

# オルチョ通信10月号 2013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↑よりどうぞいつもありがとうございます！お彼岸を過ぎてぱたっと涼しくなり秋がやってきました。厳しい暑さに耐えた植物やわたしたち人間もなんらかのダメージがあるはず。どうぞ体調には充分お気を付け下さい。

しかしながら涼しい秋の到来を察知した植物も一気に熟していきます。今月中旬いよいよオリーブも収穫時期になります。

● 入荷のお知らせ ● 下記入荷しています

古代小麦カムット小麦のリングイネ (490g) ¥803

古代小麦カムット小麦のペンネ (240g) ¥630

【オルチョのアンチョビー限定990本】

オルチョの澱オイルの利用法にアンチョビーを！というリクエストにお応えしジョバンナさんが生産者を探しオルチョ産地になるべく近い漁港(アマルフィ地区)のいわしで今年春に漬け込んだものが出来上がりました。これから瓶詰めしオルチョで漬け込み作業に入ります。日本への到着は年末を予定しています。比較的大きな瓶に入ったたっぷりサイズです。一年に一回だけのお楽しみとして限定企画にしています。この通信よりご予約開始いたします。

●オルチョのフタについて

新しい緑色のフタの不具合で一時的に以前のフタ【金の蓋】に戻りました。ご注意ください。



品名/オルチョのアンチョビーフィレ  
 内容量/230g  
 原産地/カンパーニャ州アマルフィ・チェターラ  
 原材料/アマルフィのいわし・シチリアの天日塩・オルチョ  
 価格/¥2457 (予定)  
 ご予約下さい。なくなり次第終了となります

丘の上のポモドリーノ(略して丘ポモ)と トマト考  
 自然のものには一つとして同じものはありません。人も植物も、同じに見えるようで全部違います。アサクラ人気アイテム、チェリートマトの水煮の「丘ポモ」も同じく。この名前もユニークですが通常、平地で作られることが多いトマトにも関わらず丘ポモの産地南イタリアのモンテカルボは九十九%丘陵地帯です。その環境でしか農業ができないため生産物も限られています。森がなく雨が降っても水持が悪い、川も少ないので水資源が乏しく農業には厳しい条件。その中で生産者アントニオは比較的水を必要としないチェリートマトとブドウを栽培しています。五月以降全く雨を期待できませんが太陽の力と土の力で出来たモンテカルボのトマトのおいしさは格別です。なんといっても味の濃さは他のトマトの比ではありません。露地栽培なのでゆっくり成長し九月の二ヶ月間のみで一気に収穫します。トマトの収穫はピニールハウスですと短くても二ヶ月以上は収穫が出来ますが露地はたった一ヶ月限りです。収穫始めは気温も高く日照も長いのでトマトの実は一気にふくらみず色づき水分をたっぷり含んで皮も柔らかい。私も収穫を手伝ったことがあります。九月の初めは朝の十一時にもなると暑くて外に出ていられないほどです。しかし徐々に気温も下がります。日照もどんどん短くなるとトマトの生育もゆっくりとなり実がしまり皮も少しづつ厚みがでてきます。九月下旬になると木も枯れの方向に向かいトマト自身も防寒の為かなり厚い皮になります。また収穫始めはトマト自身はつらつらとしていますが種々の保存と継承のため種を一杯含んだ実ですがだんだんトマトの木も年老いてきた人間のように、最後のトマトの実も小さくなり種も少なくなりまた味も酸味が強くなります。一日一日トマトの形や柔らかさも、味全てが自然・天候により変化し一つとして同じモノがなく違います。このようなことから製品になった丘ポモの瓶を開けるとはじめのロットは柔らかいのですがだんだん弾力のある皮の厚い固めの粒に変化しているのに気付かれた方も多いかと思います。これは自然なことであり食べるわたし達もこれを理解し「自然の摂理」と「生産者」を再確認していきたいものです。

付け加えますが、トマト栽培は交配の補助、実を大きくするために殆どの一般栽培では開花時にホルモン剤を花に施します。その他農薬や肥料、土壌消毒など消費者の見えないところでトマトのできるまでに疑問点がたくさんあるのが現状です。丘ポモのトマトはそれらももちろん動物性堆肥も不使用、自然環境に負荷なく自然の力でできた恵みです。丘ポモの果実の粒をつぶすときはフォークを果実に直角に刺してからつぶすと飛び散りません。どうぞこれからも丘ポモをご理解の上末永くご愛用いただきますようお願い申し上げます(れ)



オルチョかんたんレシピ

青魚のマリネ (旬の秋刀魚で)

■材料/秋刀魚2尾・コンチェントラート(アサクラ天日塩) 小さじ三分の二弱・米酢とオルチョ適宜・イタリアンパセリ、にんにく ■つくり方/①秋刀魚は三枚におろし中骨と皮もきれいにとる②平らなタッパーに秋刀魚を並べて分量の塩をまぶす(15分)③米酢を小さめのボールに入れて先ほどの秋刀魚を米酢で塩気を洗うようにする(この酢は捨てる)④別のきれいな平らな容器に秋刀魚をならべ改めて米酢、オルチョを同量秋刀魚がヒタヒタ浸る程度に注ぎにんにくの粗みじんざり(好みで輪唐辛子)を入れて1時間以上マリネする⑤食べやすい大きさに切りイタリアンパセリのみじんざりをあしらう