

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
 一月からずっと低温が続いています。降らないところにも大雪が降りたいへんな騒ぎでしたがいかがお過ごしでしょうか？寒さは例年になく厳しいですが大寒が過ぎ陽は以前よりずっと長くなり会津の椿のつぼみもうっすらと赤みを帯びてきました。確実に春に近づいています！

大阪新倉庫からの荷物いかがでしょうか？
 ネオロジスティクスさんの新倉庫からの発送も軌道に乗りつつあります。ご注文いただいた品物の荷造りは常識の範囲内で資材と手間の節約をさせていただいています。アサクラの担当・志賀さんには奮闘していただいています。よりよい発送が出来るよう届いた荷物に不具合やラベルの貼り方など不備がないか、お気づきの点やご意見がございましたらどしどしお知らせください。
 アサクラ会津事務所 0242-26-3712 oil@orcio.jp

ラディーチのジャム入荷しています！

イタリアトスカーナ産のラディーチのジャム類が入荷しました！
 増量のためのペクチンなどフルーツ以外の材料は不使用
 原材料たっぷりそのもののジャムです(イタリア有機認証)

- オレンジムース (220g/¥780) 甘味料はキビ糖
- あんずのコンフィチュール (220g/¥780) 甘味料はキビ糖
- ブルーベリースプレッド (200g/¥850) 甘味料はブドウ果汁
- 桃のスプレッド (200g/¥780) 甘味料はブドウ果汁
- 栗のクリームオレンジ風味 (220g/¥780) 甘味料はキビ糖
- 栗のクリームチョコラム風味 (220g/¥780) 甘味料はキビ糖

■アックアサンタ今年日本分到着なし！
 昨年の秋アサクラオイル収穫を終えウンブリアのアックアサンタに手伝いに行きました。生産者アントネツラは収穫用のはしごにのぼりオリーブを手でしごき落としながら私に言うのです「レイコ、今年の日本分はないから一瞬何を言っているかわからず「え？何が言っている？」と聞き返すとアントネツラは「今年のアックアサンタ」と。私は数秒どういう意味かわからず、理解できたと同時に辺りをすぐ見回しましたらオリーブの果実が確かに少ない。花の時期の高温乾燥が原因らしくアブルツツオのアサクラ農園と全く一緒でした。
 しかしそれだけではないと私自身はすぐ思いました。私が5年前に初めてここに来た時、伸び放題の枝をきちんと管理(剪定)するようにお願いし彼女はその通りに実践してくれました。見ず知らずの外国人の私のいうことを聞いてくれたのも驚きですがしかし私の想像以上に枝が落とされこれは数年実がならないかもしれないとその時思ったのです。その後のアックアサンタは散々です。一昨年とその前の年もヒョウ被害で実が落ちてしまし昨年乾燥と三年続きの不作です。しかし一見全く偶然の不都合に見えますがそうではないような気がしています。天候という「自然都合」と剪定の「人間都合」がオリーブを助けているような気がしてなりません。経済的に厳しく手入れが出来ない為、密林のように生い茂ったオリーブ達の過渡期のように思えます。人の手による大胆な剪定、それにより休眠することでその木が木として生き抜く。果実をたわわにつけることが必ずしも良いといえないのではないかと。またアントネツラは家族間にも色々な出来事がありました。どこの家にも一つや二つ、家族の中の行き違いや歯車がうまく回らない時はあります。アントネツラは一度度そんな状態の時でもあったのです。自然尊重しているからこそ無農薬無肥料栽培を手がけているアントネツラです。自然とオリーブの木は何もかも理解し彼女とアックアサンタの為に天候も実のなりも家族の不和も心配しているように私は思えるのです。日本分が今年はずくない、これもよし。アックアサンタが一度皮向け更によりよくなる為の必然なのですから。と思っています。全ては流れに任せる。きつと長い目で見ていい結果がでるような予感がしています。
 さてそうはいってもアックアサンタが今年全くないのは本当に残念です。しかしアントネツラから貴重なエリットルをもらって来ました。これは私だけで食べるのは余りにももったいないので皆さんと一緒に楽しみたいと思っています。ご愛用者様、またそんなアックアサンタを味わってみたい方いらして下さい！ 3月東京でアックアサンタを楽しむ会を催します。また6月にはアックアサンタご愛用者様向けアグリトリブズモ(農家民宿)に泊まるツアーを開催します。どちらもブログで詳細をお知らせしますのでお楽しみに。
 ※アックアサンタとアントネツラ、そして私との出会いはHP「アックアサンタ」ページにブログ記事リンクを貼っています。

【秋のオルチョお客様ツアーでの出来事②】ツアー最大の楽しみといえば毎日の食事。日本とほぼ緯度の変わらないイタリアなので四季も同じで日本が秋ならあちらも秋。寒暖もほぼ同じと思ってください。ツアーメンバーと晩秋の味覚をまず目で堪能。メルカート(市場)でイタリア人がどんなものを食べているか？色とりどりの食材が豊富、目に飛び込んできます。サボテンの実やポルチーニ茸など珍しい野菜や果物が満載です、そして生産者のお家に招かれ、生産者の営む農家民宿で地場の素材と生産品で料理を楽しみました。もちろんどの料理も塩とオリーブオイルのみ。様々な素材がオリーブオイルと塩のみによつてたちまちおいしい料理に変化するのを目撃。毎日馳走にしたわけです。毎日馳走尽くめで食い倒れツアーとも呼ばれるオルチョツアー(笑)参加者の皆さんよく食べる！しかも夕食の終了は夜中。十時以降、なんてさら。しかし私も驚きでしたが、みなさん翌朝にはしっかりと朝食を食べているのです！あんなに食べたのにと私は半ばあきれていましたが、ほんものの素材とオリーブオイルで適正に調理した料理は全くもたれず消化も良い、ということなのです。(れ)



オルチョかんたんレシピ ～冬野菜のポトフ風～

材料を大きめに切り全て鍋に入れ火をつけやわらかく煮るだけ！下記材料4人分です。入れたもの キヤバツ→芯を残し切り4ヶ かぶ2ヶ→くし切り 人参1本・里芋2個→乱切り じゃが芋4ヶ→丸のまま その他 ケツパー9/11mm 20粒 丘の上のポモドリノ→果肉だけそのまま10粒 水ひたひた オルチョ大さじ3程度 最後に豚ばら肉スライス適宜やソーセージを入れてもよい。出来たら野生のオレガノをパツパツ！