

オルチョ通信9月号 2014年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

Facebook, twitter メルマガを登録するとアサクラの活動の詳細をご覧いただけます。HPにリンクボタンがありますのでご利用ください。

いつもありがとうございます！今年の8月の天候の長雨と日照不足、異常な高温など大荒れでした。特に集中豪雨は日本には今までになかった現象です。気候風土が崩れ変化しているように思えます。各地に大変なダメージを及ぼしており、アサクラ会津事務所は3階建ての1Fなのですが外壁から雨漏りが起きました。建築物までもこれまでのようではだめ！と言っているかのようです。建物もですが山の土砂崩れなど、これまでのようにはいかない、というのを見せつけられています。人間の知恵で新しい転換が必要な時代が来ていますね。

【夏のイタリア報告記】



◆丘上のポモドリーノ & パッサータ ◆カンパーニャ州 (チェリートマト水煮)

こちら私が到着する前まで雨がずっと降り続いていたそうです。トマトにとって水気は大敵！しかし何とかチェリートマトは病気もなくすくすくと育っていました。今月9月から一か月間花芽の一段から三段までになったトマトを収穫していきます。これからの天候がトマトの味を左右します。お日さまの力が何としても必要です。無事に真っ赤に熟れてほしいところです。赤くな～れ、おいしくな～れ！新物の丘ポモは来年日本到着予定。

◆ラディーチのジャム◆～トスカーナ州～

ブルーベリーや栗のクリームジャムでお馴染みのラディーチです。「フタの閉まり」が日本離れしているので戸惑う方も多いかと思えます。①手で閉め②圧力器で密閉③目視④洗浄器(ここで密閉されていないと中のジャムが漏れる)そして写真の蓋をご覧ください。⑤出荷前に蓋にシール貼する時に再度目視でフタの中央を点検します。右のフタのように中央がへこんでいけば中は密閉されており、左のフタだけもとの違いがわかると思えます。開けた時にゆるい感じがしますが、このような工程を経て密閉されておりますので安心してお召し上がり下さい。「ゆるい」=「密閉されていない」ではありませんのでご理解いただきますようお願いいたします。



◆古代小麦ファッコ◆～マルケ州クリスチャン～

左の画像二枚をご覧ください。左/麦穂二つの内、左が品種改良したデュラム種・右が古代種ファッコ。右/右の男性の右掌までクリスチャンのファッコ小麦の穂丈があるのがわかりますか？古代種(ファッコもサラゴツラもカムットも)は背が高く作りにくい。密植でき背を低くするために過度に改良した新しいデュラム種との差がお分かりと思えます。深くどっしりと根を張らないと生きていけない古代種は収量がデュラムの1反当り半分です。しかし生命力は強く小麦の味も滋味あふれ身体が喜ぶ美味しさです。収穫期目前に雨が多かった今年の出来は粒が小さく揃いも今一つのことです。裏作のレンティッキエ(レンズ豆)が今年に入荷予定です！

雨雨雨。私の滞在中は雨には降られませんが、その前後の雨量が多くなると合間の高温との繰返しで各地生産者は口をそろえ近年の農業は困難を伴う、といっています。小麦もトマトもオリーブも乾燥地帯によく出来たので雨の多さは本当に悩ましい。太陽の光とその季節の適温がいかに作物を作物らしく健やかに育ててくれるか。ほんとお天道様つてすごい存在ですね。地球の地軸が1kmも傾いているとも聞いています。その影響でしょうか、世界規模で気象の過渡期を迎えているような気がします。そのような中にいる生産者は苦勞が絶えません。私たちはいたたくものの立場として、このような中で出来た作物なのだとということを知って理解しなければならぬと思えます。イタリアの現状を目の当たりにし、これをお伝えするのが私の役目だと再確認して帰ってきました。アサクラアイテムの生産者は最善を尽くしています。ましてやみなオーガニックや無肥料栽培農家さんです。作物は収穫が終了した時からが一年の始まり。冬から春、夏にかけてそして秋に実ったものが大地と気象の総合した一年の『結果』であるということ。自然の恵みと作ってくれる生産者に感謝していただきたいと自身思います。一人でも多くの方に作物とはそういうものである、という単純な法則に気づいていただきたいと思えます(れ)