


オルチョ通信11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・アックアセ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

いつもアサクラ製品をお引き立てご愛用本当にありがとうございます！早いもので11月ですね、秋も深まり季節は確実に巡っていきます。この通信はイタリアから書いています。イタリアはこの時期にしては気温が高くオリーブの収穫時にしてはいままでにない太陽光の強さを感じながら世界的に気候が大きく変化しているのを実感せざるをえません。人間はそれに合わせていかなければいけないのでしょうか。大きな力には無力を感じます。



アサクラオリジナル
エキストラバージンオイル

Borgo dei Sanniti ボルゴデイサンニエティ

新しくアサクラオリーブオイルのアイテムに加わった卓上サイズのエキストラバージンオイルです。有機栽培農家ピンチェツォさんのオリーブ果実をオルチョのジョバンナさんが手摘み収穫、オルチョと同じ搾油所でしぼり、瓶詰めもジョバンナさん。品質はオルチョに準ずるものです。小さなサイズの欲しかった方用にジョバンナさんとピンチェツォさんに特別に頼んだアサクラオリジナルバージョンです。

250ml 1650円

■冬のギフト■

イタリア食材のギフトセットをご用意しました。

- お料理好きな方へ
クチーナセット (調味料中心)
- 健康志向の方へ
サルデーセット (オリーブ中心)
- 美味しいもの好きな方には
ゴローザセット (ジャムなど)



※各セット3~4種類ございます。詳しくはHP

の【ご注文】を、またご予算に応じて組み合わせることもできます。どうぞお気軽にスタッフにお問い合わせ下さい。

自ら計らわず

アサクラオイルの収穫でイタリアに来ています。お陰様でお天気に恵まれ収穫作業は無事終了、瓶詰めをして日本へ向けて船に乗せるだけとなりました。自然の環境だけでオリーブをつくる！と決めて運良く実現し今年で七度目のアサクラオイルです。自然な環境とは、今の慣行の農法では当たり前の農業や収穫した分は肥料で土に返すという行為はせず、その代わりオリーブが心地よいだろうと考えられる私にできる必要最小限の環境をつくってあげます。農業や肥料は人間が考えた知恵の一つですがその延長上に化学肥料やGMO 耐性農薬など自然を無視しすぎた物質や行為が現在進行形で留まるどころ知らずになっています。太古の昔から、オリーブは八千年前から栽培されていると証明されており古代には肥料や農業の概念もなかったでしょう。試行錯誤を繰り返して植物が食べ物として人間に有効なものとして共存するにいたったと想像します。イタリアは今年の夏も昨年同様厳しい暑さと乾燥で山の木も茶色く枯れているのをあちこちで見ましたがオリーブもまたかなりの暑さのストレスがあったと想像できます。しかし農園のオリーブはまるまると育ちしっかりと実をつけていました。このオリーブ畑に立つと自然環境に任せられた植物たちは環境全てでバランスをとりながら共存しているのを感じずにはいられません。春に大胆に剪定したこと、花の時期の暑さで結実パーセントが落ちこんだこと、夏の乾燥、もちろん果実のなりが少ないことであの乾燥に耐えたのかもしれない。しかしお陰で一個一個がしっかりと土の栄養、太陽光をたっぷりあびて濃厚に仕上がりました。七年続け七度とも全く違う気候条件です。自然環境を尊重した栽培はオリーブ自身が気候、環境にうまく身を任せてバランスをとりながら生きていくのを感じます。強い力は同じだけの反発として返ってくるものです。人間のいきすぎた知恵は強い力なのではと私は思います。オリーブを摘みながらこのバランス感覚、自ら計らわな植物に教えられています。私も五十(歳) 台目前ですが、今にしてオリーブから学んでいます。自ら計らわず精神で、オリーブのように強くたくましく。



オリーブバエやヒョウ被害もなくきれいな肌のオリーブ



しぼりたてアサクラオイル。オリーブ果実の油性ジュース！

オルチョかんたんレシピ ★リガトーニのカルボナーラ★ 材料/卵黄、牛乳、パンチェッタ (もしくはベーコン)、にんにく、パルミジャーノチーズ つくり方/①お湯が沸騰したら分量の塩を入れリガトーニを茹でる。②刻んだパンチェッタとつぶしたにんにく、オルチョをフライパンに入れ弱火で2分ほど火を入れる③ボールに卵黄、牛乳を入れ箸でよく混ぜておく。おろしたパルミジャーノチーズも加えておく。④リガトーニがゆだったらざるにとり先ほどのフライパンに火をつけパスタをオイルソースにまんべんなくからめる⑤オイルがからまったら卵黄&牛乳の中にパスタを加えて手早く混ぜる⑥皿に盛り付け黒胡椒・パルミジャーノチーズを好みでかける ※牛乳は豆乳でもOK。

