

オルチョ通信6月号 2018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活用ください。

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誠にありがとうございます！

5月は暑さ寒さ気温変化が激しく体調を崩す人が周りに沢山いました。会津は田んぼに水が入ると盆地ですので水に冷やされた風が吹き気温がぐっと下がります。考えてみるとこの田んぼに水→冷たい風は6月のものと私の認識でしたが一か月ほど早く田植えが終了しているということです。加速度を増す気候、今年の夏の訪れも早いのでしょうか。旬の野菜を食べ冷たすぎるものや冷房などで身体を冷やし過ぎないのが暑さを乗り切るコツです。天候変化に注意し、ごきげんよくお過ごし下さい！

セールします 「シチリアのパッサータ」

トマトピュレというのがありますが、ピュレのように長時間煮込んで濃縮したものではなく短時間でトマトに含まれる透き通った水分を取り除き、果肉部分だけをピュレ状にしたのがイタリア語で『漉したものをパッサータ』と呼びます。家庭では夏の完熟トマトで一年分を仕込み瓶詰、備蓄します。パッサータはトマトの旨みが濃く日本料理の『味噌』のように旨みを足す調味料としてあらゆる料理に使用します。在庫分250gの使いきりサイズが

8月2日までの賞味期限の為セールしますが、その日以降著しく劣化がはじまるというものではありませんのでこの機会にまとめ買いがお得です。(詳しくは裏面をご覧ください)

定価 ¥498 → 6本まとめて **30%OFF ¥2,088 (税込)**

丘の上のポモドリーノのアントニオさん応援

売上の1割を復興支援として寄付します。

たくさんのご協力をお願い申し上げます！

(詳しくは下記のコラム一読ください)

- チェリートマトの水煮
『丘の上のポモドリーノ』 580g ¥875(税込)
- 野生のオレガノ 5g¥540(税込) 10g¥833(税込)



豪雨・干ばつ・ヒョウ/丘の上のポモドリーノの

アントニオさんに支援のお願い

通信のこのコラムにお知らせするネタに事欠かない3数年です。今回はまた皆様にお願ひです。アサクラアイテムの中でも大人気のチェリートマトの水煮があります。産地・南部カンパーニヤ州の内陸イェルビーノ地区は雄大な丘陵地帯です。平地は一つもなく栽培できる作物が限定されますが丘を利用し加工用チェリートマトを栽培し実そのものとパッサータ(トマトのピュレ)を充てんし出来たのが『丘の上のポモドリーノ』です。ゴロゴロの石だらけの大地にこのトマト栽培が向き加熱すると甘みが増す在来種のチェリートマトが満杯に入っており使い勝手がよく、特にトマトのない時期にこの中身のチェリートマトがミニトマトを使うように料理に利用でき便利です。略して『丘ポモ』とみなさん呼んでいただいています。この丘ポモの産地がここ数年天候異変で思うように作物ができない状態です。三年前に産地ツアーでお客様と訪問した時は長雨と豪雨で川が氾濫、畑まで到達した大きな石を目にしその被害の大きさにあつげにとられました。その年は丘ポモは一本もできませんでした。翌年は干ばつで収量が極少なく、また暑すぎで実が焼け、いい実だけを選別しながらの手間のかかる収穫によって出来上がりましたがいつもの半分の量にとどまりました。そして先月5月の中ぐらいに連絡があり、ものすごいヒョウが降り動画で見せてもらいましたが大粒のヒョウがまるで雪でも降ったかのように大地を覆い、成長過程の小麦を全滅させてしまいました。幸い丘ポモ用のトマトの定植はこれからの被害はありませんが3年連続悪天候に苦しみそれでもアントニオは『やるだけはやる』という前向きです。その姿に頭が下がりますが今回は彼の支援のために出来ることとして彼の生産品の売り上げの一部を支援金としてカンパしようと思ひます。

山に自生の『野生のオレガノ』も彼のものです。この二つのご購入いただいた分の1割をアントニオに渡したいと思ひます。また彼の倉庫に取り置きしてある分も早く買い取り経済的に足しになればと思います。皆様にご購入で協力いただきアントニオに日本からの皆さんの想いをお届けしたいと思ひます。どうぞご協力いただけますよう、よろしくお願ひ致します！(れ)

★かんたんイタリアン★

丘ポモと野生のオレガノでピッツァソース

材料/ 丘ポモ 大スプーンに山盛り2杯、オルチョやボルゴなど EVO 小さじ2
コンチェント(アサクラ天日塩) 一つまみ 野生のオレガノ 少々

作り方/①ボールに丘ポモを入れ、実をフォークで刺して潰す②オルチョ、コンチェント、野生のオレガノを加えて混ぜる③乳化したらOK 塩味をみて調える

「簡単ピッツァ風」

バケツを厚めに切り軽くトーストしてからにんにくの切った断面をこすりつける。ピッツァソースを載せ溶けるチーズをのせトースタでチーズが溶けるまで焼く

