

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。

いつもお引き立て、ご愛用ありがとうございます。イタリア中部地震でご心配をおかけしました。地震発生時は移動途中のローマにおりましたが全く揺れは感じず大地震だと知ったのは夜のニュースでした。今後これ以上被害が出ないことを祈ります。さて先月よりイタリアにオリーブの収穫に出向きましたが残念ながらアサクラオイル用オリーブ果実が落下、日本向けはとれませんでした。地球規模で変化する気候の過渡期なのでしょうか。オリーブには耐えてもらい未来へ繋げられればと切に思いました。天候の変化は農産物への影響はもちろん作る人への経済的負担もあり、自分もこうして経験させてもらい改めてそれが大変なものだとわかります。実りのありがたさと生産者への感謝を改めて思うイタリア滞在でした。気持ちも新たにし前を向いていきたいと思えます。

(入荷/欠品情報)

●オルチョ 500/750ml 11月中旬以降発送開始 **ご予約承り中**
ご注文順の発送になります。

●アサクラオイル 2016年産の入荷はありません。

(これからの入荷予定)

●アンチョビフィレ (オルチョ使用) /年明け **ご予約承り中**

●ボルゴ 750ml 12月初旬頃

●**新製品** チェチ水煮 /今年中

柔らかめに水煮したチェチの旨味がよくわかるうっすら塩味

●ケッパー /12月下旬 12/14mm の入荷はありません

●ラディーチ/年明け いちごのスプレッドの入荷はありません

・栗チョコ ・**新入荷** 古代種りんごジャム (きび糖使用)

●カムットパスタ類/12月中旬頃

自然栽培オイルに BuonaVita レシピ集プレゼント!

今回滞在ベースにしたアントネッラのレシピ集を、わら一本2種 緑白ラベル、アックアサンタご購入の方にプレゼントします。詳しくは注文用紙の裏面クローズアップレシピをご覧ください。

①BuonaVita 秋冬レシピ ☆野菜編

秋冬野菜編を使った素朴なシンプルレシピ

②BuonaVita 秋冬レシピ ☆プリモセコンド編

パスタやリゾット、スープなど、旬素材ベースのお魚レシピも

③BuonaVita 秋冬レシピ ☆ファリーナ (粉) 編

粉から料理は面倒! という人にもおすすめ。アントネッラ料理は素早く手軽にできるのが特徴。クリスチャンの粉を中心に小麦粉から手打ち麺、チャパティ、ケーキなど粉を存分に楽しめるレシピ満載。おもてなしにもおすすめです

残念ですが今年の自然栽培アサクラオイルはありません。オリーブの大発生でオリーブ果実が落下、2年前と同じ現象です。ハエは冬の寒さが続く越冬できず死滅。又、夏が40℃近くまで暑い日が続くと同じく死滅、大発生は起きません。2014年に続き今年もハエの発生に適した気候が整い、イタリアの南から私の知るころでは中部アドリア海沿いを中心に被害は相当です。アサクラオイルの収穫、びん詰等作業がなかった為、この機会に各オリーブ生産者の収穫状況の把握とお手伝いをしてきました。アックアサンタオリーブのアントネッラ宅をベースに滞在、わら一本、丘ポモ (トマトソース)、オルチョとみてきました。アックアサンタも今年も収穫量が半分となり最良の年とはいえませんでした。収穫終了後は漬物用の収穫をオリーブ漬けをしました。ところどころハエの被害があり、それらを上手に取り除き塩漬けします。アントネッラはオリーブバエ被害をくいとするための農薬の解説をしてくれ、花の時期前、実がついてから数回、ハエが寄ってきたら数回、薬品でハエ被害のないようにすることで、きれいな実のオリーブ漬けやオイルにすることが可能といえます。アントネッラは「ハエ被害のあばたのあるオリーブをきれいに処理して漬物を食べるのをチョイスするわ。見た目美しい葉漬けのものは食べたくない」と。又、丘の上のポモドリーノのアントネッラもほぼ同じことを言っていました。「自分たちは、どの薬を何度も施し販売に適したものとして出荷している生産者をたくさんみている。でも自分は食べたくないし家族にも食べさせたくない」と。アサクラ関係生産者はみな、自分が食べたか食べたくないか目線で生産をしています。それが家庭菜園レベルではなく、アントネッラのように全滅もあり得る中、広い生産範囲好きか嫌いか食べたいか食べたくないかを優先しているところが特徴。彼らに感謝し尊敬せずにはいられません。

見て知っているからこそわかるそれぞれの農産物に施す薬品。消費者はイメージするのが難しいと思いますが生産者に耳を傾け信頼の出来るものを選ぶ目と、気候による農産物の出来について敏感になり、どんな天候だとどのような味わいになるのか経験の積み重ねを養っていかねばと思います。生産者の状況の厳しさは年々増します。受けとる側も柔軟性と理解力が必要だと思います。私は今回を踏まえ、それをわかりやすくご理解いただけるよう、さらにきめ細やかな発信をしていきたいと思えました。(れ)

かんたんレシピ

クリスチャンのファット小麦のスパゲティ ブロッコリーソース

材料(2人分) /クリスチャン ファット小麦スパゲティ 150g ブロッコリー小さめ1個 ガルム小さじ1
オルチョやボルゴなど 大さじ2~ ニンニク1片 コンチェント (アサクラ塩)

つくり方/①ブロッコリーは小房に分け固い部分はスライスする②たっぷりのお湯に塩を 0.5 パーセント入れブロッコリーの固い部分、時間をおいてブロッコリーとスパゲティを入れアルデンテにゆでる

③フライパンにオルチョなどのオイルとニンニクスライスを入れ火をつける。香りが出たら火を止めておく④スパゲティ、ブロッコリーが茹ったらニンニクオイルに投入、強火で和える。茹で汁を加え最後にガルムを小さじ1杯加えよくあえて出来上がり

※ブロッコリーは鮮度によりスパゲティより早くお湯に茹でる

