

本来の乾燥パスタ！アサクラパスタ

粉と水を練って乾燥させてつくるパスタ。アサクラパスタはこの本来つくられていた昔ながらの製法のパスタ工場と直結し選りすぐりの原料でパスタを全てオーダーメイドしています。

■ パスタの3つのキーワード

- 原料-----品種改良された種（小麦）は使わない、ポストハーベストや薬剤処理無しのもの
- 加工工程-----高熱や急冷、生地にストレスをかけない（麺が割れやすいのは低温乾燥の証、麺が非常に柔らかいためです、その反面消化にすこぶるよいのです）
- 輸送と保存-----温度・湿気の管理を徹底・薬剤を用いない保存法

■アサクラパスタの原料／全て古代小麦を使用しています

ファッロ小麦・イタリア・Bioagricert 認定

1万年前より栽培されているといわれるファッロ小麦。難脱穀性の為、生産は激減していましたが1970年代古代種復活運動そしてミネラル他豊富に含む種の特性が健康ブームと重なりヨーロッパを中心に栽培が盛んになった小麦です。品種改良された一般パスタ小麦が外皮と胚芽に養分があるのに対しファッロ小麦は中心部に養分が蓄えられており製粉してもその養分とおいしさに影響しません。これは次世代に種をつなぐ為の生命力が強いことを意味します。ビタミンB17、ベータカロチン等豊富な養分に富み小麦の王様といわれる所以です。

カムット・小麦

カムットはオーガニック栽培が義務付けられています

デュラム小麦の先祖であるカムット小麦は6千年前にエジプトを中心に栽培されていましたがその後栽培されなくなり数千年が経過。近年、今から30数年前に栽培が復活、その含まれる成分は品種改良された小麦とは遺伝子レベルで別物であるため小麦アレルギーにも食することが出来る希な小麦です（注・グルテンフリーではありません）ミネラル分は豊富で天然の抗酸化成分セレンウムやビタミンE、亜鉛、マグネシウムなどを含む滋味溢れる小麦です。品種の特性を維持するために米国モンタナ州とカナダの一部でのみ作られる特殊な小麦です。

サラゴッラ小麦・イタリア Bioagricert 認定

イタリア・アブルッツォ州の生産者フィオーレさんの農園で農薬や肥料を使用しないで栽培した古代小麦です。カムット小麦と同系列でデュラム小麦の先祖と言われ6千年前にエジプトを中心に栽培されていましたがその後栽培されなくなり数千年が経過、近年栽培が復活した特殊な小麦です。ミネラル分は豊富で天然の抗酸化成分セレンウムやビタミンE、亜鉛、マグネシウムなどを含む滋味溢れる小麦です。

■アサクラパスタ加工工程（イタリア・アブルッツォ州）



粉と水を30分ほどかけゆっくり練る。大メーカーは5分、水の量を最小限に抑えることで風味の高いコシのあるパスタに仕上がる。



型で抜いてパスタ形に。手前はテフロン、奥がブロンズ。パスタの形で型を替える



上はペンネ。下部分でカットする。ブロンズ抜きなので表面がざらざらに仕上がる



ロング麺の型。表面をテフロン抜きでツルツルにする。食感も味のうち、コシのあるもちもちスパゲッティに仕上がる



←乾燥機

3段階の乾燥工程

ロング麺 ショート麺

前 60°C (90分) 56°C (4分)
中 47°C (20時間) 64°C (35分)
後 42°C (12時間) 41°C (12時間)
小麦中のたんぱく質（グルテン）は73.5°Cになると凝固。この温度以下が本来の低温乾燥といえる

■アサクラパスタ輸送と保存

虫のわいた夏場の米、これが本来の穀類の姿です。小麦を原料にしたパスタにも虫がわくのが当たり前なのです。一般品は栽培の段階はさておき、収穫した段階から薬剤漬けといっても過言ではありません。

小麦貯蔵 → 製粉工程 → パスタ加工後 → 船による輸送 → 倉庫

これらの工程のそれぞれで殺虫・燻蒸処理が当たり前になっています。アサクラパスタは全てオーガニック認定の粉を使用、加工～定温船輸送～定温自社倉庫の一切で薬剤の処理はしておりません。

講習／アサクラのロングパスタを美味しく食べる～粉の甘みと旨みを引き出すゆで方



- ① お湯を沸かす。
最低でも2ℓ以上お湯を用意する（ロングパスタ2人前160gの場合）
- ② 必ず沸騰した湯に塩を入れる
水の0.5% 2ℓ → 10g



- ③ 写真のお湯に注目ここまで沸いたら塩を入れる
- ④ パスタをこのまとまったままの状態投入する。広げて入れないこと
茹でムラになるため



- ⑤ 箸でパスタがくっつかないように初期の段階でほぐす



- ⑥ ふつふつ湧いている状態をキープ。沸騰しすぎないように注意
表面がデリケートな為パスタがとけやすくなる
→写真に注目、低温乾燥の証拠 茹で汁が濁る



- ⑦ スパゲッティなら8分が目安
必ず時間ちょっと前に噛んで固さを見る（タイマーに頼らない）
→プロ料理人も噛んで固さをみて確認しています
※お湯の量で茹で時間がかわります
- ⑧ ザルにとる
この時点でソースは必ず用意しておく
ソースは底の広い高さの低いフライパンか浅い鍋でつくりロングパスタを投入してすばやく強火であえるのがコツ
※アルデンテ／芯に火が通ったか通らないか、ソースにあわせ盛り付け食べるまでの時間を逆算し茹で上げを調整する
- ⑨ ソースとあえたら即食べる！アサクラロングパスタはすぐ伸びます！

レシピ・おいしい葉ものでソース・パスタは和え物の要領。おいしいソースとからめるだけ！

かぶの葉っぱが食べきれない時・お助けレシピ



古代小麦ファッロ（カムットでも）のスパゲッティかぶの葉ソース
 材料（二人分）／小かぶ5個分の葉っぱ にんにく1～2片 アンチョビー4～5切れ オルチョまたはボルゴ大さじ4強 ファッロスパゲッティ 160g
 つくり方／①パスタ用のお湯を準備する。沸騰したらお湯の0.5%の塩を入れる（例・湯2リットルに10gの塩）②洗ったかぶの葉をゆでる。色が変わらない程度にいつもよりやわらかくゆがく③葉を平ザルにとり蒸気を四方八方から抜く④粗熱が取れたら余分な水気を軽く絞りザク切りしておく⑤同じお湯でパスタをゆでる（1.8mmなら約8分）⑥その間にフライパンにオルチョまたはボルゴ、にんにくスライス（アンチョビの臭みを消す為たくさん入れようあこの時は!）、アンチョビーをいれ火をつける弱火でニンニクが焦げないように香りをだし箸でささっとかき混ぜアンチョビがソース状になりニンニクに火が通ったらOK 火を消す⑦パスタが茹で上がったなら⑥に火をつけパスタを加え手早くアンチョビーソースをからめる。かぶの葉もいれ全体をよくまぜ出来上がり