

オルチョ通信新年号2017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。

新年あけましておめでとうございます！穏やかなお正月のお天気に恵まれた会津地方です。昨年も本当にいろいろあり皆様にご迷惑とご心配をおかけしました。しかしいつもみなさまにサポートしていただき、『難』が『喜び』に転換していきました。皆様のご理解の賜物と思っています。本当に感謝しかありません。今年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます！

1月入荷するもの

- カムットパスタ類（準備でき次第発送可能）
- クリスチャンファッコ小麦パスタ 下旬より
- 長い次品の塩漬けケッパー-9/11mm 月上旬より
- 丘の上のポモドリーノ 2015年産業務用 下旬
- 緊急入荷 シチリア産有機パッサータ 下旬
- オルチョアンチョビフィレ 下旬

●2016年天候不順でいつもあるものがありません！

- ①ケッパーの花の時期の異常乾燥でつぼみのままの時期が短く大粒12/14mmの入荷がありません
- ②丘の上のポモドリーノは長雨で全滅、おとしの業務用が1月下旬入荷し2月より発送できますが、それとは別にシチリア産の有機のパッサータ(トマトピューレ)を緊急輸入します。小さなパッケージなので使いやすいと思います。お楽しみに。

本物を作る人と食べる人をつなぐ

あらためまして新年おめでとうございます。今年でオルチョ輸入も十七年を迎えます。ジョバンナさんの作るオリーブから始まり、一軒ものにこだわり十七年。その後自家栽培のアサクラオイル、アントネッラさんの作るアックアサント、マイケルの作るわら一本。そしてマリオさんの作るパスタ。アントニオが作る丘の上のポモドリーノ。サンドラとビビアーノが作るジャム類。どれもこれも彼らが自分の土地を大事に守り、未来につなぐため、そして加工工程でも細心の注意を払い手塩にかけて作っています。

私はそれぞれの生産者と出会い、喜びと涙と笑いのストーリーは現在進行形。想像できない様な問題が起こったり良いことも悪いことも起きたり、それら一つ一つやり取りを経て現在に至ります。細かい私のリクエストにみな辛抱し協力してくれ本当にありがとうございます。そしてそれを受け取るご愛用者の皆様、そしてそれを私の代わりに伝え広げて下さる多くの販売店様。いいものをみつけても一人で伝えるだけでは不可能でした。多くの販売店さんが私を信じ共感し、ある時にはサポートもしていただきました。販売店様にも本当にありがたく感謝しかありません。あらためましてご理解下さりお買いもとめ下さるご愛用者の皆様、信頼して下さる販売店様に心よりお礼を申し上げます。

私はこの作ってくれる人と受け止めて下さる販売店の皆様、食べる方の間に立ち私ができる精一杯をしていきたいと思っております。

食べることの喜び、簡単においしく作れることの発見、生産者とのコミュニケーションの喜び、学び知ることの楽しさ、もともと多と多くの方にそれらの喜びをお伝えしていきたいです。

私は作ってくれる人々の流す汗を知っています。私は販売店さんがどんなに一生懸命販売してくれているかを知っています。

私は教室の参加者さんが学び知った時の喜びの顔を知っています。

関わって下さる全ての方に感謝を込めてお礼を申し上げます。皆様のご苦労と喜びの顔をかみしめ今年も精進していきたいと思っております。

朝倉 玲子

～青菜でデトックス！～

冬の青菜を100%活用 ～菜つ葉丸～

ほうれん草以外の青菜なら何でもOK。たっぷり食べられて保存もOK、つくっておくとなんにでも使えて便利～

つくり方/①青菜は食べられない堅い部分は取り除き(下の根の部分)泥をよく洗いざるにとる②大なべにお湯を用意し塩を入れて、堅い青菜の順に入れる③鮮度にもよりますが通常茹でる3倍以上の時間をかけて、堅い部分が指でひねりつぶせるまで茹でる④ざるにとり蒸気をよく抜く⑤お浸しの半分の大きさでカットし手で丸めて水を切る。このとき茹でが足りないと丸くならない⑥タッパーなどに入れて保存、一個一個ラップにくるみ冷凍庫でもOK。いつものお浸し、オルチョとレモンでサラダ風、詰め物、味噌汁の具材、パスタの具材、卵焼きに、工夫次第でたっぷり青菜がいただけます

