

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。

いつもお引き立て、そしてアサクラアイテムをご愛用頂きまして誠にありがとうございます！

10月といえばオリーブの収穫！11日から私もイタリアに行ってきます。昨年はオリーブパエ、今年は春の終わりから夏までの干ばつ。今年の収量はイタリアではかなり少なくなるとすでに発表になっています。さてオリーブの果実はどのように実っているのか？見るまでドキドキです。来月の通信にはその模様をお伝えしたいと思います。

【送料変更のお知らせ】

9月末から新会津倉庫からの発送になります。ヤマト運輸の値上げによることも含め送料が変わりますのでお知らせします。

卸売りはオルチョ 500ml を 12本相当以上無料になるのは変更ありません

- 北海道・四国・九州 954円
- 東北・関東・新潟・長野 740円
- 富山・石川・福井・静岡・愛知・三重・岐阜・大阪・京都・滋賀・奈良・和歌山・兵庫・岡山・広島・山口・鳥取・島根 840円
- 沖縄実費

【発送についてお願い】

倉庫移転を機に、アサクラでは出来るだけお客様への負担（価格・取扱上）をなるべく最小限にとどめる為、また環境を考え今まで出来なかった目には見えない部分で節約・環境配慮の発送に取り組むつもりです。今まで同様、瓶ものの割れ防止の為にフルーツネット使用、箱下のエコシートを使用しますがこれらはヤマト運輸からの指導によるものです。又、リサイクルの段ボールなどで発送いたします。併せてご理解頂きますようお願いいたします。

南極観測越冬隊員のお話

南極に約一年半越冬隊として滞在されつい最近帰国された笹森さんのお話に参加してきました。お友達のFBからのご縁で私が関わる会津の有機野菜栽培グループのミネストローネプロジェクトで呼びかけたクラウドファンディングに南極からご協力いただき、大変感激しました。南極からもそのようなことができるのは想像していませんでしたからびっくりです。今回、笹森さんにお会いできるのをとても楽しみにしていました。FBにて南極から送られてきていた動物や自然の写真はどれも魅力的で添えられている文章も素敵なのでどんな方なのか、また南極とはどんなところなのだろう、と疑問に思っていたことがその日明らかになりました。観測隊は六十名ほどの人員からなり、半分以上は極地観測を実際に行う人をサポートする人で成り立っていると聞いてびっくり。特殊車両の整備士から医師、毎日のご飯を作る調理スタッフにネット関連を整える人。観測は気象や生物などが主でそれらが観測に専念できるように大勢の人が必要ということになります。笹森さんは北大の大学院で環境系の研究をされ日本でもそれに関連するご自分に興味のあることを数年されそのまま南極へ。実際には主に生物観測をされてきました。あざらしやペンギンの生体、また生食できる農産物は南極に向かう途中の豪州で調達するだけで補充は無し。滞在途中で生鮮品は食べつくし、後は冷凍食材の為、室内は暖房が整っているのもやしやスプラウトを育てるのようでしたらうまく育つか試行錯誤していたそうです。トマトなども育ててみたそうですが、難しく太陽光の強さがいかに必要か実感したそうです。このような話を伺い、南極自体が世界の縮図のように思えました。人に必要なライフラインがあつて初めて研究などやりたいことを可能にする。人はそれぞれ支え合っているということ。小さくても大きくても人が人として生きていくことはこれなんだな、と実感させてもらえました。そして太陽の存在。無くてはならないもの太陽光。この恩恵ですべて成り立っているんですね。オーロラや氷山、動物たち、極地の大自然の中で暮らした約一年半の生活で笹森さんの人生観もさらに大きくダイナミックになっていくのでしょうか。若い人を応援したいな、なんて気持ちにもなりました。

ペンギンの群れの画像を見た時、とってもかわいいので抱きかかえたりはしなかったか、触感はどうなのものなのだろうと、興味をわきましたがある距離以上近づいてはいけない決まりがあるそうです。また卵を一斉に抱えたペンギンの写真もとてもかわいかったです。ペンギンには、オムレツにして食べなかったの？という私の質問に、笹森さんは困った顔をし、また参加者から大変驚きを買ってしまいました。ペンギンのたまごはどんな味なんだろう。ペンギンが卵を抱えたあの写真がいまだに思い出されます。(れ)

アサクラかんたんレシピ ～里芋のサラダ～

里芋そのものの美味しさを超簡単に味わえるレシピ！

材料/里芋、イタリアンパセリ、コンチェント、オルチョなどEVO つくり方/①里芋はよく洗い皮ごと蒸す②竹串がすっと入るくらい柔らかく蒸せたら皮をむいて半分にカットする③コンチェントをパラパラと少々多めにふる④皿に盛り付けオルチョをかけてイタリアンパセリのみじん切りを散らして出来上がり。 ★右は玉ねぎクリームをのせたもの(玉ねぎをオルチョとコンチェントでよく炒めて味が出たら水を加え玉ねぎによく火を通し小麦粉、豆乳を加えてクリームにしたもの) ※コンチェント/アサクラおすすめのお塩

