

オルチョ通信2月号 2015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活用ください。

いつもありがとうございます！一月もあっという間に通り過ぎていきましたね。私の一月は除雪に明け暮れた日々でした。真っ白い雪はきれいですが本当に厄介なものです。しかし雪が多い多いとはいいますが子供のころに比べたら昔降っていた量ほどではありません。また雪がたっぷりふるからこそ大地がうるおい植物への生育へとつながります。運動不足になりがちな冬、汗を流せるラッキーチャンスでもあります。雪の多い地区の皆様お互いなんとかこの冬を乗り切りましょう！

●2月10日以降順次発送●

- オルチョ 500ml・750ml
- オルチョアンチョビフィレ (限定数完売)
- ガラム 100ml ¥1890/250ml ¥3780 (限定数完売)
- クリスチャンのファッコ全粒粉 ¥837/500g

【クリスチャンの自然栽培製品は2月下旬以降】

- 袋詰めなどの関係上今月下旬以降の発売開始になります
- クリスチャンのチェチ (ひよこ豆) 価格2月下旬HPにて
 - クリスチャンのファッコ小麦粒

丘の上のポモドリーノ ラベルがリニューアル！
為替レート、輸送船賃の都合上785円(税込)になりました。

3月下旬入荷予定の今年のあらしぼり販売ですが、例年より収量が若干少ないため、事前のご予約注文を承らないことになりました。大変申し訳ございませんがご了承の程よろしくお願ひ申し上げます。

課題の多い二月

昨年一年また種が今年に入り徐々に収穫せねばならない状況になっていきます。結果が出て具体的に進化させるべく課題が目白押しです。その第一がクリスチャンの農産物についてです。彼は少しずつ耕作面積を増やしています。新規就農しゼロから始めた農業で今まで行き先不透明であった生産物の販路の道が開けたからです。それは紛れもない日本へ向けての販路です(笑)。自然栽培の小麦ファッコとチェチ(ひよこ豆)は天候不順ではありませんが昨年の倍の収穫量です！先月末に到着したそれらは今月末来月にかけて販売再開となります。(上記をごらんください)ファッコ小麦はアサクラバスター用に栽培してもらっていますが本年の必要分以上に収穫できました。収穫量はこちらのほしい分だけの都合よくはいきません。畑の状態、豆とのローテーションの関係上収量はクリスチャンの判断に任せています。そこで！別の方法で生かす必要性がでてきました。大量と言っても一般メーカーさんからすると少量なのでまたそれが大変です。加工や流通は大量であればコストダウンでき単価を低くできますが、そうではなく中途半端、いや中途半端とは語弊があります。将来を見据え最終地点まで行くプロセスと言ったらいいでしょうか。全くの初期段階であるため『試してみても』『反応をみて』『結果を検証して』そこから『次にどう生かすのか』『進化させ』回を重ねて将来安定させなければなりません。お蔭さまで「小麦粒」は昨年テスト販売させていただき大変評判が良く、おいしさを使い勝手にリピートご購入の方も多くいらっしゃいました。こちらは今年も継続で販売致します。そして今年新たな試みとして「全粒粉」の販売です。都合上イタリアで製粉し小袋されたものを販売します。今回は味や使い勝手などの反応を見極める段階。古代小麦のおいしさは間違いに良いと私は思っています。比較も面白く思いますがたまたまどうぞ多くの方に味わっていただきたいと思えます。残念ながら単価が高く申し訳ないところですが、クリスチャンの自然栽培の畑の広がりや環境保全に役立つため、そして農業経営がきつちと成り立つようご購入いただくことでサポーターとしてご協力いただけましたらありがたいです。また粉以外の別なものにも今年はチャレンジします。そのあるものは粒そのものを加工する予定です。どうぞお楽しみにしてください。豆・チェチ(ひよこ豆)ですが1kgお徳用袋を作る予定です。レンティッキエ(レンズ豆)は収穫上の問題で今年もゼロです。ちままとしていますが初めの一歩としてあきらめないでクリスチャンが丹精込めて作った生産物を生かし自然栽培の畑が少しずつ増えていくよう丁寧に広めていきたいと思えます。(れ)

★HPをリニューアルしました！オルチョのページなど刷新し新しいフォーマットでアサクラHPが生まれ変わりました。約6年ぶりの刷新です。どうぞこの機会にHPにご訪問お待ちしております。●この通信が印字できます●レシピが印字できます●講習会のスケジュールが一目でわかります●バルゼレッタ(朝倉のイタリア武者修行からオリーブオイル屋として独立するまでを面白おかしく連載中です)●購入店リストがございます



アンチョビをご購入者様！必ずお試し下さいレシピNo1

●エビのサラダ● アンチョビフィレを入れたビネグレットソース

材料/ルッコラ、レタスなど マッシュルーム 殻つきエビ(ソース) オルチョ アンチョビフィレ 3切れ にんにく1片 オルチョ大さじ2 米酢大さじ1~ コンチェントラート ほんの少し 野生のオレガノ つくり方/①エビは殻つきのままさっと洗いあら塩少々をまぶしておく②鍋に入れて少々の水を入れて蒸し焼きにする③冷めたら殻をむいておく④生野菜は洗って水切りし食べやすい大きさに切っておき マッシュルームはスライス⑤アンチョビは包丁でペースト状にする⑥にんにくは細かいみじん切りにする⑦ボールにアンチョビ、にんにくを入れ米酢を加えてまぜる コンチェントをほんの少し加えオルチョも加えて好みの味にオルチョで調整する。最後にオレガノを加えてソースが完成⑧さらに薬物とキノコを盛り、上にエビをおいて上からビネグレットソースをかける