

# オルチョ通信12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になれます。HPにリンクボタンがありますのでご利用ください。

いつもお引き立ていただきまして誠にありがとうございます！先月号でもお伝えしましたが 10-11 月と今までにない波乱の収穫月でした。あるものが当たり前、ではないということをもつて体験しました。自家栽培アサクラオイルを楽しみにして下さったご愛用者様には大変申し訳ございません。新しい自然栽培オリーブの生産者との出会いもありご紹介できるかと思っておりましたがそれも来年に持ち越しです！しかし無事、実りあった産物もちろんあります。来年早々にいろんなものが入荷しますのでどうぞお楽しみに！そうそうあつという間の12月ですね。一年の締めくくり月として皆様にとってよい2014年最終月となりますようお祈りしています！

## ◆12月入荷のお知らせ◆

◎お待たせしておりましたパスタが入荷しました！

- 古代小麦サラゴッラ (自然栽培) スパゲッティ ¥820
- " ( " ) フジッリ ¥648
- " ( " ) ジェメッリ ¥648
- " カムット (有機栽培) スパゲッティ 1.6mm ¥820
- 久々！ ● " カムット ( " ) 昆布スパゲッティ ¥820

## ◇来年2月入荷予定◇

- オルチョアンチョビフィレ (残り 200 本ほど) ¥2880
  - ガルム 250ml 100ml 価格未定
  - アサクラオイル 2014 年 (番外編) "
  - チェチ (自然栽培) ひよこ豆 200g/1kg 価格未定
  - 小麦粒 ( " ) 古代小麦ファッコ 200g "
  - 小麦粉 ( " ) " 全粒粉 500g "
- ※天候不順 (低温多湿) でアンチョビの熟成も遅れました

秋・イタリア産オリーブが今年ほとんどないことはもう十一月通信でお知らせした通りです。自家栽培アサクラオイルだけでなくアックアサンタや新しい生産者のオリーブをご紹介しようと思いましたがそれさえもない異常事態です。夏からの小麦・豆収穫に置いては長雨続きで適期の収穫ができなかった。また果物の出来も同じく味や収穫量に影響しています。全体的に収穫量が少ないので価格は高騰、オリーブオイル新ものについては生産者価格で40%も高騰しているとのこと。価格の上昇も仕方ないことですがそれにより、見えない部分で困るところとして、慣行栽培においては品質を落とさず収量を確保するためにいつもより農薬の回数が増え、また通常は収穫直前で農薬を使用しない取り決めですが、直前の実にはべったり農薬がかかっているのをあちこちで見ました。今回スペインのオリーブも見て来ましたが同じく、これは有機栽培についても使用可能な農薬がありますので同じくです。お天道様と降雨量が健全な農作物を作るのだと今年目は目の当たりにしました。日本も同じく天候不順の影響があります。北半球物はみなそうなのかもしれません。そういうものとして頭の隅に置いておくといいかもしれませんね。オルチョは夏の終わりからの気温の異常からジョバンナさんは早めに収穫を決めいつもより一か月も早く始めたおかげで難を逃れたというのがあります。他の生産者は、『天候は変だけれども同じでいい』と思ったように時すでに遅し。オリーブハエの被害に合いました。これを聞いて大震災の津波のことを思い出しました。警報で避難勧告が出て『大したことはないだろう』と思った人が多くいたと聞きます。自然は必ず何かを警告し私たち人間も動物的な勘がありますから察知する能力はだれにでもあるはずで。この勘がうまく作動するかどうか、自分で決める癖がついているか、により運が決まるのかもれません。常日頃から自分で感じて勘を働かせ自分で決めて行動することが大事だと思います。そして何度も経験を積むことによりさらに勘は鍛えられていきます。これをもっとも最短に得られるのが『料理すること』と私は思います。自然の材料でシンプル料理を、必ずや勘が鍛えられ何事も自分で決められる自分になると私は長年の経験から思う今日この頃です。(れ)

## ■ジャガイモと白身魚のオープン焼き

材料 (4~5名分・耐熱皿 20cm×18cm位) /じゃがいも中4個  
白身魚 (生タラ・スズキ・タイなど) 切り身で2切れ コンチェントラート (アサクラ天日塩) 小さじ1弱 にんにく1片 オルチョサンニータ大さじ2~ つくり方/①ジャガイモ半量はできればスライサーで輪切りスライスする②白身魚は一口大に削ぎ切りし分量のコンチェントラートの半分を魚にまぶしておく (15分以上おく) ③にんにくはスライスする④耐熱皿にオルチョを注ぎ底にぬるようにし、半量のジャガイモをしきつめる。その上に白身魚をとこところにおいてオルチョをかけにんにくのスライスをちらす。上からまたジャガイモをのせ白身魚をジャガイモで覆うようにする⑤最後に上からオルチョをたっぷりかけ残りの塩をふりアルミホイルで覆う⑥180℃のオープンで30~40分焼く

