

オルチョ・アサクラオイル・アックアサント野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケッパー……オルチョ通信・バックナンバーは↑よりどうぞ

いつもオルチョほか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！朝夕は随分しのぎやすくなり先日は会津郊外でススキの穂が出ているのを発見！ほっとしています。さて今出回っているオルチョやボルゴのフタの不具合（使用しているうちにフタの上の部分が開いてくる）では大変ご迷惑をおかけしています。生産者ジョバンナさんから良品のフタが届きましたので、ご注文分全てに同梱することになりました。同梱に間に合わなかった分に関しましてはお買い求めいただきました販売店、もしくはアサクラに直接お問合せくださいませ。替えのフタをお送りしています。お手数ですがご一報(0242-26-3712)いただきますとありがたいです。この緑のフタはしばらく続きますが終了しますと元のアルミの金フタに一旦戻ります。**【重要】** 替えフタのご使用方法

そのままではご使用いただけません。①～③の手順で  
不必要な部分を取り除いてお使い下さい



①お手元に届いたフタ ②ふちの輪っかをははずす ③中の白い注ぎ口をははずす

※全て指で簡単に取り外せます

最近ですが植物油の進化を目的にしました。● 進化した植物油（一般の油の表態）●  
植物油とは精製油のことでいわゆる真ツサラサラの無色透明なもの、テレビCMなどでもおなじみの安価な大量生産の油です。一般に使われる類いの油で、ドレッシングや天ぷら、炒め物などに使われます。わたしはオリブ屋になってから久しくこういう油は使っていませんでしたが、久々に調理し驚いてしまいました！その進化の加減に！それは、ある知人の家でのことです。揚げ物をするこゝとなり、その家の台所にあつた天ぷら油の漉し容器に入っているまだ使える油で、揚げる事になりました。数日前に一回使った油だそう、鼻と目で確かめると油臭さもなく、見た目もきれいな異物も取り除いてあり大丈夫そうです。鍋に注ぐとサラサラ透明でいわゆる前出の一般の油だなどわかりました。油の消耗の激しい茄子をたくさん揚げなければならず、しかもすぐアックで汚れるので大丈夫か、と思つたのですが揚げている最中から？？？です。茄子を油で揚げるいいにおいがしない。たくさん揚げましたが最後まで全く臭いもせず油の色が変わらない。ふつう、どんどんにおいが変化し、茄子が加熱されるにおいや、時間と共にだんだん油の傷んでいくにおいがするはずなのに全くしないのです。そして揚げ終わった後の油もまったく汚れていない（確かに茄子はイイ茄子だったので）それなりの時間をかけた油ヤケのにおいもしないのです。まだまだ使えそうな雰囲気です。わたしはこれを見て最近の植物油のCM宣伝文句が耳に蘇りました、『油っぽくない』『脂肪が付にくい』『中鎖脂肪酸入り』いろいろありますがきっと企業努力で油の質を更に使ひやすいように、揚げ物をもっともらえらるようになつたのだなと思ひました。本来の油は種子（ゴマや菜種）や果物（オリブなど）をモノによっては加熱し、基本は『つぶして』『しぼる』だけのものです。それぞれ、そのものの色や香り、味、粘性があります。それらは一定時間の加熱でどんどん変質していくのが当たり前です。時間や温度にもよりますが、全く『変化しない』というのはどういうことなのでしょう。その油をまじまじとみてぞつとしてみまいました。世の中の食べ物の実態がますます都合のいいように進化している——これは氷山の一角と思ひます。そしてそれに気が付かないのもかなり問題のような気がします。食材選びや料理は自分の経験によって養われ身につけたものを發揮するものです。せめて長年、料理をしている経験者（もちろん家庭の主婦も含め）はこれに気が付いてほしい、と切に思ひました。（れ）

## アサクラオイルのご予約について

アサクラオイル用アブルツツオ州ペンネのオリーブ果実は順調に生育しています。夏までに大きく成長したオリーブ果実はこれから9月に入り成熟期へ。夏の太陽をいっぱいあびたオリーブ果実がオイルを溜め込む時期に入ります。そしていよいよ来月には収穫です！例年ですと8月の終わりからご予約を開始しますが今年からは収穫終了後にご予約を開始することにしました。基本的にHP【ご注文】からになります。10月下旬を目処にご予約が開始できるように致します。例年ご予約だけで終わるアサクラオイルです。ご了承くださいませ（予定価格 250ml ￥3580）

## 食欲の秋到来！～オルチョでデトックス！

かんたんレシピ

### シンプル・ケッパーのおにぎり

材料／米2合（300g） 塩漬けケッパー30g オルチョ小さじ2 つくり方／①米は充分といでいつもの分量の水につけておく（20分以上）②塩漬けケッパーはそのままを粗みじんぎりにする③炊飯器に米をセット、塩漬けケッパーを加えて炊く④炊き上がった蒸らしてしゃもじでほぐし、オルチョを加えてよく混ぜる⑤おにぎりにする



※中心に鰹節+オルチョ+少々の醤油を混ぜていれました