

ラディーチのジャム

生産者であるサンドラとビッピアーノは、自分達のコンセプト食品を扱う上で、過去を敬うつまり先人が栽培し食した土地に根ざしたものを継承し続けていくという意味で“根っこ”という意味のラディーチ (Radici) と名付けたそうです。商品ラベルにはモノクロの子供4人——男の子2人と女の子(双子)の2人の写真があります。彼らはサンドラとビッピアーノの子供達です。夫婦は、この4人の子供達の為にもっと良い世界を残してあげなければならない、過去からの最良のものを受け継ぎ自分たちの根っこを再発見できる世界を残してあげなければならないと考えています。自分たちの『根っこ (Radici)』(過去)と子供たち(未来)という二つの価値の融合を念頭に置き、人と環境に敬意を払いながら生きている、サンドラとビッピアーノ。

そのためには化学肥料や農薬に頼らず、植物本来の力と土、太陽の力で作物をつくることを基本理念においているといいます。加工品もすべて昔からのレシピを参考につくっているそうです。

何十種類もの在来種の野菜を自らの手で作り、加工、そして販売しているのが彼らの製品です。

ブルーベリー



山頂の色の少し薄い部分がほとんど全てブルーベリー畑。日本で取れるものはカナダやアメリカ系の品種、こちらはそれとは全く別の品種、野生のものです。腰をかがめて先っぽに櫛のついた箱でこそぎとります。一人一日50kgが限度、とても貴重です。その後も徒歩で山の中を歩いて戻り、新鮮なブルーベリーを選別し煮詰めて濃厚なジャムをつくるのです。ブルーベリースプレッドは砂糖をまったく使用しておりません。

栗のクリーム



イタリア中部・トスカーナ。プラトマーニョの山中にビッピアーノの栗の森があります。彼の先祖が栗を植え、それが継承され今は立派な森になっています。ビッピアーノと後ろにある栗の大木をご覧ください。この栗の大木はご先祖様が植えたもので300年以上の樹齢があるとのこと。ビッピアーノはとても素朴。彼の情のある話し方にやさしい人柄を感じます。生産品は作り手を反映します。生産者の人柄はとても大事です。収穫した栗は皆でかついで持ち帰り、写真にある小屋の中で乾燥させます。乾燥しておけば、保存が利きジャムにするにも栗粉をつくるにも便利。この辺りの伝統的な栗の保存と加工法だそうです。乾燥小屋の下はこのようにストーブがあります。栗の木の薪でストーブを炊き、小屋の中を温めます。薪は栗の木でないとだめで他の種類でやるとおいしく乾燥できないとの事。下からの温風が約50℃とのこと、ゆっくりじっくり20日間10%の水分が残るまで乾燥するそうです。手間暇がかかっています。

これを皮むき機にかけ皮をむき、それがラディーチ・栗のクリーム類のジャムの原材料になります。

■イタリアオーガニック認定■ (価格は税込)

- | | |
|---|-----------|
| ・ オレンジムース(オレンジ/きび糖/レモン果汁) | 220g ¥780 |
| ・ あんずのコンフィチュール(あんず/きび糖/レモン果汁) | 220g ¥720 |
| ・ ブルーベリースプレッド
(ブルーベリー/ブドウ果汁/レモン果汁) | 200g ¥850 |
| ・ 栗のクリーム オレンジ風味
(乾燥栗/オレンジ/きび糖/ラム酒) | 220g ¥750 |
| ・ 栗のクリームチョコとラム風味
(乾燥栗/きび糖/カカオ/くるみ/松の実/ラム酒) | 220g ¥780 |



