

オルチョ通信6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

いつもオルチョサンニータ他アサクラ製品をご愛用いただきまして誠にありがとうございます！

天候不順の続いた5月ですが予期しない自然現象に驚いた月でもあります。震災の時に強く思いましたが平日頃からの『備え』はしっかりしておきたいものです。水の確保、数日分の食料の確保は必須のような気がします。平穏が一番ですが、いざという時の為に必要最低限のものを確保することは忘れないようにしましょう！

【必ずお読み下さい】オルチョご注文の際のお願い

兵庫県西宮の甲子園に倉庫・発送機能を移し丸一年が過ぎました。福島原発事故の不安定がまだ続くと予想される為このまま継続して発送は甲子園からとすることを決めました。アサクラではギフト以外発送をしておりますので、以前のように即発送、またお取り置き、そして(長期の)日時指定をお受けすることが出来なくなりました。大変申し訳ございません。どうぞ余裕をもってご注文いただきますようお願い申し上げます。

アサクラ FAX ご注文の番号復活しました。

お間違えのないようにご登録お願い致します。

お問い合わせなどは

電話/0242-26-3712

9:00~16:00 (12~13時はスタッフ休憩時間・留守電です)

FAX/0242-85-6189 (24時間)

各地でオリーブオイル使い方講習実施中!!! (予定はHP【見てね】) 作って食べる講習ではありません、調理技術、油脂の特性などを理解を深め家庭での食生活をより豊にさせていただく為のものです。

■【5月号の質問】あなたのオリーブオイルとパスタについての認知度テストの正解と解説

問題1	オリーブオイルは身体にいい?	YES NO	正解はNO	オリーブオイルのほとんどが混ぜ物。本物の混ぜもの無し当年産のオリーブオイルを見つけるのは至難の技 身体に有効なものは本物のオリーブオイルだけ
問題2	エキストラバージンオリーブオイルは生でたべないともったいない?	YES NO	正解はNO	加熱調理で使用するも生で食べるも結局は身体に摂り入れられるのは一緒、質のいいエキストラバージンを身体に摂取するのにもったいないもなにもないのです
問題3	オリーブオイルは酸化しやすい?	YES NO	正解はNO	生しぼりなので他のもののおいさを吸着しやすい性質があるが70%以上含まれるオレイン酸は一価不飽和脂肪酸、酸化のリスクは多価不飽和脂肪酸に比べて低い
問題4	有機オリーブオイルは無農薬?	YES NO	正解はNO	有機認定で認められた農薬がある。オリーブ果実に関してはボルドー液(果物に多く使用する農薬)が一般的です
問題5	オリーブオイルは所詮油、だから太る?	YES NO	正解はYES	全ての油(油脂)は1g=9kcal。摂取の仕方を間違えともちろんカロリーとして身体に取り入れられてしまいます
問題6	パスタは炭水化物の塊だから太る?	YES NO	正解はNO	本来のつくられ方をしたパスタは良質のたんぱく質に富み食べ方で最高のダイエット食になる
問題7	原産国イタリアと書いてあるからイタリア産の小麦で作られたパスタ?	YES NO	正解はNO	食品は主に袋詰め・瓶詰めした国が原産地表示義務となっている。輸入小麦を使ってもイタリアで製造の場合は原産国イタリアとなる。オリーブオイルやトマトソースも同じ
問題8	低温乾燥のパスタってじゃ何度から低温乾燥っていうの?		正解は73℃以下	含まれるたんぱく質の凝固温度は73℃から。これ以下で乾燥すればたんぱく質にストレス無く粉の味も損なわれない

スペースの関係もあり解説は手短になっています。一つ一つの答えと解説は紋切り型になっていますが、それだけでは語れないというのが正直なところです。実際にわたしの講習会に参加いただき詳しい解説と調理実習で実感していただきたいと思っています。わたしたちは『キーワード』だけをインプットしてそれを想像して行動してしまう癖があるようですが、それでは全く無意味です。知識をきちんと勉強して納得して自分にあった実践をしなければならぬといつも思います。

朝倉のオルチョ講習は全国各地で実施しています。HP【見てね】で予定をアップしています。お近くの方は是非いらして下さい。熱烈歓迎!

アサクラパスタの原料
【カムット小麦について】
 古代小麦の種は品種改良や放射線処理、そしてもちろんGM(O) (遺伝子組み換え) とは無縁です。品種改良種デュラム小麦などと比べると背丈は二倍以上あり麦の穂・粒もジャイアントなカムットは倒伏しやすいという性質があります。密集・密植ができません。動物性の肥料など与えずにうとその性質上、さらに倒伏しやすくなるので肥料は極力押さえエンドウ、クローバ、アルファルファ、等の豆科の必要最低限蒔き、ある程度成長させ土にすき込みます。もちろん一切農薬もかけていません。カムットは有機栽培が義務付けられており、栽培過程は前述の通り、収穫してからも最終目的地(他国に輸出される場合も)に達するまで化学的なもので処理する事は一切ありません。輸入穀物というポストハーベストと切り離すことは出来ませんがカラムットについてはそれも安心していただけてます。この大地の恵、六千年の太古より栽培されてきた途中栽培が激減するが滋味豊かな小麦をマリオさんの製麺所で丁寧に低温乾燥で加工されます。カムット本来の特性や味そのものがお楽しみいただけます。

❀夏のギフトのご提案！❀

夏に向けて新商品が入荷します！ラディーチといえばジャムで大変ご好評を頂きました。次回ジャム類の入荷は今年秋になります。また新しいフルーツも加わりますのでこちらは秋までのお楽しみ！

