

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活用ください。

2019年はじまりました。5月には新しい元号になるようですし来年はいよいよ東京オリンピックの開催年ということもありいろいろなイベントが目白押し2019年になりそうですね。日本が変化するターニングポイントの年ともなる来年に向け心の準備もしながらいい変化をしていきたいと思ひます。みなさまのこの一年がよりよいものとなるようお祈りしています！

●今年の予定

その1) 2~4月新ものオリーブオイルが続々入荷、新しい生産者マウロのオイルも到着

その2) チェチ味噌づくりキャンペーン/クリスチャンの自然栽培チェチが大豊作につき、味噌づくりのワークショップを全国展開のお願い(詳しくは裏面を)

その3) 5月にEVOS わら一本の生産者マイケルが来日予定です。わら白250mlを100本ご購入でどこでも行きますキャンペーン開始(この通信で先行受付/詳しくはオルチョ通信来月号で)

その4) オルチョ気まぐれ通信再開。中断していたメルマガを再開します。ホットな情報をお届けします

アサクラオイルご予約開始します！

昨年秋収穫し、いま船に乗り日本へ向かっているアサクラオイル。2月初旬に日本到着予定です。

1月8日AM10:00よりご予約開始します！

アサクラオイルは絞って無濾過のまま瓶詰めします。自然分離さえもしないため、微細な果肉(澱として沈殿します)も全部瓶の中に入ります、その為時間を置くと熟成がはじまり味が変化していきます。開封のタイミングと共に味が変化します。油脂の熟成とその味わいと変化が体験でき、油脂について考えるきっかけになるオイルであると言えます。今年は豊作の為本数制限なくご予約受付します。2018年の天候と大地の変化をアサクラオイルでお楽しみください！

今年の意識とこれからの目的

新年おめでとうございます。時折陽がさす穏やかな天候とともにお正月の朝を迎えました。冬の太陽の光とはなんと気持ちがいいのでしょうか。この気持ちよさは自然のもつ何とも言えない力です。雪国に生活しているのでも尚更です。お蔭で心も穏やかに新しい年を迎えることができました。さて新しい年となり、また元号も変わる！そこで私も変化を意識する年にしていきたいと思います。というのとつてもいいドキュメンタリーを見たからです。セバスチャン・サルガドをご存知でしょうか？この方はブラジルの写真家です。自分の目の前にやってくる状況にいち早く反応、変化し、目まぐるしく被写体を替え、最後は森の再生を行います。その写真集を見て衝撃を受けたのが2年前。今年から始める新しいオリーブオイルの生産者からプレゼントされたのが始まりです。写真集の凄さは驚愕といつていいほどです。ドキュメンタリーは彼とその世界中での行動、独白でつづられ、表情で彼の人生経験とやってきました。自分がわかります。以前から変化することは大事と私も思っていました。変化はつらい、面倒くさい、昨日までの自分が楽、と思うのが普通です。しかしこのドキュメンタリーを見るとサルガドの気持ちが変わりそれに伴う実践がとんでもない結果をもたらします。私はサルガドを見習うことにしました。私は自然の再生のために力を入れていくと。その為の基盤づくりはもうすでにしていたともこのドキュメンタリーを見て思いました。健全なオリーブの畑、そして麦の畑を広げていくことで永続し未来へつながる道づけをしていくことを軸に会津からそれを発信していくと。

植物の力は偉大です。サルガドも言っています。「私たちは植物があるからこそ生きていける」。この植物が生きていくための基盤となる大地の再生こそが要と思います。同じ意識の賛同者が必要です。一人でも多くの賛同者を募ります。今年も皆さんに賛同していただける活動と発信を上げていきたいと思ひます。どうぞ本年も宜しくお祈り申し上げます！(れ)

自然はおいしい!かたんレシピ

→写真はアサクラスタッフ作

Crostata/クロスタータ

(イタリアの家庭ごとにレシピのあるタルト) 冬こそおいしさがわかるファッコの全粒粉。粉にも味があるのです。古代麦ファッコの全粒粉はタルト生地でそのおいしさがよくわかります!ファッコ生産者クリスチャンの娘12歳のジョイアが作ってくれたお母さんのレシピをご紹介します

材量/全粒250g 小さな卵2個 無塩バター100g 砂糖90g BP小匙1/2 コンチェントラートデルマーレ(アサクラお勧めの塩)小匙1/2 レモンの皮 適宜 お好みのジャム200g(画像はネスタりんごのコンフィチュール1本) つくり方/ ①バターは室温に戻し柔らかくしておく②ボールAに粉、BP、塩を合わせておく③ボールBに卵、砂糖、レモン皮、バターの順に入れ混ぜる④BにAを入れゴムベラで粉っぽくなるまで混ぜる⑤生地をラップでくるみ冷蔵庫で30分以上寝かす⑥生地を2-3mmここのしてタルト型に(21cm)のせジャムを入れ、残りの生地をリボン状にし上にクロスさせる⑦170℃で予熱後20-25分焼く



【アサクラからご案内】

12:30~13:00

スタッフ昼休憩

1月より30分留守番

電話にさせていただきます。

申し訳ございませんが、お電話を頂いた場合は、13時以降こちらより、折り返しご連絡させていただきます。どうぞご理解とご協力をお願い致します。