生産者一家とわたし

古代小麦パスタの製麺所から世界小麦歴史の縮図

アサクラパスタの製麺所は自然に恵まれた特に水に恵まれたアブツツォ州にあります。製麺所の社長マリオさんは『基本的に昔から製法を守り材料に負荷のかけない製麺をしている』と自慢します。イタリア人の主食とも言える、『パスタ』を作っている彼は顧客のニーズからその変遷をみえています。だから彼の言葉には説得力があり、力があります。小麦は戦前は在来種や古代からあるファッコが栽培の中心でしたが何せ背丈が1m以上も伸びます。しかも穂にしっかり実がつくので倒伏しやすいという欠点がある。戦後大量生産にシフトしていくと共に栽培しやすい、つまり倒伏しにくく粒も小粒で害虫や除草対策も含めた改良種が出現します。これがデュラム小麦です。品種改良の仕方色々ありますが種の欠点(奇形)をくつつけあわせたのがデュラム小麦です。(在来種の欠点をカバーするものですから)しかもその品種改良の仕方に問題があり種に放射線を当てて改良されました。日本の小粒大豆と同じです。また国産小麦では賄えなくなる為外国産の小麦も使用するようになります、そうするとポストハーベストからも逃れられなくなります。栽培、収穫後、そして遠方に輸送する負荷(カビ防止や害虫防止)は薬品で補うようになるのです。また加工品であるパスタは大量生産の為に短時間で完成する高温乾燥のパスタが出現します。パスタはたんぱく質を含んでおり水と練ることにより中のアミノ酸が網の目状となりグルテンが形成されます。高温乾燥されたグルテンは変性し私たちの身体が受け入れにくくなります。

このように原料そして加工行程は全て大量生産対応、安くて便利なものに消費者ニーズが偏った為とも言えるとマリオ社長は言います。祖父がパスタ作りをしているのを彼は子どもの頃から見てきました。顧客のニーズがどんどん変化していくさまをその目で見ています。今は小麦トラブル以外にも肉や乳製品などのトラブルも出始めておりこれらも含めパスタも本来のものを食べたいと気づき始めた人がたくさんいます。マリオさんの製麺所は8割が在来種やオーガニックのニーズに対応しています。日本人の皆さんにも是非その実態を知って、健やかになるためにどんな食べ物を食べるかももう一度考えていただきたいと彼は言います。

クリスチャンの自然栽培小麦



2011年12月末に新しいパスタがアサクラに到着します。クリスチャンがつくる自然栽培のファッコ小麦全粒“セダニーニ”です。セロリの茎という意味でこの形そのものも新登場です。元々農家ではないクリスチャンがバックパックで世界中を貧乏旅行し、行き着いたのが「食べ物をつくること」でした。自然栽培にふさわしい土地を求め引越してきたのが5年前。家と畑そして最低限の農機具をそろえ無肥料・無農薬で小麦と豆を中心に生産をはじめました。小麦のほとんどをパンに加工しておりパスタにするのは初めてとのこと。小規模で一粒一粒の小麦も大事に思っているのを感じます。自然環境にのっとった農地がもっと広がるために、クリスチャン一家が自立し農業を柱に独立できるよう消費者として支えていきたいと思っています。

《セダニーニ(全粒) 240g ¥630(税込)》

チェリートマトの水煮



チェリートマトの水煮の加工を行っているのはアントニオ。アサクラアイテムでは野生のオレガノで10年近いおつきあいです。彼は自分の住む村の過疎を何とかしたいと有機農業を広めて有機の村を作ります。わたしがオルチョを始めた年に仲間と共同組合を立ち上げ今ではずいぶんそれも大きくなったのですが主力商品のこのトマトの水煮が3~4年前から中国産の安いトマト缶詰がイタリアに入ってきたため売れなくなっているそうです。平地がなく急斜面、春から夏の終わりにかけほとんど降雨量がないという厳しい気候条件に最もあうトマト栽培。トマトは水がないほどいいのに加え、太陽光も強いこの土地でつくられたチェリートマトは甘みとうまみがとても強くグレードが高いものです。地ばえのチェリートマトを一つずつ手摘みしてつくられた水煮は絶品! アントニオの協同組合のトマト栽培を継続してもらおうべくアサクラ定番商品として販売していくことにいたしました。

《丘の上のポモドリーノ 580g ¥680(税込)》