

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！それにしても暑い日が続きます。こういう時にこそ！オリーブオイルです！良質のものをたっぷり料理に。イタリアンに限らず朝の果物にそのまま・スムージーに・そばつゆに etc....オリーブオイルは暑さに強い身体を作ります。氷のたくさん入った超冷え冷えの飲み物などは避けましょう。今月号はまず新入荷のお知らせから。

●E X Vオリーブオイル ボルゴデイサンニエティ 250 ml ¥1650 《新発売》 750 ml ¥3600(今年のみお試し価格)

●自然栽培クリスチャンの古代小麦ファッコの Pasta と粉

《新発売》○ペンネ (五分搦き) 240g ¥648 ○スパゲッティ (五分搦き) 490g ¥820

既に定番のタリアテッレやトゥペッティはおいしいと評判。特にお子さまに大人気の古代小麦ファッコの Pasta です。この粉でアサクラ初めてチャレンジのスパゲッティはそのおいしさがより鮮明です。トマトソースやクリームは避けてシンプルな塩味でお召し上がりください

《新発売》ファッコの小麦粉 (三分搦き) 500g ¥870

全粒粉 (完売) に続きお試しで三分搦きを頼んでみました。表皮を少し取り除くのでお値段がその分少し高くなっています。

小麦の本当の味を知る物差し代わりにどうぞ。きわめて美味 (6月8日より発送開始)

●魚醤・化学調味料不使用 《再入荷》ガルム 100 ml ¥1890 250 ml ¥3780

アンチョビでお馴染み。アマルフィ産のアンチョビ工場謹製。古代ローマ人が使用してきた幻の調味料。アンチョビと同様魚肉のみで作られた品のある風味のよい魚醤です。「旨み塩」として旨みのエキスを加える要領でお使いいただけます。使い方の基本は醤油に酷似。ただ旨みは醤油より強いのでほんのちょっとお料理のアクセントにどうぞ

●ラディーチのジャム あんずの Spredd 200g ¥820

既存のあんずのコンフィチュールはキビ糖を使用しておりましたがこちらはブドウ果汁で味付けした砂糖不使用。味わいが柔らかくなりました。ドレッシングやお菓子に「甘味」としてもどうぞ

畑とみなさんの食卓は直結！

## ★優れもの！ガルム★

(使い方の例) オルチョをかけたガルムをほんの少々加えて。生野菜・葉物のお浸しやゆで野菜に。お刺身、蒸し物、焼き物に。卵焼きを焼く時に入れ込む、またはかける etc...イタリアンには限りません、和食、アジア料理に。下のスープパスタの作り方/鶏の胸肉を水から弱火で煮出す沸騰したらアクをとり弱火で40分。胸肉は取り出して割いておく。スープにしめじ他お好きな野菜とオルチョ(ボルゴ)。コンチェント(塩)少々を入れて煮、最後にゆでたカムットのフェデリーニと胸肉、ガルム少々を加える。



クリスチャンの小麦粉・全粒粉はあつという間に完売だったんですが粉を扱っているお客様が「手が触りがやさしい」「こねているとなんだかいい気持ちになる」なんておっしゃる方が一人や二人ではなく私も同じくこねた時の感触が同じように感じました。なにこれ？何かある！と思った私はまだクリスチャンの小麦の製粉工程を見たことがなかったため三月イタリア訪問時にまずすぐ行ってみたのです。そしてそのなぞは解けました！

製粉所はイタリア中部のウンブリア州にあり兄弟三人で営む一七〇〇年代から続く今のオーナーは十七代目の歴史のある工場でした。製粉所に入ると製粉前の「異物分離処理部門」と「石臼製粉と機械製粉の2ラインの製粉部門」と「袋詰め所」の3部署からなっています。パスタ用は機械、パン用などは石臼、クライアントの希望により製粉機を変えているそうです。その石臼ですが一般はケミカルな石臼を使用、ケミカルな石臼つてのがあるのに驚きましたが、石や石でないケミカルな堅いものをまたそれをケミカルなノリのようなものでくっつけて石臼にしたものが主流なんだそうです。製粉所の次男が粉挽用に最も適したフランス産石 (F E R T H Z) の一枚石の石臼を自慢していました。パスタは機械製粉がおいしくできるそうで(食感がよい)その機械も摩擦熱が生じないよう

40℃を越えない低温製粉なんだそうです。大メーカーの超高速製粉は数分で堅い硬質小麦粒が粉になるそうで摩擦熱は80℃以上にもなるそうです。小麦に含まれるタンパク質(グルテン)の固まる温度、アサクラ講習に出た方はお分かりです。70℃を越えるとタンパク質はかっちり固まります。80℃以上の摩擦熱は製粉の過程ですでにタンパク質(グルテン)が固まってしまうのだそうですよ！見回すと製粉所内部は数百年の歴史が垣間見えます。最後は動力場をみましたがなんと水を使った動力でした。ここは首都ローマを流れるテベレ川の源流近くです。私もこの目で見ましたが雪解け水が源流からすごい勢いで流れています。川の流れの勢いがものすごく近く危険と書いた注意書きもありましたがわたし、近くまで見て来ました。自然の動力で材料に負担をかけるので製粉、四百年の歴史は四百年の経験の蓄積があるとも言えますね。クリスチャンのあの粉の美味しさとやさしい手触りの訳がよくわかりました。

そしてもちろん！ファッコ小麦を作ったクリスチャンの存在もです。天候不順だった昨年病気が始まった時農業(オーガニック認証の認めた)を使わない選択をした彼の心意気、食べる人や大地のことを思った選択をしたからこそ2014年産のこの小麦ができました。小麦粉やパスタには彼のやさしさや自然を愛する気持ちが詰まっています。今月は三分搦きした小麦粉が入荷します。そのぬくもりを是非感じ取っていただきたいです、しかしなによりおいしんですから！栽培↓製粉↓加工↓輸送↓そしてお客様へ。畑から全て皆様に直結しています。クリスチャンの小麦に限らず製品から感じる不思議な感覚も含めてアサクラアイテムをお楽しみください。(れ)