

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活用ください。

いつもありがとうございます！季節の移り変わりが急激で日本の四季の良さがなんだかなくなりつつある最近ですがしかしすっかり秋ですね！八百屋の店先の品ぞろえは四季を視覚ではっきり感じることができます。さて秋といえばオリーブ！オリーブも収穫期の到来です。年々季節が早め早めに来ているようです。夏暑く雨が多く、オリーブ果実にとっても受難でした。私は搾油所に直談判し、一週間早く開けてもらうことに成功しいつもより早いイタリア出発になる予定です。アサクラオイル、オルチョ、アックアサンタお楽しみに！

## パスタのコシについて

〜ご愛用者様から

なんとなく私も感じていましたが、「アサクラパスタのコシが弱くなったのでは？」というお問い合わせをいただきました。なんと鋭い！このお客様、相当アサクラのパスタを召し上がっていると想像されます。昨年産の小麦からできたアサクラパスタを召し上がってのお客様からのご意見に、原因は最初パスタ工場の乾燥の仕方によるものか、と思いましたが聞いてみるとなんと、今年もですが、昨年も雨が多く夏が短く気温が低い、この天候不順が小麦の生育に影響したためだということです。今年は春先から雨が多く昨年以上に厳しい気象条件でした。これからパスタになる用の小麦はグルテン量が例年以下、タンパク質の含有量が少ないそうです。あのパスタのコシは小麦中のタンパク質の成分グルテンのお蔭です。夏にイタリアに行った時に聞いた話ですが病虫害がかってない多さでオーガニック規格内のイタリア国内産が極端に少ないそうです。タンパク量が多いほどコシがありますから新もの小麦での加工はさらに厳しくなりそうです。またアメリカ産のカムット小麦も同じ状況で悪天候は北半球一体でのようです。出来が今ひとつのところ収穫量も減り価格が高騰。小麦業界は世界的に大変な一年となりそうです。

このように天候は作物の成分をも変化させるという事です。当たり前と言えば当たり前ですが。こういうことがあるということ。アサクラパスタは低温乾燥のためその微妙な変化もわかりやすいといえます。パスタ工房のマリオさんは含まれる成分や粉の湿度などを長年の勘で粉ごとに微妙に調整をし、がんばってくれています。工房ができる最善を尽くして作られるパスタといえると私は思います。お天気による粉の変化とともに出来るアサクラパスタというところをご理解いただきイタリアの空と小麦畑を想像し召し上がっていただければ幸いです。

## ■お知らせ■ボルゴ新入荷

○本物のオリーブオイルを食べてみたい！○少量だけほしい！という方にぴったり小瓶タイプのボルゴ。ビンチェンツォさんのオリーブの果実（オーガニック）をオルチョ生産者ジョバンナさんが手摘みしオルチョと同じ搾油所でしぼり瓶詰めします。オルチョの姉妹品。少しお値段を見直して新入荷です。このロットからアルミの金蓋になります。 **¥1650(税込)**



## オルチョかんたんレシピ■かぼちゃのシチリア風

材料/かぼちゃ 300g 丘の上のポモドリーノ果実だけ6粒 塩漬けケッパー6粒 オルチョ大さじ1 にんにく1片 野生のオレガノ 少々 水 適宜 つくり方/①かぼちゃは厚めのスライスに一口大に切る②丘の上のポモドリーノは軽くフォークでつぶす③塩漬けケッパーは塩漬けのまま細かく刻む④鍋に全ての材料を入れ、水をひたひたより少な目に入れて火をつける⑤15分ほど煮てかぼちゃが柔らかくなったらOK。塩味を確認し調整する(塩がきつい場合は水を足す)⑥野生のオレガノを散らしてできあがり パスタに和えてもO



## ■かぼちゃのリゾット

材料(2名分)/かぼちゃ皮ごと 150g 米 100g オルチョ大さじ2 玉ねぎ小1 コンチェントラート(アサクラ天日塩)小さじ1弱 つくり方/①米は洗ってざるで水をよく切っておく②かぼちゃは厚めに小さくスライスする③フライパンに玉ねぎ、オルチョ、コンチェントを入れて火をつけるじっくりよく炒める④よく味が出たらかぼちゃを加えさらによく炒める⑤水をひたひた入れて10分ほどかぼちゃがやわらかくなるまで蓋をして煮る。塩加減は少し強めに調え火を止める⑥沸騰したお湯に0.5%のコンチェントを入れ米をアルデンテにゆでる(約15~20分)⑦米はざるにとりよく水を切って先ほどのかぼちゃソースに和える⑧皿に平らに盛り付け好みでパルミジャーノチーズを添える