

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。

いつもありがとうございます！いよいよ今年もあと一か月を残すだけとなりました。本当に一年たつのは早いです。暖冬ようですが風邪がとても流行っており、私も喉の痛みから始まり全治に一か月以上かかりました。咳だけでなく熱と鼻水痰、、夏の疲れか、とと思っていましたがたまたま読んでいた本に『風邪は食べすぎに因る』が目飛び込んできました！確かに。。私は夏になると俄然食欲が出るタイプ、ガンガン食べていました！内臓の疲労から体が疲れてたんですね～12月は何かと食べる飲む時期ですので年末からは食べるを控えプチ断食を決意しました！皆様どうぞ年末までの飲み食いの多い時期こそ、内臓疲労に十分お気を付けください！

下記商品入荷しました！

- カップペリ小麦スパゲッティ 1.8mm ¥840
- カップペリ小麦スパゲッティーニ 1.6mm ¥840
- カップペリ小麦リングイネ ¥840
- サラゴッラ小麦ジェメツリ ¥684
- ファッロ麦スパゲッティ 1.8mm ¥840
- 野生のオレガノ 5g ¥540 / 10g ¥833

年末年始休業日：12月29日～1月3日

アサクラ倉庫年末年始の発送予定

- 12月25日(火) ご注文最終受付
- 12月26日(水) 最終発送日
- 1月4日(金) よりご注文受付開始
- 1月7日(月) より順次発送開始

年末年始は混み合うことが予想されますので、ご注文はお早めにお願致します。

◆アサクラオイルご予約受付案内◆ 来年1月8日(火) 10時より電話・FAX・WEBにて(入荷2月頃予定)

イタリアのオリブ・秋の収穫すべて終了！

今年のイタリアはオリブが不作、と日本のニュースで流れたそうで友人が渡イ前に心配だと教えてくれましたが、私は「え？」と寝耳に水でした。オリジナルオイル・アサクラ農園の管理人からも、オルチョもまたわら一本からも至極順調！と連絡が来ていたのでハテナマークでイタリア入りしました。収穫時期のイタリアは天候が安定しているのが例年でしたが、今年は収穫予定初日から雨がぐつぐつしなごらもお蔭で少し体を休めることができました。やつと天候回復するも今回は日本から映像とスチール写真の撮影隊が同行することになっておりオリブオイルアイテムを中心に撮影隊とともに生産の記録づくりをする予定になりました。初めてアサクラオイルの収穫を途中で抜け各地を回りました。豊作で相当長がかかる、と予想しながらも後髪を引かれる思いで畑から離れた。今までの「何かが何でも自分がやらねば」全開の過去の私でしたが「すべてを自分が」を手放し、管理人らに任せることができたというのは、私自身にとっても意外なことでした。そして記録づくりのお蔭で一週間という短い期間に関係者6軒の生産者を回ることができました。収穫中の一年で一番忙しい時期を訪問し映像と画像を撮るので、それから、生産者側も緊張と多忙とで今まで見たことがない表情を見ることができたのが面白かったです。オリブオイルアイテムのそれぞれの生産者、パスタのマリオさん、アンチョビのジーナさん、みなさんのインタビューはそれぞれ素晴らしい、出来上がったものを見ればわかりますが、皆さん心の中からの自信がにじみ出ており、本当にいい人たちに巡り合えたんだな、と私も感慨深くこれまでの彼らとの出会いと現在までが思い出されしみました。急遽決まったこの撮影隊の同行ですが、プロ視線の映像と写真の質はびっくりするほど素晴らしい、来ていただき本当に良かったです。出来上がりはFB等でご覧いただけますようにしますのでどうぞお楽しみに！

さてアサクラオイルですがそんな経緯もありまた豊作だったため瓶詰まで間に合わず時間切れ。こちらも搾油所に全部任せてきました。彼らも私とどんな風にもんな人にオイルを手渡ししているのか、十分理解してくれているので今回これも全部お願いし、管理人と搾油所をお願いしてきたのですが帰国後のやりとりで彼らの私不在での最終工程の取組みもよく理解することができました。いつも同じような変化にどう対応して対処していくか、同じことをやっていたら全く気づけない新しいことにチャレンジもできなかったと気づきました。そんな訳で今年も無事アサクラオイルが収穫製造できました。自然の恵みと人のコラボ、どうぞお楽しみに！(れ)



2018年秋 生産者の記録(2)

GINA (ミナ)

ホ43アンチョビ
カイル(魚)

地中海と北アフリカの魚類とカイルの量やアンチョビの旨みと塩の割合が料理の味に決まると言われています。

live oil

Michael 山一

福岡正信の「自然の恵み」をアサクラの生産を通してつづけていく。

MARIO

アサクラの2018年秋の収穫は、私自身も大変な思いで頑張りましたが、自分自身の成長とアサクラの歴史を伝えるために、自身成長のため

GIOVANNA

オリブサニータ olive oil

日本輸入の18年の経験を持つ。今ある「楽しい」は「あきらめ」の先にあり、その先に「あきらめ」を乗り越えていく。アサクラの味は大地と気候風土によって決まると言われています。

ご購入&ご協力ありがとうございます！

丘ポモ(チェリートマト水煮) 野生のオレガノの売上げの10%を西日本豪雨災害の支援金として14990円寄付しました。皆様のご協力に心より御礼申し上げます。ありがとうございます。

(7月9日～10月31日までのご購入分)

ももろう基金11月29日寄付しました！