

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

2011年は本当に厳しい年でした。東日本大震災と原発問題という途方もない大災害。しかしそのような中でも運良く倉庫を早い段階で兵庫県に移すことができ、そして今までと変わらず皆様にご愛用、お引き立ていただき本当にありがたいと身に染み込んだ一年でもありました。新しい2012年はこのように厳しい一年を踏まえた『Cambiamento 変化』の年と思っています。『新しい日本』となるよう今までとは違った一歩を大きく踏み出す年としたいと思っています。

## ■ 古代小麦。パスタ製麺所から世界の小麦の歴史が：②

戦後、飛躍的に改善した電気事情のおかげで一日のパスタ製造量が伸びていきます。それと共に原料が大量に必要になり今まで生産していた在来種のパスタ用硬質小麦が品薄になります。なぜなら在来種の小麦は①反当りの収穫量が少ない②小麦の穂・粒が大きい為に倒伏しやすい③背丈が1m以上も伸びるため倒伏しやすいと栽培する上で大きく三つの不都合があり大量生産の波に乗りにくいものであります。それを改善すべく種苗会社から品種改良に取り組みます。品種改良とは今までの品種の種から『奇形種』をみつけた(蒔いた種の中で人間の都合にあった奇形を選抜していく)そして見事に反当り2〜3倍そして粒の小さな品種が開発されていきます。最後に倒伏の大きな原因となる小麦自体の丈を短くする為に種に放射線をあて突然変異を無理やりさせることで解決する。その出来上がった品種が『デュラム小麦』といういまパスタ用小麦の中では一番ポピュラーな誰でも知っている品種です。デュラム小麦は小麦農家にとっても願ってもない品種となり大量生産大量消費の流れにうまく乗っていきません。マリオさんのパスタ製麺所でももちろんその流れに乗り電気とデュラム小麦のおかげで生産量を増やしていきます。製麺所のあるアブルツォ州は高い山に恵まれ水質のいい美味しい水が供給される地区でもあり一昔前はパスタ工場のメッカでもありました。そのパスタ工場群の中には日本でもよく知れた有名なメーカーがあります。大量生産が波に乗り、貿易も盛んになるとパスタ工場も本格的に大量生産できる資本力のあるパスタ工場がイタリア内でも抜きん出、さらに大量の原料を加工工程の進歩で更に大量生産が可能になります。乾燥温度を高くし短時間で仕上げられるようになります。小麦に含まれるたんぱく質は水と混ざる事でグルテンが生じます。73.5℃以上になると網の目の構造のグルテンが固まり安定します。しかし過度の高温はグルテン構造をカチカチにし食感的にはシコシコとなりますがそれが人間の身体に負担になっていきます。グルテンにストレスがかかることによりたんぱく質が『変性』したからです。その身体への悪影響がパスタのニーズの変化としてマリオさんの製麺所でも顕著に現れていくのです。(次号に続く)

## ピエモンテ州 (アスティ) からのお客様・ ワイン醸造家ロレンツォさんとナチュラルハーモニー 代表河名秀郎さん、そして私の三者対談報告

まずやってみる、そして生じた疑問や問題——。自然栽培でアサクラオイルをつくり6年が経過した。やってみたが課題は山積だった。そんな中、北イタリア・ピエモンテ州で無肥料でブドウを栽培しているロレンツォさんに出会うことができました。2007年に初めて彼の畑を見せていただき自分の足で踏み歩いた時の感動は忘れられない。

そのロレンツォさんがなんと11月末に来日されこれまた自然栽培のパイオニア河名代表とわたしとの対談が実現した。

ロレンツォさんは、ぶどう栽培はもちろんぶどう生産の研究をし農業コンサルタントをしていらっしゃる関係上土壌を熟知している。対談ではぶどうの色々なお話をされましたが『つくりたいものを作る』のではなく『土に合ったものをつくる』そして全てに『調和が重要』と発言していたのが印象的。ピエモンテの彼の住む地はほとんどがぶどう生産者、良質のワインを作る地としても有名。太古の海の産物・石灰質に恵まれた土、そして日本は『KAZAN (火山)』火山灰土の恩恵は計り知れない、と日本の豊かな土を実際に見てそう思ったそうだ。『土は地球の銀行』とも発言、人以外に全ての生きとし生けるもの基本・宝が『土』なんだと。この大事な『土』を破壊するのではなく恩恵を生かし人間は調和をとるのが望ましいと。

大きな視線で生きているロレンツォさんの人柄は物静かでやさしい。対談でもそれがよくわかっていただけたかと思う。帰国されてから来たメール『日本滞在が自分を成長させてくれた』64歳の成熟した大人の言葉とは思えない謙虚な言葉にわたしはうなづいた。

## ■お待たせしました! Radici (ラディーチ) のジャム5種到着

朝の連続テレビ小説カーネーション見えていますか? 私ははまってます(笑) 物語前半はヒロイン糸子を通して戦前の美しい日本(景色も生活感も)が垣間見えほほえましい展開でしたが戦争に突入、糸子の幼い子も軍国主義上の教育を受けモノクロ画面のような暗い映像、生きるのに困難な世の中に変化していきます。そんな中、母糸子が我娘に当時貴重なはずの『12色の色鉛筆』を買ってあげる。喜ぶ娘に『きれいな色で一杯きれいな絵を描くんだよ』と糸子が言います。わたしも全くこの糸子と同じ気持ちでラディーチのジャムをこの度輸入しました。震災直後にこのジャムに出あい鳥肌がたったものです。こんな時こそおいしいもの、ワクワクできるものが私をはじめ今の日本人々に『必要』なものなのではないかと。どうぞ5種それぞれをお楽しみ下さい。

ジャムという呼び名はイタリア法律(砂糖含有量・製法・原料)上厳しい規格がありオリジナルで自由なレシピで作られたラディーチの製品はジャムと命名できず生産者のつけたファンタジックな命名となっています

- オレンジムース 220g ¥780 オレンジ全てを使用  
オレンジのフレッシュ感がさわやか。皮と実の間の白い部分も全部入っている為ほんのり苦味があります。アサクラ押し
- あんずのコンフィチュール 220g ¥720  
同じくあんずのフレッシュ感が新鮮! こちらもおすすめ
- ブルーベリースプレッド 200g ¥850 ぶどう果汁で甘みを  
1700mの山の上にある野生のブルーベリー100%使用
- 栗のクリームオレンジ風味 220g ¥750
- 栗のクリームチョコラム風味 220g ¥780 300年かけて栗の  
森になった栗を乾燥し風味をつけてより贅沢な味わいに