

オルチョ通信6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活用ください。

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！

会津の風景もめまぐるしく変わっていきます。5月中はほとんど不在でしたので久々に帰りましたら水に満たされた田んぼに薄緑色の稲の子供が整然と並んでいる！磐梯山を背景に日本の、会津の、農風景の美しさをいつまでも見たい！とイタリアのマイケルのイベントを終え思いました。6月は田んぼに水が入り会津も冷たい風が吹く季節です。梅雨間近です！

わら一本取り扱い店様へ

わら一本生産者マイケル来日イベントを各地で開催頂きましたが、日数に限りがあり残念ながら訪問できなかった取り扱い店様へ
わら一本農園、マイケルとマルタの営み、日本滞在記も含めた特別映像がございますので上映会をご希望の方はアサクラまでご連絡をお願いいたします。どこにでも参ります！

わら一本(イルフィーロデパーリア)Tシャツ発売
アサクラオリジナルTシャツ！

第一弾/生産者直筆サイン入りTシャツとわら一本
(白ラベル)+Tシャツのプレミアムセット ¥6300(税込)
※お一人様1セットのみ(6/10Webにて限定発売)
第二弾/Tシャツ単品販売¥3510(税込) 6/12から

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。

二十日間十一カ所十二回のわら一本のイベントが無事終わりました。わら一本とは愛媛の故・福岡正信氏の名著「わら一本の革命」の影響を受けた一人の若者がつくる高クオリティのオリーブオイルの名前です。アサクラオリーブオイルコレクションとしてNo.1オルチョ、No.2アサクラオイル、No.3アックアサクタ、No.4ボルゴ、No.5わら一本緑ラベル、No.6白ラベル、私がオリーブオイルの素晴らしさをイタリアで知り、その後オルチョに出会って日本でオリーブオイルのおいしさを人々に伝えていきます。それから私の周りもめまぐるしく変わりその流れでこれらNo.1~No.6を取り扱うようになり、それらにストーリーがあります。オリーブアイテムが増え、またオルチョが不動の人気の中、その他の生産者のオリーブオイルの良さがわかりにくい状況でもありました。二年前にはアックアサクタのアントネッラさんが来てくれましたが輸入し四年目になるこのわら一本の生産者マイケルとマルタに先月来てもらいました。

昨年秋の収穫時に収録した映像と、マイケルのこれまでの歩みをスライドを交えプレゼンテーションと、そしてライブキッチンが会のプログラム。わら一本の美味しさはもちろん、なんでもおいしいのか？そしてどんな人が作り、どんな土地で作られ、どんな想いで作られているか？をイベントで多くの方に理解していただけた。十二回、ほぼ同じような内容で、内心飽きるか？とも思いましたが、話す内容はほぼ同じですが①マイケルのプレゼン②参加者③主催の場所④主催者、この①②③④が交わり合う化学反応のようなものが全部違うのです！わたしも毎回全部感動させられました。その場その場で新しいマイケルとわら一本の良さを発見、本当に不思議でした。それだけ、マイケルとわら一本が深く、薄っぺらではない、という事なんだと思います。

彼は「イタリアの美しい農風景の維持」「環境保全」「食べ物をつくることの意味」を中心に語っていましたが、農業を通し、大地とオリーブの木など自然への観察力、そして彼のイタリアでの人間関係など、オリーブオイルわら一本を通して一人の青年が成長する過程を垣間見ることができた内容でした。これから彼はどうかしていくのか？最後には日本のお母ちゃんと呼ばれ(マイケルの母とほぼ同じ年の私)我が息子のような思いに錯覚させられるほど彼らをよく理解できた時間でもありました。これからは彼ら二人の成長を見守りたい、とも思いました。そして！彼の成長にはできた産物を受け止める人が必要です。わら一本を消費し食べる人を増やすのが私の役目。そして皆さんにお願いします。購入してほしいです。買い続けてほしいです。購入していただくことでイタリアという国の環境保全と一人のまじめな青年の成長をサポートすることが出来ます。それはたった一人の小さな限られたことかもしれませんが、私はその小さいことの積み重ねこそがはじまり、と思うのです。わら一本、何よりおいしいのです！買って損はございません！(笑)(れ)

EVO わら一本 マイケル旋風が日本中に広がるように！

マイケルのレシピ しかもかんたん！～清貧のパスタ～250gのパスタ～

昔は何所の農家でもオリーブオイルは自家用で作っていたとのこと、堅くなったパン、そしてアンチョビの塩漬は、どれほどの家にも常備されたお金のほとんどかからない材料で作るところからPastaPovera(貧しいパスタ)と呼ぶそうです。しかしおいしい！

オルチョアンチョビのクオリティはマイケル褒めていました。簡単なので是非お試しください。

《レシピ》

- ①大さじ3のEVOわら一本が温まったパン粉をカップ1/4を薄い茶色になるまで炒める
- ②別のフライパンでアンチョビ30gをにんにく1片(刻んで)野生のオレガノ少々と一緒に大さじ5のわら一本で溶かす
- ③アンチョビが全部溶けたらアルデンテに茹でたペンネに和えて皿に盛りパン粉を上からかける

