

オルチョ通信5月号 2019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。

いつもアサクラアイテムをご愛用お引き立ていただき誠にありがとうございます！

新ものあらしぼりの発送も終わりほっとしたのもつかの間、わら一本やアックアサンタなど中部イタリアの新ものオイルが到着しました。GW明けには徐々に発送できる予定でアサクラ倉庫、一丸となって頑張っております。中部イタリア新ものオイルは南部に比べ収穫期の状況も良く高品質に仕上がっております。どうぞお楽しみに！

入荷情報

EVO オリーブオイル

- ・定番オルチョサンニータ 500/750 ml
- ・アックアサンタ 250 ml ¥2880
- ・わら一本シリーズ3種類
(白ラベル) 250 ml 価格改定 ¥2750
(緑ラベル) 100 ml ミニボトル久々入荷 ¥1350
(緑ラベル) 500 ml ¥4230 (価格は全て税込)
すべてGW明けご予約順の発送予定

「再告知」 パスタの包装につきまして

パスタの袋がパスタ工場の都合でいつもと異なる種類の袋になっております。(ラベルは同じです)
◆ゴミティは不透明の袋に変更
◆ロングパスタは透明袋ですが、一回り大きいサイズの袋になります新ロットのみとなる予定ですのでご了承くださいませ。

マイケル (わら一本生産者) 来日イベント

- 12日 福山/舟月苫家
- 13日 岡山/viorto!
- 16日 前橋/サンデールーム
- 19日 石川/クックウエアソリューション
- 20日 新潟/おうちまるしえ
- 22日 福島/環~日々のごはん
- 23・24 会津/アサクラ (宿泊付き)
- 24日 ナチュラルハーモニ銀座
- 25日 ナチュラルハーモニ横浜 以上
お問い合わせは、直接主催店舗へ
お願い致します。

送料について3月から宅配業者送料値上げにつき弊社での送料規定も変更させていただきました。大変申し訳ございませんが3月1日以降のご注文から値上げさせていただきます。ご理解頂けますようお願い申し上げます。

南の島の町おこし

塩漬けケッパーですが最近食品店や百貨店でよく見かけるようになりました。おいしいから広がっているのだと思います。またケッパーの値段が二年前から高騰しうちは販売に急ブレーキがかかりました。改めてケッパーについて学ぶ必要があると思ひ四月の初めにシチリア島から船で北に一時間の、エオリア諸島の一つ、リーパリ島まで行ってきました。発注などでメールのやりとりはいつもしてありますが会うのは取扱を決める時以来の十二年ぶりでした。美しい海とケッパーという植物の植生が印象深い島です。取引が十二年にもなり、それなりのやり取りの上での訪問でしたので意味深く、行ってよかったです。ケッパーとはケイパーともいい、ケツパーという植物の花のつぼみでそれを塩漬けにしたものです。塩漬けですから漬物です。つぼみは苦くてとても食べられません。何でこれを食べるようになったのか？が不思議です。つぼみを一つ一つ手で収穫し塩で漬けこみます。すると翌日には水が満ち、その水はアクが強く捨てまた塩を足し、水が満ち、と何度か繰り返して四十日間経つと乳酸発酵が進み旨みが増します。冷蔵庫に保存する必要のないようかなり強い塩分濃度に仕上げられています。このおいしさは二〇年前南イタリアに住んでいる時に知り、ケッパーの料理がたまらなく好きでした。帰国し自宅講義用にイタリアに行つた時に五袋をリュックサックにしょって帰ってきたのですが、人気が増し輸入を決意、二〇〇七年に袋に書いてあった住所を頼りに訪問、美味しい使い方をいろいろ教えてもらい販売を開始しました。今回は一〇年以上輸入し、私も料理経験も増え、生産者のアルドさんとは有意義な話ことができました。アルドさんは元銀行員で脱サラしケッパー事業を起業したそうです。ケッパーというのはそもそも日本の山菜のようなもので栽培するというより自生のものを家庭で摘み塩漬けにしていたものだそうです。しかしアルドさんはケッパーの美味しさを島の特産物にし、栽培し加工することで安定供給と雇用を生み、また世界の見本市に行き宣伝に行き、リーパリ島のケッパーを使つてもらうと共に島に世界の人が観光に来てほしい、とそこまで考え事業を起したということを知りました。島にはオリーブや柑橘の木がありますが、手入れ放棄もたくさん目にしました。島の景観を守るためにも畑を調べ、耕作放棄地にケッパーを植えることで景観を調える意味もある、と自分の住む島の価値を知りそれが世界へも通用すると信じその為に活動する、行動力がすごいと思いました。また他の農産物に比べると農薬の影響でオーガニックのケッパーは非常に希少とのこと。そのオーガニックのケッパーはほぼ私に譲ってくれているそうです。またイタリア産のケッパーはエオリア諸島とパンテレリア島(アフリカに近い別な島)のみだそうで摘んでくれる人が激減しているのと天候不順で作柄が数年大変な為値段を上げざるを得ないそうです。価格も島の現状を実際見て知ると仕方ありません。今後もアルドさんの想いを日本の皆様にお伝えしケッパーでおいしい料理の仕方を普及していこうと思



かんたんレシピ~エオリア諸島の産物・ケッパーを使って~

いつものブルスケッタにケッパーを入れるだけ！

ケッパーは塩漬けのまま、または刻んで加熱料理に『うまみ塩』として塩の代わりに野菜のみ、肉魚、なんでも利用できる優れた調味料です。また塩抜きし(ちょっとしょっぱいと思う程度の塩抜き)たくさん料理に入れるとエオリア風に。左はミニトマトを粗く刻み塩抜きのケッパーを加え(粗く刻んでも良い) オルチョとオレガノを入れてまぜ、トーストしたパンににんにくをこすりつけてのせるだけです。