

オルチョ通信3月号 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、お引き立て誠にありがとうございます！会津は全く雪のない越冬です。こんなこともこれまで一度あったかどうか？という記憶です。梅や柿、チューリップの芽が発芽しないで我慢してくれています。本当の春がくるまで植物にはじっと我慢してほしいですね。人間も(?) 時節柄体調変化の著しい時です。どうぞご自愛くださいませ。

【販売開始しています】(価格は税込)		【これからの入荷】	
●クリスチャンのチェチ(ひよこ豆)	¥643 /200g ¥2376 /1kg	●EVO アックアサンタ	3月15日頃
●クリスチャンの古代小麦ファッコ粒(三分搗き)	¥642 /200g ¥2376 /1kg	●EVO イルフィーロディパーリアわら一本	3月15日頃
●クリスチャンの古代小麦ファッコ全粒粉	¥837 /500g	●サラゴッラ小麦スパゲッティ・フジッリ	3月下旬
●Galettina mista ガレットティーナミスタ		●オルチョサンニータあらしぼり(新もの)	4月中旬定
/自然栽培古代小麦のポンセンにキャラメルナッツとチョコをミックスしたおやつ)		●野生のオレガノ	4月中旬定
●オルチョ・アンチョビフィレ	¥495 /50g ¥2980 /230g	※あらしぼりは到着後一斉販売いたします(予約受付は致しません)	
		【入荷時期未定】	
		●塩漬けケッパー各サイズ	
		●トマト系・丘の上のポモドリーノとパッサータ	

自然界は。パーフェクト！

先日九州に行ってきました。自然栽培(無肥料無農薬)にてオリブを栽培加工し一〇年になりその発表です。同時に自然栽培の仕組みについて(株)ナチュラルハーモニーの河名代表がわかりやすく解説されたのですが何度聞いても面白いお話で、『自然界はいつもバランスをとっているために浄化作用が働いている。大地は植物とのコラボで常に元に戻る様に作用している。自然界では土に肥料を入れるという現象や病虫害被害にあうという現象もない。なぜなら自然界はパーフェクトにできているから。それに自然本来の営みから外れた行為をすることにによりバランスは大きく崩れ、現象として病虫害となる。また人も同じ仕組みで人間の身体も自浄作用でいつもバランスをとっており、口から入れるもの外からの精神的作用でまたバランスを崩す。そこで薬などを使用することによりバランスをとるのに時間がかかり治癒が難しく時間を要するようになる。病気は自然治癒そのもの、バランスを立て直すための現象。畑で起こる病虫害も全て自浄作用、畑が健全になっていくための現象』私もその理論が真実、と思います。五〇年以上生き、幼少からいままでの生き方を振り返るとまさにその理論そのものが当てはまり、また一〇年続けたアサクラオイルの栽培加工においてもそれが当てはまるのです。畑の大地の草が年々変化していく様子がそれを物語っており大地は常に自浄作用で元に戻ろうとし毎年の大地に伸びる草が変化し今のその状態に一番ふさわしい雑草と動物たちが寄って大地をより良くさせているのだなど。事実アサクラオイルの農園はもともと粘土質の大地で初年度は歩くとかチカチ。雨が降ると水たまりがあつちこつちに出来地割れがして、という明らかに土の堅さが肉眼で見えてわかりましたが今は一年を通しての雑草のお蔭で深く入った根が地中に空気と水の通りをつくり雑草の枯れたものが大地を覆い堆積し分解され表土の上にまた新しい土(有機物)として蓄積し、この循環、自然の営みの浄化と進化できるスパイラルに入ったアサクラオイル農園だと思えました。自然はパーフェクト、自分自身の身体も元々はパーフェクト。それら自身の自浄作用を促すライフスタイルにするのが畑も人間も健康でいられる秘訣なのだと思います。また自分のこれまでの良い悪いがあるからこそそれも理解できるし納得。これからもそれらを意識して生活していきたい、畑にも向かっていきたいと思いい再確認ができた九州での発表会でした。(れ)



オルチョかんたんレシピ

アンチョビのビネグレットソース

みんなが大好きなドレッシングです。グリーンサラダ、ゆでたまご、魚介類、温野菜、いろいろに使えて超便利なドレッシングです【材料】アンチョビ・フィレ3切れ にんにく小1片 米酢 大さじ2 コンチェントラート(アサクラの塩) 少々・オルチョやボルゴ大さじ2~ 野生のオレガノ

【つくり方】①にんにくをみじん切りする アンチョビはペースト状になるまで包丁でたたく②ボールにアンチョビ、にんにく、コンチェント、米酢を入れて混ぜてからオルチョかボルゴを注ぐ③酢の強さによりオルチョの入れる量を加減し好みの味に仕上げる④野生のオレガノを最後に加えてお好きな野菜にかけていただく

わら一本がやってくる！

十年のアサクラオイルを経て出会うべくして出会ったわら一本の生産者たち。まだまだ若い生産者ですが自然農のバイオニア福岡正信氏の『わら一本の革命』を読み生き方の指針を見つけた人達です。自然栽培に入るきっかけは人それぞれです。彼らも持続可能な農業と健全な食料の供給を目的に始めました。出来たオリブオイルは酸度など申し分ありませんがオリブオイルとしての味わいなどまだ青い発展途上の味わいです。しかしアサクラオイルが変化しようとして私までできる限り応援したいと思っています。日本初上陸初年度の味から年々進化していく味を楽しんでいただけましたら嬉しいですね。