

# オルチョ通信 11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。

いつもアサクラアイテムをご愛用、お引き立ていただきまして本当にありがとうございます！10月は台風で大変な被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。10月はオリーブの収穫でイタリアに行っており惨状をFBなどで知りました。収穫という自然からの恵みを体験させてもらおうと同時に台風の猛威を同時に見せられ複雑でした。昨年はゼロだったアサクラオイルを今年はお届けできそうではとほっとしています。

## 【欠品アイテムの再開と入荷時期のおしらせ】

### ●再開 ラディーチ

①いちごスプレッド (砂糖不使用) 貴重な無農薬のいちご。昨年は長雨で日本向けゼロ2年ぶりの入荷です。日照りでしたのでいちごの味も甘みも濃厚 (ブドウ果汁で甘みを補足しています)！200g ¥840

②ネスタりんごのジャム (きび糖使用) トスカーナ産古代種りんご 100%使用。酸味の強いりんごにきび糖とレモン果汁でアクセント。果実の味がきりりと締まり味わい深いジャムに仕上がっています 220g ¥891

### ●欠品中・入荷予定

- ①アンチョビフィレ 12月末ごろ
- ②丘の上のポモドリーノ (チェリートマト水煮) 来年1月
- ③パスタ (ファッコ) 来年2月ごろ
- ④ファッコ粉 (全粒粉・三分づき) 来年2月ごろ
- ⑤塩漬けケッパー 来年2月ごろ

## 【その他のおしらせ】

### ●Buona Vita! レシピ集 Vol6 完成!

今回は秋冬向けパスタ料理をまとめました。全レシピカラーで見やすいです。EVO わら一本 (緑ラベル) 500ml をお買い上げの方に一冊進呈します。

### ●アサクラアイテムご使用飲食店様一覧 HP に公開

外食の油脂やパスタで胃のもたれや体質に合わない方、外でもオルチョやアサクラパスタを食べたいという方のため HP でご使用店をご紹介しました。まだ網羅しきれていませんが、自薦他薦、アサクラアイテムをご使用のお店をご存知の方情報をお寄せ下さい！FAX0242-85-6189 メール [order@orcio.jp](mailto:order@orcio.jp)

アサクラオイル完成しました！

昨年はオリーブハエ大発生でイタリア地図の向かって右側アドリア海沿岸のオリーブ畑が大被害にありました。

80歳の長老に聞いてもあの様な被害は今までに一度もなかったといえます。降雨量と湿度・温度が条件を満たすとハエが大発生します。十年前はダウンジャケットを着て作業、動くのをやめると凍える中で収穫したのですがここ数年は半袖での作業です。気候の変化は生態系を変え出来上がる農産物もそれに連動します。今回は収穫中にトマトやメロンを何回も食べていました。体が欲するのです。さて昨年を経てアサクラオイル無事収穫終了、瓶詰めし船に乗せる準備まで見届けてきました。今年は昨年に反して春からずっと夏の終わりまで雨が降らないという私の記憶では二〇〇三年以来の日照りに悩まされました。オリーブが育つか、と生産者は皆気をもんでいましたが立派な果実を農園で見たとときには驚きと喜びでいっぱいでした。あんなにも雨がないうち、なんで実をつけることができるのでしょうか。水がないとオリーブももちろん育ちません。植物ですから。毎日収穫した分を搾油所に持ち込むと他の近隣の生産者さんの状況が一目瞭然。うちの農園から歩いて一〇分ほどの農家さんは雨がなくて普段の三〇%減の収量だったとのこと。搾油所長に聞く全体量は例年の半量の搾油量だそうです。アサクラオイルは豊作とは言わないまでもまずまずの出来で例年並みと聞いていい量でした。オルチョのジョバンナさんにも聞きましたが実が小粒ですがそんなに被害はないとのこと、わら一本はこの目で見てきましたがやはりたわわに実がついていました。これはやはり農薬で自然循環を断ち切らないで栽培していることと、畑に肥料やその他施さないため畑の自浄作用と循環ができていられるからだと思います。必要なだけ根が自分で深くまで入り必要な水分その他を得ているのだと思います。オリーブは肥料を施すとうしても自力で命を保つ力が弱まると私は数年見てきて思います。そんな中でアサクラオイルはとてよくできました。その他の生産者のオイルも二〇一七年産が待ち遠しいです。オルチョのジョバンナさんともわら一本のマイケルも十一月終盤まで収穫が続きますその重労働は大変なものです。搾油機からしたりおちる黄金のエキスは一日にしてならず。二〇一七年の気候と大地と人のコンピネーションの結果をどうぞお楽しみに！(れ)

## アサクラかんたんレシピ スパゲッティペスカトーレ (塩味)

材料/お好きな魚介類 エビ殻付でも剥きでも、ムール貝やアサリ、イカやタコ等 にんにく、オルチョなど EVO コンチェント (アサクラおすすめ塩) イタリアンパセリ 白ワイン (または水) サラゴッラスパゲッティ等 (ショート麺でも) つくり方/①魚介類殻付はコンチェントを振り洗っておく、そうでないものは食べやすい大きさにぶつ切り②フライパンににんにくを粗みじん、オルチョを入れて火をつけゆっくり香りと味を出す好みの魚介類とコンチェント少々を入れさっとオイルを通しワイン (水でも) 加えて蓋をして蒸し煮する。貝が開いたら OK アルデンテにゆでたスパゲッティとあえイタリアンパセリを加える

