

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。

いつもご愛用お引き立て誠にありがとうございます！10月といえばオリーブ収穫月です。中旬からアサクラオイルやアックアサンの収穫がはじまります。オルチョのジョバンナさんは10月下旬からと、オリーブの熟し加減により各地変わります。また今年は新しいオリーブ生産者から一本の輸入も予定しています。若いエネルギーな生産者のオリーブオイル、楽しみです！私は今月中旬からイタリアに行く予定です。無になれる収穫は大地や自然との対話の出来る一年でも大事な時間です。楽しんで行ってきたいと思います。新ものの入荷は年明けの予定です、どうぞお楽しみに！

パスタの入荷状況

●カムット小麦スパゲッティ (1.8mm) の欠品
 パスター一番人気のカムット小麦スパゲッティが長い欠品になっております、大変申し訳ございません。新入荷は年末を予定しておりますのでかなり長い欠品になります。同じ品種のサラゴッラ小麦の同じスパゲッティ 1.8mmは潤沢にありますのでスパゲッティをご希望の方は是非こちらをお試しになってみてください。おいしいです！

②サラゴッラ小麦

カムット小麦と同品種、ただイタリア国内の畑が混在している小麦の中で栽培されるため品種の特性が変化するためサラゴッラ小麦と命名し流通させている。アサクラパスタ用に全て石臼で挽いているため素朴な味わいのパスタに仕上がっている。精白せず五分搗き

■アサクラ取扱いの3つの古代小麦品種について

①カムット小麦

6千年前より栽培の歴史が証明されています。背丈が非常に長い為作りにくく、一時つくられない長い期間を経てアレルギー対応として現在復活された品種。(グルテンは含有) 粉の中に一粒の為に自然交配を避けるためアメリカとカナダの山奥でのみ栽培される貴重な品種。アサクラパスタのカムットパスタは全て機械製粉(製粉時MAX40℃以下) 機械製粉なのと七分搗きなので洗練された味わいが特徴

③ファッロ小麦

1万年前から栽培され続けている古代種。粉に雄雌違う粒が2つ入っており多種との自然交配がしにくく品種の特性が1万年前から引き継がれている。グルテン量が比較的少なく味わいも独特な粉の甘さと旨みはカムットやサラゴッラとはまた違った味わい。アサクラパスタ用に機械製粉(MAX40℃以下) し精白せず五分搗き

生産者さんと食べる人
 最近、野菜の生産者さんのお宅などでライブクッキングをさせていただく機会が二度ほどありました。畑に実っている野菜の、収穫したもので料理するのです。あらかじめメニューなどは決めずほとんど即興。どんな風になるか？ハテナでしたが、これが作る私にも、参加の方にもかなりいいことがありました。頭ではだいたいこんな感じ、と考えてはありましたが実際に野菜と対面すると、考えもしていないアイデアがわいたり、つくろうと思ってもなかった料理を思いついたりするわけです。参加者さんはどうかという、即興なのでレシピがないわけです。出来上がったホルルの野菜がどんな風に料理されるのか、そして料理の手順、切ったり、鍋を選んだり、火の通し方、塩の入れから、全工程、見逃すまいと集中しているのがその顔、目つきからわかります。私は作りながら段取りを(動作を止めずに)するので五感をフルに使わないと出来ない。受け手は見逃すまいとこちらも目耳鼻口フルに感じ、集中しないとわからなくなるスリルを楽しんでいるようでした。いつものライブクッキングとは一味違った熱気が感じられました。野菜はなにせ畑にあったとれたてですから！口に入れてかみしめて味わったときの感動が違います。畑で健全に作られた作物はそれだけでおいしいしありがたいのですが、それを作ってくれるのはだれ？と考えた時に自然環境保全にも役立つ栽培をされている方はそれだけで私はありがたい存在と思うのです。この非常にありがたいものを作ってくれる生産者さんと私たち食べる人の連携がうまくいくと、どんどんいい畑が増えていきます。食べる人は、お店で売っている野菜の向こう側の作り手や自然環境などみえない部分を想像して食べてみてください。いい素材も食べる人がいないと成り立ちません！畑と密接のライブクッキングでそれをさらに意識させられました。生産者さんはいらただけでありたい。食べるものを作る人は仏様や神様といわれるものにも匹敵するのは、と思う今日この頃です。(れ)



★かんたんレシピ

～スパイシーオイル～

今の時期、生の唐辛子が出回るようになります。唐辛子はほとんど乾燥され売っていますが、生を見つけたらこれ！はさみで輪切りにし

オルチョやボルゴに漬けこみます。蓋付ガラス瓶に入れておけば常温でも数か月OK、辛くしたいものに何でもできた料理にかけます、タバスコやラー油のように使います。便利！



～ツナとレタスのサラダ～

レタスは洗って水切り、あれば紫玉ねぎのスライスを水でさらして辛みを抜いてからよく水切り、ボールに野菜とツナを入れてオルチョを全体に絡める。さらにガラムを加えて混ぜ合わせるだけ