

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。

七月の集中豪雨で甚大な被害にあわれた地域の方におかれましては心よりお見舞い申し上げます。対策のとりようのない雨や日照りですが私たちに出来ることは一つ、「きちんと食べて適度に身体を動かし調え健康でいる」ことに尽きると思います。オリーブオイルがとても役立つと思います。暑さが本格的になりますが旬のお野菜と合わせて過度に身体を冷やさず(時に冷たい飲み物)夏を乗り切りましょう!

## カムット小麦のパスタ全種→カップペリ小麦に

先月にもお知らせしておりますが、カムット小麦の急激な需要で原料の確保・品質の維持が難しくなりつつあるのを見越し、アサクラではカムットパスタ全種の販売を終了することにしました。その代わりに12月よりイタリア国産・自然栽培生産者ロベルトさんの在来種**カップペリ小麦**のパスタを発売開始予定です。七分搗きで色目は白っぽい、カムットパスタに近い加工にアサクラオリジナルで加工してもらいます。7月下旬に収穫が終わりパスタ加工までに数か月寝かせてから加工します。そうすると小麦の水分量が安定し、おいしいもちもちのパスタになります。どうぞお楽しみに。カムット小麦のパスタは在庫分で終了となります。

## ～10月よりアサクラ倉庫が会津に戻ります～

震災以降6年間大阪倉庫からの発送となっていたアサクラアイテムですが、会津に戻ることになりました。原料の単一生産者ものを扱う上で、天候不順などの影響で変化する生産品を更に注視する必要も出てきたことも大きな理由です。私とスタッフの手で皆様にお渡しするという元のスタイルに戻し、今までよりさらに皆様のご要望にお応えできると確信しています。どうぞ今後とも末永くよろしくお願い申し上げます。

## チエチ(ひよこ豆)の2016年産発売につきまして

自然栽培クリスチャンのチエチとレンティッキエ(レンズ豆)は埼玉のサンスマイルさんの協力を得て少しずつ広がりつつあります。どちらも数千年前より種を蒔き続けてきた中部イタリア・マルケ州の在来のもので、一般のものより固く締まっており特にチエチは煮るのに時間がかかります。豆を煮るのが苦手な方向けに、クイックタイプのレトルトも三月に新発売になり、順調に販売できていますのは有り難いことです。取扱店舗様、ご愛用の皆様にご心よりお礼申し上げます。

クリスチャンはアサクラパスタ用に原料・古代小麦ファッコを作付、翌年はファッコの後に豆類を蒔き、共に耕作面積が広がっています。古代小麦バスターの人氣が広がっているお蔭なのですが、昨年は一七五〇kg到着しそれが今年7月初めに完売しました。そしてこれから昨年の2016年産を販売するのですが、昨年はEVOアサクラオイル、丘ポモ(トマト水煮)はゼロ。長雨による被害で農作物にとっては受難の年でした。チエチは収穫直前まで順調でしたが収穫間際の連日の雨で収穫する事もできず、チエチのさやから中身までかなりダメージを受けました。クリスチャンの近隣の生産者のものは収穫前に腐り甚大な被害でした。運よくクリスチャンは収穫出来ましたが、本来でしたら乾燥の状態で大豆のような色合いの美しい生成り色のチエチですが、色がくすみ黒っぽく見えます。いつも食べていらつしやる方はその違いの分かる色合いです。このような状況でイタリア中部では品薄のチエチ、価格も高騰したと予想されますが見た目が悪いので値上げせず据え置き価格でクリスチャンは送ってくれました。しかし日本で選別するとダメなものも多くなり目減りしています。見た目はそのような状態ですが、私は値下げして価格は落とさず、あえてこのチエチを昨年据え置き価格で販売させていただきました。浸水し煮れば全く気になりません。ただ、日本で再選別はしていませんが中には煮てみて少し色合いが出てしまうものもある可能性があります。天候によるもので農薬などは不使用ですのでご理解・承知いただきご購入、食べていただきたいです。味はいつものクリスチャンのチエチ。曇りのないおいしさです。どうぞ昨年食べて下さっている方は特に、はじめての方も2016年産チエチ、ご購入しご理解頂きますようお願い申し上げます!(丸)

●チエチ(乾燥ひよこ豆) 200g/643円 1000g/2376円

●チエチの水煮&煮汁ブイヨン(トマト) 230g(固形量100g) 378円

※価格は税込み

## BuonaVita! レシピ PICI/ピーチ(ウンブリアの手打ち麺)

夏休みに入りました。お子さんと一緒に作るのも楽しいです。少人数のご家庭から大人数まで思った以上に手軽にできるイタリアの手打ち麺です。これは国産小麦ではイタリア麺の食感にはなりませんので是非アサクラ硬質・古代小麦ファッコをお使い、その味と歯ごたえをお楽しみください、超簡単です! ●材料(2名分) /ファッコ全粒粉 50g・三分搗き 50g(又はどちらかだけ片方で100g)水 50cc+a ●つくり方/①テーブルをきれいに拭き粉を富士山のように盛る②中央に穴を開けて分量の水の三分の一を残し注ぎ少しづつ水際の際と水を馴染ませて混ぜる(残りの水は様子を見て足す)③ひとまとめでなった時耳たぶよりすこしかためが理想、もし水を入れ過ぎてしまったら粉を足す。水が足りない時はまとまってから適量足す④よくこねる(量によるが2名分なら10分程度)⑤まとめ表面が乾かない様ぬれ布巾などで覆い30分以上寝かす⑥テーブルに必要な場合は打ち粉をし、細紐(直径5-6mm)のようにピーチに仕上げる



★お勧めのソース  
塩漬けケッパー10粒を刻み、んにくとオルチョと炒めてパッサータを加えて10~15分くつくつ煮てOK。お湯に塩を入れ15分程茹でたピーチを煮込んだソースにからめます。お皿に盛り野生のオレガノを添える  
※ピーチに成形したらゆでるまでは布を敷いた上に、又は打ち粉をしたトレーにのせておく