

オルチョ通信3月号 2012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・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

いつもオルチョサンニータ他ご愛用、お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！

一月半ばからずっと寒い日が続いております。二月中は日本だけでなくヨーロッパにも大寒波到来で雪に慣れていない中部イタリア、南イタリアは交通機関がストップ、それによる流通も麻痺しかなりに影響を及ぼしたようです。これも北極の氷が溶け出した影響で気圧が南下、寒さが普段以上に増したためだそうです。やはり地球温暖化なのでしょう？アサクラ農園、丘の上のポモドリーノのトマト畑と1m以上の積雪がありました。雪はある程度ですと畑にいい影響をもたらし、気温が低過ぎると全てにストレスがかかります。寒波が長く続かないことを祈るのみです。

◎◎◎あらしぼりオルチョ値下げします◎◎◎

今年もオルチョ新モノの到着の季節です。

仕入れ時の円高と船燃料の都合、あらしぼり期間中・今回限りの特別価格となります。

秋収穫後の絞りたては微細な果肉が含まれます。オルチョはフィルターにかけずタンクで自然に沈殿させ分離させますが、完全に沈殿が終わる前に早めに瓶詰めし日本に輸入、絞りたてに近い風味とフレッシュでフルーティな味をお届けします。

限定数となります。終了次第通常オルチョになります。

●500ml (440g) ¥2520 (通常¥2782)

●750ml (660g) ¥3330 (〃 ¥3696)

★★★★アックアサンタも同時入荷！★★★★

ウンブリア州・山の森の中で農薬はもちろん肥料も入れずに自然栽培したオリーブオイル「アックアサンタ」も入荷します。こちらは昨年の大剪定、一昨年に続くヒョウ被害で果実のなりが例年の半分となり1000本程の限定入荷です。こちらでも毎年大人気でなくなり次第終了となりますのでご了承下さい。

●250ml (220g) ¥2610 (こちらでも少し値下げ)

フルーティ、スパイシーがお好きな方におすすめ。今年は酸度が0.1% (EX バージンの最大値0.8%以下) と驚異的な数値が出ております。摘んだオリーブ果実の酸化程度が非常に低いことを意味しております。ちなみにオルチョの新モノは0.14%、アサクラオイルは0.19%です。どれもかなり低い数値です。

■古代小麦、パスタ製麺所から世界の小麦の歴史④

先日たまたま小麦の変遷についてのドキュメンタリー番組を見た。小麦の原種は実が熟すと穂がたんぼのように種の拡散のために飛散するような構造になつていたそうだ。これが一万二千年近く前の小麦の原種。その後約二千年を経て人間が小麦を食するようになる。(最初は酒いむゆるビールのようなものに加工し儀式用に飲まれていたと云われている)古代の人は品種改良を重ね栽培に耐えられる穂が飛散しないような種に作り変えていった。アサクラパスタの原料の一つファットロ小麦はその時代から栽培されていると云われており、ファットロ小麦は一万年前の原型を保っている小麦なのだ。それからいくつもの品種が分かれてカムットやサラゴツラ系の穀穀に一粒だけ実が入っている一粒系、そして二粒系、三粒系と小麦の形も様々に増えていく。食べ物とは長い年月をかけて、自然、そして人の手により品種が変化・改良され、言うてみれば、長い人体実験の蓄積で「食物」となつたようだ。

この連載①から③で詳しく書いたが戦後開発された小麦の近代種・デュラム小麦や大量生産するため効率のいい乾燥機などの出現で小麦にストレスがかかり過度に変性したグルテンによるアレルギー人口が増加したが、そのトラブルを回避するには本来の小麦で本来の作り方のパスタを食べるしかない。

近代種は外皮や先端のふすま部分にミネラルなどがたつぷりだが、その部分はサプリメントに使用されている事を知ると驚いてしまう。一方、本来の小麦である古代小麦は粒の芯の部分に有効成分やミネラルが集まっており加工してもその成分が丸ごと頂戴できるのである。

文明の発展は自然の流れではあるが、便利さと利益追求で本当に大事なものを失ってはいけない。それに気がついた時からできることをしていけばいい。大事な食べ物のこと、一人一人がきちんと現実を知り考えなければならぬと思う。(れ)

★パスタのご購入誠にありがとうございます！どうぞ粉そのものおいしさ、本当の意味でグルテンの変質の無い低温乾燥パスタの食感をお楽しみ下さい。アサクラパスタは原料の小麦の栽培から輸入、そして日本での保存倉庫にいたるまで全く殺虫剤など薬品を使用しておりません。その為、夏の暑さや湿気につきまして管理には充分お気をつけ下さい。恐れ入りますが返品はご容赦いただきますようお願い申し上げます。

■ オリーブオイル・フタの空回りににつきまして ■

オルチョはもう10年以上この問題がつかまっています。そしてアサクラオイルやアックアサンタについても同じフタのタイプなので同じく。外のプラスチックカバーをはずし金色のフタを回すとフタが開くようになっておりますが瓶によってフタが空回りすることがございます。その場合は右を参考にフタの溝部分にキッチンバサミなどを噛ませ、切り取るとフタがはずれるようになっております。その場合フタが回ったままになりますのでご注意ください。ご希望の方には新品のキャップを差し上げております。または使い終わったキャップを捨てずに空回りのものと差し替えてお使いいただけますと助かります。日本では考えられないことですがイタリア製品ということでご容赦いただけますようお願い申し上げます。

