

オルチョ通信6月号 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。

いつもオルチョサンニータ他ご愛用いただきまして誠にありがとうございます！私は先月末からイタリアに来ています。アサクラ農園のオリーブの花が一部開花していました。またあらためてブログなどで報告していきます！

●**オルチョの油漏れ**●オルチョの500ml、750mlの蓋の閉まりの不具合により油漏れの瓶が届いてしまう事故が発生しています。大阪倉庫にて検品作業をさらに注意するよう喚起していますが、漏れるものは、時間の経過ごとに少しずつ染み出てくる為、お客様に輸送される間に漏れが目に見えるようになっていくようです。その為大阪倉庫で食い止めることができない状況です。ただいま生産者のジョバンナさんに問い合わせをしております検証中です。ご迷惑をおかけしますがオルチョは届きましたらよくみていただきますようお願いいたします。漏れの瓶がございましたら恐れ入りますがアサクラまでご連絡いただけますとありがたいです。(メール order@orcio.jp 電話 0242-26-3712)

5月から6月にかけてイタリアへ

自家栽培アサクラオイル農園の畑の状況把握と、チェリートマトの水煮『丘の上のポモドリーノ』の生産者アントニオ宅へ。二年続きの雨による被害で大変な状況のチェリートマトの苗の定植作業の手伝いに行ってきました。訪問した5月末はその時期にしては朝晩かなり涼しく、日中暑く、この厳しい状況に耐えられるのかというぐらいの厳しいものでした。トマトの苗が耐えてくれることを祈るのみです！アントニオは家族で農家レストランも営むとても団結力のあるファミリー。家族、親せきが集まって暮らす古き良き時代のイタリアを垣間見ることが出来ます。私が扱うアイテムでも一二を争うアクセスが悪く行きにくい田舎！しかし過疎地で果敢に大地と村の再生に奮闘するアントニオを私は応援しています。

ところでアントニオ宅で数日過ごす中、72歳のお母さんとゆっくり話す時間があり興味深いことを聞きました。40数年以前のオリーブオイルについてです。当時、オリーブの収穫には下に敷く網も枝をしごく熊手もなかったそう、完熟してから枝を棒でたたき下に落として手で拾っていたそうです。(ちなみに現在は完熟の手前で収穫し、オルチョやボルゴ、わら一本は毎日その日のうちにオイルにしています)落として拾ったものを数日ためてまとまったらロバで搾油所に運び、油にする動力も動物と人海戦術が主でしたので、収穫しオイルになるまではかなり時間を要しました。そのような過程でできた油は今は全く別物のオリーブオイル、つまりまずかったです。とお母さんは言います。どの家でも豚を飼い、豚からできるラードとオリーブオイルを料理によって使い分けしていたそうです。

まずいオリーブオイルを食べていた！とお母さん。それは勿論酸化していたものです。それ以上昔を手繰ってみても状況は今と比べると酸化のリスクはさらに良くない状況であったと推測できます。それなのになぜ8千年もの長い間廃れることなく現在に至り人は使い続けてきたのでしょうか？今のようないろんなオイルを昔の人が食べていたわけではなかったのです。こうなるとオイルの酸化って何？と思いたくなるわけです。

酸度や過酸化値はオリーブオイルの良しあしを決める際の評価になりますが、人とオイルの関係についてむくむく疑問が浮き上がってきました。これからの自分の課題にしたいと思います。

ちなみに丘の上のポモドリーノ業務用サイズ2015年産(雨による被害の前に収穫できたものでおいしい！)が好評販売中です、また生産者の違うシチリアのパスサータ(大)(小)も(こちらもおいしい！)ございます。どうぞご賞味ください。(れ)

●クチーナ会津講習会 後期日程●

□コンプレートコース

9月から12月まで 下記土曜 昼 12-15時
9/2, 10/7, 11/18, 12/9 (4回連続)
会費 ¥15,000 (福島県在住) ※復興特別価格
¥20,000 (一般) 定員 8名
9月 オリーブオイルと油脂
10月 小麦とパスタ
11月 南イタリアの料理法に学ぶ
12月 イタリア家庭料理のまとめ
(内容) 講義/調理デモ/試食

6月14日(水) 午前10時より受付開始

①名前 ②連絡のつく電話番号
③メールアドレス ④住所 ⑤希望コース
を明記して
FAX 0242-85-6189
mail order@orcio.jp まで

●クチーナ会津講習会 後期日程●

□ウナボルタコース (単発)

木曜昼 12-15時 8/31, 10/5, 11/16, 12/7
金曜夜 18-21時 9/1, 10/6, 11/17, 12/8
各回¥3,000 定員 各回10名
旬素材一種尽くし料理 (野菜は予定です)
9月 ナス
10月 カリフラワー (ない場合はキノコ)
11月 葉物
12月 じゃがいも
(内容) 調理デモ/試食

●ガレットティーナプレーンと抹茶の2種 好評発売中！(在庫わずか)

●6月中旬入荷予定

カムットスパゲッティーニ 1.6mm
カムットフェデーリニ 1.25mm



アサクラかんたんレシピ

アスパラのフリッタータ (イタリアのオムレツ) ↑
材料) 卵5,6個 アスパラ3~5本 パルミジャーノチーズ適宜 オルチョ コンチェント (天日塩) 小さじ1/2強 作り方) ①フライパンにオルチョをたっぷり注ぎアスパラ細身なら4等分、太いものは斜めの細切りにしたものをに入れてコンチェントも入れて、柔らかくなるまでよく火を通す(油の温度が上がりすぎないよう) ②卵はあらかじめ溶いておきおろしたパルミジャーノを好みの量入れよく混ぜたら①に流し入れる。箸でよく卵をほぐしてコシを出す③蓋をして蒸し焼き状態にしよく火を通し上がらうしたら固まったら蓋にひっくり返しそのままフライパンにスライドさせて戻す④裏側がよく焼いたら好みの大きさにカットして皿に盛る