その前に！同じラディーチから夏用の爽やかな果汁が6月に入荷します。もちろんラディーチの有機栽培の果物をたっぷり使った果汁です。●ブルーベリー●ブラックベリー●いちごの三種はぶどう果汁で甘みをつけお砂糖は不使用、そしておすすめが●100%ブルーベリー果汁のみのもの。この4種をどうぞ夏バテ防止に！夏のお子様のおやつやデザートにご活用下さい。果汁詰め合わせセットもご用意しました。

また大人気のチェリートマトの水煮『丘の上のポモドリーノ』とオルチョの組み合わせなどギフトセットもごさいます。詳しくは是非HP【ご注文】ページ(6月中旬公開!)でウインドウショッピングをどうぞ！見るだけでも楽しいはず！

<http://www.orcio.jp>

又は**オルチョ** 検索

パプアニューギニア海産 天然エビのご紹介！

パプアニューギニア海産は、天然エビを直輸入し市場を通さずに販売しています。石巻に本社があり、被災された事は知っていましたが、消息はわからない状態でした。しかしつい先日、武藤社長の奥さんから電話を頂き、オルチョ他のご注文を頂いた際に「無事に大阪に避難し、少し落ち着きました」と直接お声を聞く事ができ、ホッとしました。しかし、大阪に辿り着くまでの壮絶な体験をお聞きすると、それはそれは大変なものでした。石巻の事務所・工場はもとより製食品・原料等全てが津波に流されてしまい、残ったものは借金のみという状態だったそうです。途方にくれていた避難生活の中、お取引先の神戸の業者さんが、石巻まで車で迎えに来てくださり、他のお取引先の皆さんも連携して協力し、大阪での避難生活を支えてくださったそうです。そして、私が驚いたのは、その方たちの力も借り、会社の再建を決定された事です。何もかも失って、しかも石巻時代の借金と再起のための新しい資金との二重の債務を持つ事になり、武藤さんご自身もその心労は大変な負担だったと仰っています。私も同じ立場だったら再建するだろうか？ 同じく怖くてできなかったかもしれない。しかし、武藤さんはパプアニューギニア海産を立ち上げた頃の初心を貫き続けたのだと思います。なぜなら……武藤さんが一番エビの現状を知っているからです。日本のエビは、殆どが輸入物に頼っていて、しかもその大部分が養殖という事です。では、「養殖エビ」は何がいけないのでしょうか。近年、養殖技術は進歩したといわれていますが、餌には食欲増進剤・成長促進剤等のホルモン剤といわれるものや、病気を防ぐための抗生物質のホルモン剤等が使用されているといわれています。また、収穫後の製品加工段階では、見た目を良くしたり、重さをこまかしたり、食感を変えたり、風味を加えたりするための食品添加物や化学薬品が使用されているようです。この様にして加工されたエビが店頭に並ぶわけですが、エビ本来の旨味や風味・食感は無くなってしまっています。しかし、パプアニューギニア海産のエビは違います。パプアニューギニアの大自然溢れる大海原で健康に育ったエビを、漁獲後直ちに船上で急速凍結し、日本の自社の工場、シャワー解凍し、小分け作業のみを経て真空パック加工処理するだけの至ってシンプルな作業で、化学薬品や食品添加物は一切使用を許可していません。工場の清掃にも合成洗剤を使用せず、シャボン玉石けん洗剤を使用するといった徹底ぶりです。薬品や添加物を使用すると製造コストが激減するという事が、他社が真似できない大きな要因だそうなんです。石巻で被災し大阪でもう一度再起を期している武藤さんを私は応援したいと思います。パプアニューギニア海産のエビの味をもちろん知っていますが、臭みなどが全くなく、エビ本来の甘みと旨味があり、身はピチピチです。一人でも多くの方に本物を食べて頂きたい。そして、実際にエビを獲っているパプアニューギニアの生産者の人達を応援して頂きたい。この6月には、本年最初の荷が入荷するそうです。再起のための原動力をオルチョのお客様にも協力頂けたら、こんなにうれしい事はございません。そして必ずや、本物の美味しいエビを、皆様が知るきっかけになる事は間違いないと思います。

パプアニューギニア海産

電話 072-634-9909

FAX 072-634-9910

<http://mgehi.orgenwebhs.net/>



オルチョでパンコトマテ

スペインの方に教えて貰った食べ方。パンをトーストしニンニクをカットした断面をパンにこすり付けます。ミニとまとも1/2にカットし断面をパンにこすり付けます最後にオルチョとコンチエントラートデルマーレをばらばら〜おいしいよ！



●古代小麦カムットのリガトーニ・ズッキーニと海老のソース

【材料】2人分 ズッキーニ 1本 えび6-8尾 オルチョサンニータ大さじ3 水1/3カップ〜 にんにく1片 コンチエントラートデルマーレ小匙2/3〜 カムット小麦のリガトーニ 150g

【つくり方】①海老は殻つきの場合は殻をむき塩少々をもみこんでおく(分量外) ②ズッキーニは薄くスライスする③フライパンにズッキーニ、つぶしたにんにく、オルチョサンニータ、コンチエントラートデルマーレを加えて火をつける④木べらで炒める⑤かなりしんなりしてきたら水を加えて(蒸し煮できるほんの少々)蓋をして更に煮る⑥ズッキーニがやわらかくなったら海老を加えてさつとあわせフタをして3分ほど煮る⑦塩加減をみて丁度よく調整する(火を止める)⑧リガトーニは0.5%の塩分濃度でアルデンテにゆでる⑨茹で上がったたらよく水切りし先ほどのズッキーニソースに加えよくあえる

ミニトマトの冷製

ミニトマトは湯むき。皮をむく。オルチョと米酢、コンチエントラートデルマーレをほんの少し加え攪拌します。ミニトマトを加えドレッシングをよくからめます。冷蔵庫で冷し野生のオレガノをふる

