法で作れます。パプリカと称して小麦粉「ユフ」の為のクリームや乳製品は一切要しません。野菜の持つ風味100%染しめず。かきやじが羊でもありし。



イタリアン・パプリカ・かんたんイタリアン  
米酢作がまろやかでまろのせりみです。玉ねぎのすりおろしは辛いと不向き。入れなくてもOKです。このレシピで塩リタをいれたいせれ野菜とリネにもgoodです。

- ①カリフラワー1/2個は小さくスライスする②玉ねぎ1/3も同じく
  - ③鍋に野菜・オルチョ大さじ1強、塩小さじ1を入れ火をつけじっくり甘みが出るまでいためる④ひたひたの水を加え15分以上煮る
  - ⑤指でつまんで潰せるようになったら塩味を調整しミキサーでトロトロにする⑥器に盛り野生のオレガノをあしらう
- 素材との出会いも一期一会 それぞれ個性が違ふ。このかんたんレシピで実感できるはあです!
- ①カリフラワー1/2個小房に分け 1%の塩分濃度のひたひたのお湯でいつもよりやわらかく茹でる②ザルにとり蒸気が四方八方から抜けるように冷ます③ボールにオルチョを大さじ5、米酢2、自然塩少々、粒マスタード(または辛子なんでも)を小さじ1、玉ねぎのすりおろしを少々、野生のオレガノも少々入れて攪拌、まだ暖かいカリフラワーを潰け込み30分以上マリネする  
※お酢の引き弱によりオルチョの分量を調節しね。