

オルチョ通信3月号 2014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↑よりどうぞいつもオルチョサンニータ他ご愛用いただきまして本当にありがとうございます！

2月は各地大雪に見舞われ被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。大波乱の冬でしたが春の訪れはずれ込むのでしょうか？ここ会津も長い冬の終わりが近づいています。暖くなる春が待ち遠しいです。

【価格改定商品のお知らせ】

品名	現行価格税込	新価格(税込)(3月31日まで)	4月1日からの価格(税込)
丘の上のポモドリーノ(チェリートマト水煮)	¥680(欠品中)	¥700	¥720
パッサータ(サンマルツァーノのピュレ)	新商品	¥816	¥840
アックアサンタ(自然栽培EXオリーブ油)	2年ぶりの入荷	¥2610	¥2684
その他の商品			現行価格がそのまま消費税8%に

★オルチョ在庫とあらしぼり・アックアサンタ入荷★

「あらしぼりオルチョ」は4月をはじめから発送予定です。自然栽培のオリーブオイル「アックアサンタ」は2年ぶり、あらしぼりの前に入荷となります。大変申し訳ございませんが現在のオルチョは品薄なため、あらしぼりに到着前に品切れとなりそうです。恐れ入りますがご了承をお願いいたします。さて「あらしぼり」はどんな出来でしょう！？私は空輸で届いたものを試飲していますが「空輸」されたものはかなり味が「鈍化」します。通常品・船便定温(14℃キープ)コンテナで運ばれたものが到着してみせんとなんとも言えません。ジョバンナさんによれば「いつもと同じようににヌーボーのおいしい味と風味」だそうです。どうぞお楽しみにしていて下さい！なくなり次第終了となります。

天候異変とわたしのミツシヨン
時は移りゆき諸行無常を実感する毎日です。このところの天候異変が心配されます。先日の山梨や奥多摩地区、長野県の大震災害は本当に驚きました。しかし考えてみると地球の今までの歴史からずっと環境は常に変り続けています。その変化の中で自分も生きていくのだと実感します。オリーブ栽培をしている身としてもそれは昨夏のイタリアの異常気象、そのまますも同じく。オリーブの木、もちろんその他の植物にとってもはさぞ辛いのではと思う今日この頃です。ご承知の通りわたしたち人間も動物も植物がないと生きていけません。小学校で習った光合成の仕組みが今やつと府に落ちて驚嘆しています。植物は太陽の光で光合成しわたしたち動物や環境の酸素を吸収し二酸化炭素を吸い込み酸素を作り出し放出する、そしてそれをまた動物人間が呼吸して……その為には健全な大地と水が必要。この一連の仕組みの素晴らしさをやつと今になってわかりました。☺☺から放射性物質という厄介なもの付き合わせなければならない現在、人間は除染をしてそれらをかき集め袋に入れ別のどこかに移動することで避けることは出来ます。しかし植物は土に入り込んだものを吸い大地を浄化してくれくれます。いつも植物はわたしたちが頼んだわけでもなくモノも言わず犠牲を買って出てくれます。環境を浄化してくれるのは何もものでもなく植物です。愛しく感謝しかない、と思います。わたしはここ数年の異常気象と放射能の問題、そして最近のゲリラ的な天候を見つづくと思いました。

「例年並」というのはもうないような気がします。速い速度で地球がよくない方向に進んでいます。わたしは宣言します！植物の為に生きることを！自分に出来る中で最大のことをすると誓います。この今の流れに逆らうのではなく、今あるわたしが置かれた状況の中で自分に出来ること植物のためになるように生きる。今までの自分の仕事を通してそれが出来る幸せをかみしめています。イタリアでのオリーブ自家栽培で植物をよく観察する、料理講習で一人でも多くの人に料理をしてもらえるよう言い続ける、幾ばくかではありますがイタリアと日本の真つ当な栽培農家の耕地面積を広げること繋げる為です。一人一人が植物の意義に気付き自分が食べるものにより植物、水、土、環境がよくなることを願って、一人一人の意識にスイッチを入れていく作業をやり続けることを宣言します(れ)

★かんたんレシピ★今月はラディーチのあんずのコンフィチュールを使用

オルチョアンチョビのその後

大変好評の内にあつという間に売れたアンチョビ。2年前のオルチョツアー参加者12名とジョバンナさんの話合で商品化が実現したものです。ご購入の方は、今までにない鮮度と味、食感！などおいしいを実感していただけたかと思います。アンチョビ・レシピコンテスト(3月末べ切)にて様々な使い方も集まっています。それを踏まえ来年もまた！の声にお応えし今年もジョバンナさんをお願いします。5月にアサクラ用にカタクチイワシの漁をしてもらいますがご希望総数が漁前にわかるとその分は確実に確保が出来、品切れで購入できず！が避けられます。漁前にご予約本数を確約いただいた方は定価の5%引きでお出します。価格は決済時のレートによりますが、本年の2457円から多少価格が前後する可能性があります。どうぞ是非漁前のご予約にご協力下さい！(お渡しは来年1月)



【あんずのクロスタータ】

①バター60gと砂糖40gをよく混ぜる②卵黄

1個を加えさらに混ぜる③粉140gを加えさらに混ぜたらラップにくるみ1時間以上寝かす④半分に分け生地を延ばしタルト型に敷きあんずのコンフィチュール一本入れる(少々残す)⑤生地残り半分はリボン状にし画像のようにする⑥180℃で30分170℃に下げアルミホイルを上にあて10~15分更に焼く⑦少し残したコンフィチュールに水を加え上に塗り出来上がり