

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活用ください。

いつもアサクラアイテムをお引き立てご愛用いただきまして誠にありがとうございます！

この度イタリア中部大地震では大変ご心配をおかけしました。幸い関係者は直接被害がありませんでしたが甚大な被害となっています。7年前のラクイラ地震、もっと前のアッシジ地震そして今回の地震は中部アペニン山脈付近が震源地になっています。石の家の多いイタリアは地震即大被害に繋がります。これ以上被害が拡大しないことを祈るのみです。

オルチョアンチョビフィレゴ予約は 月末開始

EVO オルチョで漬けた濃厚なアンチョビの新漬けの到着は来年1月を予定しています。今回からご予約のみの販売となり限定数に達しますと販売を終了させていただきます。どうぞお見逃しなく！必ず個数を確定してからご予約いただきますようお願い致します。HP やブログでご予約開始をお知らせします。参考価格¥2980(税込) /230g



チャレンジ！アサクラオイルが変わります

EVO アサクラオイルの果実の生育が順調です。11年目を迎える自家製アサクラオイルですが、新しいことにチャレンジ！搾油所を変えて心機一転。生まれ変わるアサクラオイルをお楽しみに！10月中旬から収穫・搾油が開始しますが全てが終了後、ご予約受付予定です

福岡氏のされてきたことは最先端でしたから。最先端は既存には受け入れられない。どうしたって異端児として周りから見られ、また経済的な不自由もまさにリンゴの木村さんもそうであったように大変だったと察することが出来ます。ご本人は信念を貫き無我夢中でしょうが周りのご家族となるとご本人ではないわけですから。どんな大変な暮らしだったかと思うと私も農家の嫁(義理の父はその村では初めて有機農業をし変人と言われていたと聞きました)だったこともあるのでなんとなく想像が付きませんが実の娘さんにどんなお父上様だったのですか？とお聞きしましたところ「経済的には大変なところもありました。が家族にとつてとてもいい父でした」と穏やかな目で優しく口にされた言葉は重く、福岡氏のお人柄、ご家族を大事にされていたからこそ自然農を世界中の人に響く言葉と文章で伝え、かつ実践をされてきたんだなと胸が熱くなりました。わら一本の生産者マイケルにそれを伝えると私がFUKUOKAファミリーに繋がったことに驚き、そしてとても喜んでくれています。アサクラのコンセプトである「本物をつくる人と食べる人をつなぐ」がまさにわら一本のトレードマークのぐるぐる渦巻きと重なり、渦巻きのように人と繋がりが、これからその繋がりが二重、三重になっていくような気がしています(丸)

7月はイタリアのツアー後すぐ愛媛に講習会に行ってきました。思いがけないイタリアと愛媛の繋がりを感じた旅になりました。と言うのも自然農の父「わら一本の革命」の著書福岡正信氏のご出身が愛媛。自然農とは農業や肥料には頼らずに自然環境を最大限に生かし農作物を生産することを言います。福岡氏の本書は世界22カ国語に翻訳され世界中の自然系農業活動をさせている方の指針といっても過言ではありません。青森の無農薬無肥料リンゴの木村秋則さんも福岡氏が実践した自然農に影響を受けたご自身の本で書いておられます。イタリアの私の関係者はFUKUOKAを知らない人はいません。世界中を回り普及活動も精力的にされています。何度かこのコラムにも書いたアサクラアイテムのオリブオイル・イルフィロロディバリア・わら一本はイタリアの若者がその本に感動し生き方を方向転換、自らの手で実践するべく農業で、自然農で、どのような生き方の展開が出来るか、イタリア中部で活動しています。しかもオリブオイルを生産していることから私と縁が繋がります。日本でも私がそのオイルを販売することになりました。私は愛媛に行くまではそれらを若者目線からのわら一本の革命を実感していましたが、今回愛媛県松山市を訪問し、そのオイルが福岡氏の関係者にも届き、なんと実の娘さんと、曾孫のお嫁さんが私の講習会に参加くださいました！直接お会いできて感動です！



かんたんレンシピいんげんのサラダ

いんげんをいつもより柔らかくゆでるのがコツ！
材料/いんげん(画像は愛知県在来種の五条いんげん)粗塩、オルチョ、コンチエントラートデルマーレ(アサクラおすすめお塩) にんにく
つくり方/①たっぷりのお湯を用意し粗塩をお湯の3%入れる②洗ったいんげんをお湯で茹で真ん中を箸でつかんで両脇がしなるまで柔らかくゆでる(色あせは無視)③ゆで上がったら平ざるにあけ四方八方より蒸気を抜く④蒸気が収まったらへたを切り落とし好みの長さに切る。⑤ボールに入れオルチョを注ぎ全体にまぜあわせ、にんにくのみじん切り、コンチエントラート少々で調味する

味わった人だけがわかるこのうまさ。素材の旨みを引き出す力が素晴らしい！
コンチエントラートデルマーレ
150g ¥216 500g ¥648
価格は税込

