

オルチョ通信11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・シチリア産塩漬アツパー・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。

10月中旬からオリーブの収穫製造の為にイタリアに滞在しています。今月号通信はイタリアからの報告です。



●オルチョ・アンチョビフィレにつきまして

先月通信にご案内したアンチョビですが都合上、入荷数が増えました。

- ・入荷数—990本 価格 ¥2457 (予定)
※入荷予定は新年明け直ぐの予定です。現在ご予約受付中！
- ・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

●アサクラオイルのご予約開始します

HP からまたは FAX かお電話でご予約下さい。なるべくご希望数にお応えしたいと思います。

入荷は年明け、到着次第発送になります。アサクラオイル 250ml 3450円 (税込)

<http://www.orcio.jp> FAX 0242-85-6189 (お問い合わせ電話番号 0242-26-3712)

アサクラオイル収穫報告

お陰様でお天気にも恵まれアサクラオイルのオリーブ全て十一日間連続で収穫し瓶詰も終えることができました。十一日間みっちり大自然の中で作業をし大地からのエネルギーでリフレッシュもできました。大変な重労働でしたが今は清々しさで一杯。自然の環境のみ、肥料も農薬も使わない自然栽培の畑の気持ち良さは格別でした！ 体力には全く自信がありませんがアサクラ農園ならば出来てしまうから不思議です。自然の大地の偉大さを実感、これですつと継承したいなと思いました。

さて肝心のアサクラオイルですが今年は何と八年目にもなりました！ しかも今までにない豊作、枝にびっしりついた果実はとつてもとつても終わりました。イタリアの仲間によると花の時期に天候に恵まれたから、また適期に十分な降雨があったとのこと。お天道様と雨、風、大地のまさに自然の恵みです。アサクラオイルは自然のエキースト、言ってもいいかと思えます。

たくさんとれましたがその分労働は大変なものでした。急勾配のあるオリーブ畑、手摘み作業、ハシゴに上らなければならぬ、またコンテナ一杯が約三十kgにもなり重いものを担がなければなりません。朝から晩までみっちり収穫しその後直ぐ搾油所に持ち込み現場に張り付きオイルになるまで最低五時間は搾油所に缶詰です。身体の疲弊は普段の生活からするとギャップは大きく最初二日間は大変でした。それにしても十一日間は長かった！

しかし、オルチョサンニータは木の本数がアサクラの十倍ありますから約一か月もかかりません！ 一か月間、私は無理です！ そう考えるとオルチョのジョバンナさん達の苦勞が何え大事にいただかなければと改めて思いました。

オリーブオイルの真つ当なものには全て同じ、一滴も無駄にはできません。昨年不作で日本向けが0本だったアックアサンタも豊作のようです。この後アックアサンタに訪問し収穫の手伝いをしてきます。Facebook のアサクラページ(※)でこまめに現地報告をしていますので興味のある方はご覧になってみて下さい。アサクラオイル収穫報告も時系列で是非ご覧下さい。そして年明けに届くアサクラオイルどうぞお楽しみにして下さい！

※<https://www.facebook.com/asakuraoil>



オルチョかんたんレシピ ★サラゴッラジェメリとカリフラワーと生ソーセージのソース★

材料/カリフラワー4分の1 生ソーセージ1本無ければひき肉 50g にきつめの塩をし 15分以上おいてから使用、オルチョ、ニンニク、コンチェントラート (アサクラ天日塩) サラゴッラジェメリ 半分 つくり方/①生ソーセージはほぐす②カリフラワーは小さめにスライスする③鍋またはフライパンにカリフラワー、ニンニクつぶしたもの、オルチョ、コンチェント少々、ひたひたの水を入れ火をつけ蓋をしカリフラワーが柔らかくなるまで煮る④生ソーセージかひき肉を加え 5~6分煮てソーセージの味がよく出たら OK。塩味を整えアルデンテに、茹でたジェメリを絡めて出来上がり

