

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！ 今月は収穫の為イタリアからの通信になります！

2014 秋イタリアから

夏のイタリア滞在でも天候不順による生産物の生育が心配でした。中部マルケ州古代小麦と豆の生産者クリスチャンはレンズ豆がなし、ヒヨコ豆は予定の3分の1、小麦も粒が小さく減収です。特に収穫期に長雨が続いたのが痛手でした。ただ湿気に弱い麦ですが収穫してみても穀の二重になっている古代小麦ファッコは中身は無事、品質が保たれ改めてファッコ小麦の生命力の強さを知りました。

さて、長雨による湿気と今年の気候条件は、オリーブバエの大量発生としてオリーブに甚大な被害を及ぼしました。最初はアサクラオリジナルオイル、アサクラオイルの畑近辺だけと思いましたが、日に日にイタリア国内広範囲に及んでいることがわかってきました。アックアサンタや新たな取引を始める予定だった生産者も含め3件の取引先のオリーブが全くない状況に呆然としました。五十年前に一度同じようなことがあった以来だそう。幸いオルチョの畑のある南イタリア一部分は大丈夫とのこと、奇跡的です！

しかし、被害でエキストラバージンがない状態は事実、新物はさらに混ぜ物が増えるということ。これを踏まえ来年以降の日本のオリーブオイルの販売事情に注意をはらってみてください。多分いつもと変わらないのではないかと私は予想しています。「無い」のに「有る」、状況ということ。来年はオリーブオイルの品質に充分注意をする必要があります。来年の市場の状態やオイルの味や風味がどういふ状況となるかわかる良い機会とも言えます。

さて、私はと言いますとオリーブがなく予定日程が大幅に空いてしまいました。この機会にアックアサンタ (EXV オイル生産者&農家民宿) でスローライフを体験しています。アックアサンタは冬に備え薪ストーブの準備(山から木を切り出す所から！) また毎日の飲み水は湧き水を汲みに、食事は小麦粉

や乾燥豆からまた畑の野菜をとってくるところから、つまり加工品に頼らず料理します。土のついた野菜や、乾燥豆は下処理に時間がかかり食べるまでに手間と時間がかかります。

朝の収穫や新割りで大汗をかき、食事の支度で限られたもので美味しいものをと考えスローライフは忙しい！を体験しています。おかげで夜はぐっすり熟睡、肉や魚は少しだけなのでなおのこと睡眠時間は短くてすみ、身体を動かしながら食べながらデトックスをしています。

また、アックアサンタの女主人アントネッラと私のお付き合いは7年程になりますが彼女は私をよく理解してくれ常に協力的です。合間をみて近隣の篤農家さんを視察、新たな出会いも出来ました。今回長い滞在中、オリーブ不作という一見哀しい現実ですが反面新しい視野が出来、また将来に向け楽しみが増えました。このような状況下において取引先、新たな出会いの生産者はみな前を向き今を一生懸命生きていく姿を見せられ、私も学ぶものがあります。いろいろなることを考えさせられる今回のイタリアです。

●自然栽培(無肥料無農薬)でつくられた古代小麦ファッコ全粒粉(生産者クリスチャン)ご予約受付ます！

アサクラパスタラインナップは三種の古代小麦で合計20種類あります。その中の二種がクリスチャンの自然栽培ファッコ小麦で作っています。

- ファッコ小麦タリアテッレ(五分搗き) 490g 810円
- ファッコ小麦トゥベッティ(五分搗き) 240g 648円

昨年秋は倍量種をまいてもらいパスタ加工だけでは賄えないこともあり、昨年同様に、

- 小麦粒 200g (昨年参考価格 702円(税込)・変更可能性有)

もう一つ、挽いて粉を販売します。

500g入り 価格未定
これから船に乗ります。段取り次第ホームページやフェイスブックでお知らせいたします。

【EXV アサクラオイル】 今年是不作のため販売がありません。ご了承の程よろしくお願ひ申し上げます。尚、オルチョサンニータとボルゴは収穫できておりますので来年も販売は通常通りとなります。

～オルチョかんたんレシピ～

かぼちゃのオープン焼き

材料/かぼちゃ ニンニク あればローズマリー生 オルチョ コンチェント ラートデルマーレ (アサクラ天日塩)

作り方/①かぼちゃは5ミリ程にスライスする②耐熱皿または天板にかぼちゃを重ねないように上からニンニクを厚めにスライスしたものを散らし上からオルチョをかけコンチェントを全体にふる③あればローズマリーもちらして180℃に温めたオープンで30分程度焼く。竹串がすつとささればOK (画像はイタリア アックアサンタにて)

