

オルチョ通信10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本当にありがとうございます！

10月ともなれば収穫の時期！オリーブの収穫に10日からイタリア行ってきます。イタリアも夏の終わりに雨が多く地区によっては長雨の被害がでているようです。世界的に多雨の傾向の今年、農産物が当たり前にあることに感謝がわきます。

●オルチョの欠品につきまして●

9月末に到着予定だったオルチョ 500mlと750mlですが船会社の都合で到着が大幅に遅れています。大変ご迷惑をおかけします。たっぷりお使いの方にはボルゴの大瓶をおすすめしています（これもあとわずかの在庫になります、なくなり次第次回入荷までしばらく間があきます）

この機会に自然栽培の3種250ml入りをお勧めします！

オルチョやボルゴでたっぷり加熱料理にお使いいただき250mlは卓上で和食中華を問わず出来た料理にかけてお使いいただく、にもってこいです。250mlがなくなった頃にオルチョが到着するのではと予想しているのですが……。

●アックアサンタ●わら一本(緑) ●わら一本(白)

森の中にある生物多様性に富んだ自然環境豊かな中にあるアックアサンタの畑。標高が高い為さらに質のいいオリーブがとれる場所、味も香りも申し分ありません(¥2880)

わら一本(緑) 福岡正信著「わら一本の革命」を読んで自然農に取り組む若者たちが作る EVO。力強い香りとおスパイシーさは収穫から搾油までの時期の短さから鮮度が保持されている証拠です(¥2539)

わら一本(白) エトルスキ時代から続くオリーブ畑。木のほとんどが100年の樹齢。数百年そこに生きてきた生命力の強さを物語ります。スパイシーで力強い味と香り(¥2539)

イタリア産のオリーブオイルの混ぜ物については私も講演会でイタリアでの体験からありえないような本場の話をさせていたのですが、日本オリーブオイルソムリエ協会の理事長 多田さんが最近刊行された著書の題名がかなり衝撃的です。この本は以前トム・ミューラーが書いた「エキストラバージンの嘘と真実」(日経BP社)を端的にまとめた内容になっており世界のオリーブオイル業界の腐敗を事細かに書いてあります。販売店さんはオルチョや扱うオリーブオイルの前に置かれたらいかげんかでしょう。記載されているだいたいが私の経験と一致しており、どれだけオリーブオイルが素晴らしいか、おいしいものか、素材を引き出す力があるかと力説されている反面、業界の腐敗がかなり鮮烈に描写されています。国内の事情も付け加えられており私もとても勉強になりました。イタリア産だけが悪者になっていく風潮ですがこれは業界全体の問題でありイタリアに限らないのが本からもわかります。本物のイタリア産はおいしいので世界的需要にこたえる意味で混ぜてしまおうのでしょうか。しかしそう簡単なものでもありません。混ぜるものはどこからくるのかも考えなくてはなりません。私はスペイン、モロッコ、ギリシャとオリーブに関連した旅に行きましたが本場において健全なオリーブ産国ってそうそうありません。そうなる何を信じればいいのかになります。いつも話すことです。が「本物を食べて自分の舌に叩き込む」のみです。私たち日本人の遺伝子にはインプットされていないオリーブオイルです。だから何がいいのか悪いのかわからない。本物を身体にしみこまずに自分の身体・鼻と舌、そして食べた後の身体に染み込む感覚を自分で感じるしかないのです。今、油はいわゆる精製オイルのサラダ油から脱却の過渡期に来ていると思います。そして何がおいしいのか、自分が食べて心地よいかを感じる力、これが大事だと思います。どうかみなさんに正しい真つ当なオリーブオイルで素材の味を最大限に引き出したおいしさを、本物のオリーブオイルで感じてほしいと切に願います。(れ)



日本オリーブオイルソムリエ協会
理事長 多田俊哉著
(小学館 刊行)



いつもよりさらにかんたんレシピ

～カボチャのマリネ～

材料/よく熟したカボチャ にんにく少々、イタリアンパセリ少々 わら一本やアックアサンタなどエキストラバージンオリーブオイル (EVO) を適宜 コンチエントラート (塩) つくり方/①オーブンを220℃に予熱しておく②かぼちゃを5mm幅にスライスしたものを網にまたは天板にクッキングシーを敷きカボチャを並べ素焼きする(天板の場合は一度ひっくり返す) ③竹串が刺さるまで15分程焼く④皿に盛りわら一本などEVOを回しがけしみじん切りのにんにくとイタリアンパセリをちらすかぼちゃの味が最大限に出ておいしいよ！

オルチョアンチチョビファイルのご予約は
10月の末頃開始致します。HPご注文から又はファックス・お電話にてお受けいたします。昨年は他アイテムと同じにお好きな時に何回でもご購入できるようにしましたが今回からまた一斉ご予約販売に戻しますのでご注意ください。一年に一回のなくなり次第終了とさせていただきます。