

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

いつもお引き立て、ご愛用ありがとうございます！ 桜のたよりがあちこちから聞こえてきますが突然気温が下がったり上がったり激しい春ですね。この通信はイタリアから書いています。こちらはまだ寒く厚手のコートが必要です。皆様も気温変化に充分ご留意されてください。さてイタリア発らしい通信にしていきたいと思えます！

おかげさまで2012年産のあらしぼり完売しました！ ありがとうございます！
現在はイタリアから2便目の通常オルチョを出荷しております！



new! 自然栽培生産者クリスチャンのファッコ小麦と豆

アサクラパスタの小麦は古代種 100%です。過度の品種改良した今時のパスタ用小麦は使用していません。身体に負担なく滋味がありなにより粉の味を損ねないよう低温乾燥しているので美味しいのです！

イタリア・マルケ州で小麦と豆、野菜を自然栽培で生産しているクリスチャンはアサクラ用に古代小麦ファッコを播いてくれたのが3年前。日本初のクリスチャンのファッコ小麦で作ったセダニーニ（完売）でした。今年はこのクリスチャンの粉でタリアテッレ（販売中）をつくりました。

クリスチャンは無肥料のためファッコ小麦の後に豆の根につく根粒菌の窒素で地力を保つために豆を撒きます。チェチ（ひよこ豆）とレンティッキエ（レンズ豆）

はこのようなわけでアサクラとして小麦の後作付けの豆も全量引き取らねばなりません。

そこで豆のエキスパート、埼玉のサンスマイルの松浦さんにご相談、豆のパックから販売までお任せすることにしました。サンスマイルとお取引のあるお店はどうぞサンスマイルさんにお問い合わせ下さい。アサクラでももちろん販売します。

ただ量はそんなにありませんのでなくなり次第終了となります。

チェチ（ひよこ豆）200g 561円 レンティッキエ（レンズ豆）200g 586円



黄色いさくらんぼ入荷しました！ チェリートマトの水煮「丘の上のポモドリーノ」の生産者アントニオさんによる無農薬の大粒さくらんぼをシロップ漬けしビン詰めした「黄色いさくらんぼ」（580g/750円）が入荷しました。日本のさくらんぼ品種「佐藤錦」と同じ系統でシロップ漬けることで本来の桃色が薄くなり黄色なので「黄色いさくらんぼ」。フルーツタルトやアイスクリーム、杏仁豆腐などに添えて、そのままぱくつと食べても美味しいです！

◆早春のアックアサンタより◆
昨秋のオリーブ収穫から数か月ぶりのイタリアです。今夏に開催するアックアサンタ滞在を楽しみつつアターの打ち合わせも兼ねてアントネッラに会いにきました。
ここは標高四百m程あるので薪ストーブがまだ活躍し会津と変わらない気温です。薪ストーブにあたりながら夏のツアーをどのように構成するかいろいろ話して盛り上がりました。イタリアのエネルギー事情は日本と違い、更にアックアサンタはより厳しい環境なので、参加者は戸惑うこと間違いなしと予想されます。この件については大いにカルチャーショックとなる旅を経験してもらいたいと思っています。
イタリアは原発がない。降水量は少なく、しかも広葉樹の山地が少ない為、河川も少なく水が豊富ありません。これは生活に直結してきますから水や電気の使い方が日本人とは大違いです。ホテルや観光地を回るだけの既成の旅では気づきにくい。イタリアの生活に入ってから始めてわかります。アックアサンタの主人アントネッラとの話し合いでも十二名のメンバーがどのようにシャワーを使うか気になるところです。というのも給湯機に三百リットルのお湯がたまり、消費すると次にタンクにお湯が満たされるまでかなりの時間がかかります。瞬間湯沸かしタイプではないのです。最近給湯機も瞬間系になりつつありますがまだまだこの貯める系が多く知らずに使い途中から水に、なんてことは日常茶飯事です。イタリアに住んで間もない時はこの仕組みにビックリしたのですが、しかしシャワーを流しっぱなしに使うというのもよく考えれば余りにもったいない。アックアサンタは三百リットルなので十二名で割り一人二十五リットルです。五リットルのワイン用カラフがテーブルの上であり、アントネッラはそれを指差し、これで一人五杯よ、と明快に一人分の湯量を示してくれました。身体全体をまずぬらし、石鹸で全体を洗って、最後は湯を止め最後に洗い流す。二十五リットル、カラフ五杯あれば十分です。開催は夏です。
照明も日本とは違い夜は薄暗い。蛍光灯がこうこうと照る日本の夜の室内とは違います。限りある資源、経済効率率の上に乗った原発ありきのライフラインではない国のイタリア、アックアサンタを感じるはずですよ。日本から出てはじめて自分の住む国がどんなものか、本当にわかるきっかけになると自分自身の経験と重ね合わせ確信しています（れ）

ひよこ豆のペースト 材料 ひよこ豆200g 塩小さじ2 ニンニク1片 レモン汁半個分 オルチョ50cc
作り方 ①ひよこ豆は前の晩から5倍量の水につけておく②翌日水をすて新しい水を5倍量入れ煮る（圧力鍋なら10分蒸らし30分）③柔らかくなったら分量の塩を入れさらに柔らかく煮る④煮上がった後、水分が多い場合一部取り除き（捨てない）粗みじん切りのニンニクを加えブレンダーかミキサーでペースト状にする⑤粗熱がとれたらオルチョとレモン汁を加えさらによく混ぜひよこ豆の煮汁で好きなペーストの固さに調整する⑥トーストしたパンにのせていただく。 アントネッラがクリスチャンのひよこ豆で作りました。

