

オルチョ通信新年号 2016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。

明けましておめでとうございます！今年もどうぞよろしく願いいたします！

昨年はアサクラオイルをはじめ、オルチョ、アックアサンタ、ボルゴそして新しいオリーブオイル、わら一本、全ての生産者が最高の出来と収量を得ることができたイタリア産アサクラのオリーブオイルアイテム。新年より続々入荷します、また同じく昨年不作のクリスチャンの小麦粒・小麦粉も同じく入荷です、どうぞお楽しみにしててください！

◇出◇荷◇予◇定◇ (発送できる予定日)

- 1月18日頃 クリスチャンの自然栽培の古代小麦ファッコの全粒粉 500g/¥837
- 1月18日頃 アサクラオイル 250ml/¥3690 (1月8日から受付開始/限定品につきなくなり次第終了)
- 1月29日頃 古代小麦カムットスパゲッティ・スパゲッティーニ・リングイネ 490g/¥840(値上げ)
古代小麦ファッコ(上記の全粒粉と同じ粉) スパゲッティ・リングイネ/¥840 (値上げ)
- 2月初旬頃 オルチョ・アンチョビフィレ 230g/¥2980 (限定品につきなくなり次第終了)
- 2月中旬頃 クリスチャンの自然栽培の古代小麦ファッコの粒 (3分搗き) 早く煮えておいしい！

上記以降新ものエキストラバージンオリーブオイル入荷予定

- ★アックアサンタ(無肥料無農薬) 250ml ¥2880
- ★イルフィーロディパーリアわら一本 250ml 未定
(無肥料無農薬) 500ml 未定

新発売(砂糖不使用2種スプレッド)

- ★いちごスプレッド ¥840/200g
- ★オレンジスプレッド ¥840/210g
(オレンジジュースからスプレッドに)

入荷未定

- ★丘の上のポモドリーノ
- ★塩漬けケッパー各サイズ
詳細わかり次第お知らせします

昨年の十二月松江のマクロビオティックのお店・ひまわりさんにオルチョ講習に行ってきました。女性オーナーの伊達さんは小柄ですが大きな声ではつきりものをおっしゃるダイナミックな女性でした。さすが四十年の歴史のある老舗店のオーナーさんです。お店をするきっかけとなったのがとても興味深く、自身が一九歳の時に膠原病と診断され、行き着いたのがマクロビオティック玄米菜食だったそうです。そしてなんと一年で病気が改善治癒したんだそうです。それから伊達さんはマクロにまつぐら、一点集中脇目もふらず広めることに力を注がれ無農薬野菜や自然食品をリヤカーで販売することから始められたそうです。伊達さんにとって食の大切さを多くの人に知ってもらいたいという気持ちの強さが想像できます。そしてその当時は病気の人もマクロ食(玄米を中心にした独特の調理法による菜食)でみるみる治っていったそうです。しかし現在はそうもいかない伊達さんは言います。その原因は食物に・食物に力がない、そして治療力を引き出す(人間側の)体力がない、と。私も毎日頃うううう感じしていたことでしたが四〇年の体験をもつ伊達さんの口から出た言葉はとても印象に残りました。作物、食品、そして人すらも以前のような本来の力が無い、ということとす。

私もアサクラ取扱品から小麦や食用油脂の加工技術の進化についていろいろ学びました。戦後を機に目覚ましい発展と進化を遂げていくわけですがそれを食べ続けて数世代を経た今、いろいろな奇病難病が現れています。小麦や油脂だけではありません。あらゆる食品の素性が変わってしまった現在。戦後七十年を経た今、そして新年、もう一度食べ物について考えてみてはいかがでしょうか。

上記の文章はひまわりさんのお店のトイレに貼ってあったものです。私からみなさんに新年に贈る言葉とさせていただきます(礼)です。今年も皆様にとってよい年となりますようお祈りいたします(礼)

【人生必勝健康幸福実現】 トイレ法

昨日いただいたご馳走は昨夜私があればどぐつすり眠っていた間にも一刻も休まず消化され今血となり肉となり骨となり栄養となり今日一日どれだけ働いても全然疲れを知らないエネルギーとなった。そして常に完全な健康体として今その不要物だけをスムーズに排泄させていたのだ。これほど偉大なる無限の力がこの私の身体の中にあつたのだ。もはや私に不可能ということはない。常にこの大いなる力に生かされ守られ導かれていることを実感しひたすら感謝せずにはいられない。今日一日この無限の力で思いきり社会の為多くの人の為に働かせていただく。今日のはわが生涯最良の日だ。善いことだけが待っている。あゝ有り難い有り難い 合掌

～寒くなるとおいしくなる野菜 白菜～

オルチョでフレンチドレッシング ～白菜サラダ～

白菜の芯の部分があまくておいしいです。

芯だけで贅沢にサラダをお試しくささい！

材料/白菜芯の部分・または白い厚い部分だけ適宜

オルチョ 米酢 コンチエントラート(天日塩) 野生のオレガノ つくり方/①白菜は縦に3～4cmに均等にスティック状に切る②お気に入りの皿に盛りつける③ボールに米酢にコンチエントを少々入れてよく溶かしオルチョを酢と同量または多めに入れてよく混ぜて乳化させる。味をみてオルチョの量でお好みの味に調える⑤白菜の上からドレッシングをかけ野生のオレガノを少々あしらう

