

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！ 今月はイタリアからの通信になります！ ※アサクラオイル販売は来年1月8日からの受付となります。

アサクラオイル 2015年完成と ツアー報告

今年は2年ぶりに秋のイタリア生産者視察ツアーを行いました。この通信はツアーの中盤途中に書いています。オルチョやボルゴの産地のある南イタリアと丘の上のポモドリノの生産者、中部のアサクラオイル、パスタ工房など数百キロをチャーターバスで巡る数年に一度のツアーです。

このツアーが始まる前に私はアサクラオイルの収穫を済ませてきました。今年は自然栽培のオリーブ栽培10年目です。昨年の不作を経て今年は今までにない最上のオリーブオイル「アサクラオイル」が出来上がりました。果実、葉を見ればオリーブの健康度が一目瞭然ですが今年は申し分ありません。そして出来あがったオイルは辛味苦味甘み風味後味、全てが調和のとれた今までにない最高の出来です。在来種のデシリッタはこういう味わいだったのかと、はっとさせられました。10年の蓄積を経て出来たオリーブオイルと言ってもいいのかもしれませんが。このアサクラオイルは数年おいても熟成した美味しさを醸し出すオリーブオイルです。到着は来年早々になりますどうぞお楽しみにしてください。

ツアーですが、アサクラ農園の散策でふかふかの大地に皆さん感動。オルチョの南イタリアの石ころだらけの厳しい自然環境での大地との違い、パスタ工房のマリオ社長のパスタ事情の真実や食にまつわる熱いトーク、どれも内容が濃く、長い移動も厭わぬ濃厚で有意義な視察を楽しまれた皆さんは製品の良さを納得されています。特に丘の上のポモドリノの生産者アントニオさんのところでは、参加された殆どの方々が販売されているお店の方やご愛用者でしたのでアントニオと関係者を囲むミーティング形式で話し合いをしました。トラブルの多い丘ポモです。なぜトラブルが起きるのか解決を見つげるためのミーティングです。コゲの混入や蓋の膨張等なぜ起こったか等を皆で話し合い、その中での原料

のチェリートマトの栽培方法に皆さん感動されていました。大地が広く余裕があるので、小麦と飼料用マメ科の牧草、トマトを3年毎にローテーション栽培でき、それらを無肥料で栽培していること、また自家採種した由来種のトマトであることなど、原料の質の良さにも皆さん改めて感じ入り、他にないトマト水煮だということをお腑に落とされていました。

トマトという天候に左右される生鮮品の加工品の完成の難しさ、小麦加工をメインにした60件の近隣生産者を取りまとめているアントニオの工房のスケールと生産者の数、そして広大な畑のスケールの大きさに皆さん驚いていました。また先月に襲った集中豪雨で壊滅状態になった畑をみせてもらい甚大な被害に遭っていたことを初めて知りました。私自身がそれを見て途方に暮れました。アントニオにどうするのか、と壊滅し大きな石で覆われた無残な畑を見ましたら「人生はいつも前に前だよ」と答えたアントニオ、かつこい。60人の生産者を取りまとめ過疎の我が町を有機農業の地として成り立たせる、という10年以上前に知り合った時の志をいまでも貫くアントニオの製品を扱うことができ私は本当に良かったと意を強くしました。

これからも彼が生産する山で摘む香り高い野生のオレガノ、丘ポモ、パッサータを大事に皆さまに伝えていこうと思いましたが、改めていいツアーだと実感しています。まだまだツアーは続きます。後半は来月12月号に書きたいと思います。



～オルチョかんたんレシピ～ チェチときのごポタージュ

材料/チェチ1袋 200g 玉ねぎ1/2個 マッシュルーム1パックまたはしめじや椎茸 ニンニク1片 オルチョ大さじ2 コンチェント小さじ1～ 水適宜 野生のオレガノ少々 つくり方/①チェチは前の晩から浸水し翌日5倍の新しい水で指でつぶせる位まで柔らかく煮る(圧力鍋でも)②煮えたらコンチェントを小さじ1入れ蒸らしておく③玉ねぎ、きのこは薄くスライス、オルチョ、つぶしたニンニク、コンチェント小さじ1/2入れ火をつけて炒める④きのこの味がよく出たらチェチを煮汁ごと加え15分以上煮る⑤塩味を整え3分の1残しあとはミキサーにかけポタージュにする⑥残した分と混ぜて温め直し皿に注ぎ野生のオレガノをあしらう