

# オルチョ通信12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！今年もあとわずか30日をきりました。また新しい年がやって来ます。来年は平成30年。区切りの年になりそうですね。新しい年を迎えるにあたり、今年残された日を今この時を大事に未来へとつなげる日にしたいと思っています。寒さも本格化してきていますどうぞ体調管理に十分ご注意ください！

## 【入荷情報①】

**Radici いちごスプレッド** (¥891/200g)  
 昨年は雨が多く全滅で入荷なしだったので2年ぶりの入荷です。ちなみにコンフィチュールはあまり煮詰めないタイプの砂糖を使いたいゆるるジャム。スプレッドは砂糖不使用なのでジャムやコンフィチュールとは名乗れない為『スプレッド』と命名しています。イタリアのジャム類に関するルールの為です。ブドウ果汁で甘みを補足しておりますがいちごの味わいがそのまま。ジャムの色合いも発色剤など不使用なので天然色。トスカーナ州 Radici の逸品です。

## 【入荷情報②】

アサクラオリジナル・ガレットティーナシリーズ  
 ①ガレットティーナチョコ ¥980/60g  
 ②ガレットティーナホワイトチョコ ¥1080/60g  
 ③ガレットティーナミスタ (甘味) ¥540/50g  
 ④ガレットティーナミスタ (塩味) 近日発売  
 クリスチャンのファッコ粒をポンせん加工しおいしいスナックにしました。ポンせんの欠けたものも、もったいないので甘い味と塩味でミスタ (ミックスしたという意味) おいしくアレンジしました。大人もお子様にも大人気のおやつです



## 【パスタ欠品と新アイテムカッペリパスタ入荷の遅延】

カムット小麦の代わりに小麦カッペリのパスタの製造がパスタ工場の都合で遅れています。大変申し訳ございませんが入荷は2月頃の見込みです。入荷時期がわかり次第 HP などでご告知していく予定です。ご迷惑をおかけしますがご了承ください。

サラゴッラ小麦スパゲッティ 1.8mmが欠品。次回入荷予定は1月下旬。パスタの在庫状況はHP注文ページにてご確認をお願いいたします。

## アサクラパスタ (カムット) が無い訳と今後

今年も本当に学びの年でした。次から次へと今までにないことが起こり試行錯誤と困惑の一年といってもいいほどでした。その一つがパスタです。アサクラパスタのカムット小麦はとて人気がありますがそれは近代品種でつくられる一般パスタに一番近い歯ごたえと味わいだからだと思います。手前味噌ですがアサクラパスタは美味しい小麦の味が引き出されて澱粉が加工され自然な状態だからこそ歯ごたえ・もちもち感を楽しめ消化もスムーズなおいしいパスタと喜ばれます。カムットをやめる理由は、大メーカーも加工し始め入手が難しくなっている為と値段の高騰、それによる様々な影響やいろいろな事情がありカッペリという品種に切り替えることにいたしました。

数年の天候異変の影響で小麦の大敵である湿気が栽培や収穫工程だけでなく他にも影響することを実感し学びました。昨年は丘ポモ (とまと) と私の自家製オリブ収穫がゼロだったというのも記憶されている方もいるかと思いますが。それほど雨が多い一年でした。春から秋にかけて乾燥する地中海ですがかなりの高湿度状態が続く薬品を使わないものは湿度によるダメージを相当受けたようです。一年にあるかないかですが到着したパスタの一部に虫がでることがあり、今年は多く見受けました。

虫の原因など初めはパスタ工場の加工時の乾燥工程の甘さが原因かと思いましたが、そうではなく昨年の気候により、そして収穫後も高湿度が続いたことによるものということがわかってきました。

一般品においては殺虫剤を散布し、高温で乾燥させるか防カビ剤を散布。栽培過程においては農薬や新品種小麦は背が低いので除草剤を散布します。さらに届くまでに変質のないように薬剤や高湿度で処理します。

長雨による高湿度は栽培以降の加工や保存にかなりの影響だというのが私なりの実感です。無農薬やオーガニック、自然栽培は一般品とは違いますが加工を含めそれ以外の前後、そして流通過程にさえもやはり温度・湿度管理は重要と思えました。パスタ輸入十二年目に大きい学びがやってきました。

生きた食品は変化します。虫がわいたりカビたりする。あえてこの状況を皆様にお知らせしご理解をいただきたくお願い申し上げます。(れ)

## かんたんレシピ にんにくソース

パーティーも多い12月。超簡単にんにくソースが便利です。ソテーやオープン焼きした魚・肉・野菜、出来上がったパスタ・なんにでも合いました料理にかけて使用。ただし食べた後のにおいはあしからず。出来た料理にかけておいしくする万能にんにくソース。

材料/にんにく 2~3片 オルチョ等大さじ3、水大さじ5~お好み コンチェントラートデルマーレ (アサクラおすすめお塩) つくり方/①にんにくをすりこ木棒で塊を砕くようにつぶす②つぶしたら少しずつ水を入れて更に粉々にする③コンチェントラートを加え、お好みの量のオルチョを入れて完成。ブレンダーで攪拌粉碎でも OK