【ご案内】

手作業でキャップをはめ込んでいるため、まれに開封しづらい場合がございます。キャップが空回りするときは、下部の溝を切り離してください。なお切り離すさいは、ケガをしないようにご注意ください。



❀アサクラパスタ春のキャンペーン!❀ かんたんレシピ特集 (HP レシピにもございます)

低温乾燥、古代小麦、薬剤介入なし!三拍子揃ったアサクラパスタ、かんたんレシピでお試し下さい。

★カムット小麦スパゲッティの丘の上のポモドリーノソース



材料/1名分

カムット小麦 1.8mmスパゲッティ 80~100g

丘の上のポモドリーノ 1/5 瓶分~ オルチョ大さじ1

野生のオレガノ少々 自然海塩小さじ1/2

作り方/①スパゲッティはなるべくたっぷりのお湯を用意し沸騰したらお湯の0.5%の自然海塩(分量外)を入れスパゲッティをゆでる。再沸騰したら約8分が目安。②フライパンに丘の上のポモドリーノの果肉だけ入れ、木べらでざっくりつぶす。にんにくのつぶしたものを、塩、オルチョを入れて火をつける②中火で果肉を炒める③ぐちぐちになったら果汁も加え沸騰したらふつふつ3~4分煮る④塩味を丁度よく整え野生のオレガノを加える⑤ゆでたスパゲッティとあえる

【メモ】アサクラパスタはとてもやわらかいのです!特にロングパスタ(スパゲッティなど長い系)はお湯に浸る時間が長いと表面からどんどんとけていきます。麺をお湯に投入し再沸騰までに時間がかからないよう適量のたっぷりのお湯が必要になります。

◎ブロンズ(青銅)抜きとテフロン抜きがあるのはなぜ?パスタを練って生地にし型で抜く時(ところてんのように)生地と直接触れる部分・ブロンズ(青銅)だとパスタの表面がざらざらに仕上がります、テフロンだとツルツルに仕上がります。ブロンズはソースがからみやすいとよく言われますが、アサクラパスタはどちらでもソースはよくからみます。低温乾燥でつくられたアサクラパスタの『形と溝』がソースをからみやすくしているのです。二つの型は食感・歯ごたえの違いを楽しむ為、そして日本の軟水での茹で上がりをよくするために、パスタの形と長さによって型を使い分けています。これらを考慮しマリオ社長さんにアサクラオリジナルに発注しています。

★オルチョでホワイトソース・カムット小麦のゴミティ



材料/(4人分)カムット小麦ゴミティ 240g 玉ねぎ中2個

オルチョ大さじ2 自然海塩小さじ1強 小麦粉(中力粉で)大さじ2強 豆乳か牛乳 200cc程度 水 100~150cc程度

作り方/①玉ねぎは縦半分に切り繊維に直角に更に極薄くスライスする②フライパンに玉ねぎ、オルチョ、自然海塩を入れ火をつける③焦げないようにじっくり炒める④玉ねぎの甘みと旨みが出たのを確認したら水をひたひた入れフタをし沸騰したら弱火にして玉ねぎの繊維を更にやわらかく煮る(7~8分程度)④小麦粉を加えよく炒める⑤豆乳を徐々に加え沸騰しないように好きな硬さに仕上げる⑥塩加減を調整する⑦ゴミティはお湯の0.5%の塩(分量外)を入れ沸騰した中に入れ、再沸騰したら約6分アルデンテにゆでる⑦ザルでよく水を切りクリームソースに投入よくあえて出来上がり

【メモ】ホワイトソースはシチューやチャウダー類、クリームコロッケ、グラタンに利用できる。豆乳の量で料理により硬さを調整する。豆乳を入れたら牡蠣やアサリの魚介、ハムなどを加えてもよりおいしい。

★ファッロ小麦全粒ペンネの豆腐ソース(和風味)



材料/(2人分)ファッロ小麦全粒ペンネ 120g 玉ねぎ中1個 人参中1/2本 えのきだけ1/2袋 生姜少々 豆腐1/3丁 オルチョ大さじ2 自然海塩少々 本醸造味噌小さじ2弱 野生のオレガノ 水 適宜

作り方/①玉ねぎとにんじんは細かいみじんぎりにする えのきも端から細かく切る 生姜もみじんぎり②フライパンに切った①を入れ、オルチョ、塩を入れて火をつける③じっくり甘みが出るまで炒める④豆腐をあらかじめ手で握りつぶし粉々にし③に加えて水をひたひた加えてフタをして沸騰したら弱火で煮る⑤10分ほど煮たら味噌を好みの量加え塩加減を整え野生のオレガノを加える、ペンネが茹で上がるまで火を止める⑥ペンネは沸騰した湯に0.5%の自然海塩を加え(分量外)パスタを入れて再沸騰したら6分を目安にアルデンテにゆでる⑦ザルに取り豆腐ソースを温めパスタを加え強火でよくあえる

【メモ】全粒なので固めです。よく噛んで食べると少しの量で満足感が得られます。またこの豆腐ソースはミートソースの応用です。豆腐の代わりに挽肉を入れてトマトソースを加えますとボロニョーゼソースになります。野菜をよく炒めて味を引き出すのがポイントです。