

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。

暑中お見舞い申し上げます。いつもオルチョサンニータ他、アイテムのご愛用お引き立て誠にありがとうございます！

七月は集中豪雨で被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。豪雨の原因は自然破壊が原因の一つとも言われています。また海洋プラスチック問題もここ急速に認知されてきました。イタリアなど欧州、東南アジアでは有機由来プラスチックの普及が急速に広まっているのを目で見て感じます。私は買い物袋持参や不要なプラ製品は選ばないようにしています。まず「意識してみる」が大事だと思います。その上でみんなが自分に出来ることを探し実践するようになればいいなと思います。

8月夏本番、暑くなりますが夏野菜とオリーブオイルのコンビネーションで夏だからこそのお料理をお楽しみ下さい！

●古代表ファッコのスパゲッティセール

下記コラムにも書きましたが切れてしまうパスタのある袋のスパゲッティが混在しているためセールします。クリスチャンのせっかく作ってくれたファッコ。この機会に粉の味の美味しさをお楽しみください。ファッコパスタを食べたことのない方にお試しいただきたいです。 ¥840……>¥350 (税込)

会津クチーナ (料理教室) お誘い

●お勉強のコース・コンプレート (月一・全4回)
¥20,000 9月/巷にあるオリーブオイルの中に紛れる本物とは 11月/小麦の現状を知ることでグルテンフリーの意味を知る 12月/南イタリアの発酵調味料 1月/五感を使う料理とは
イタリアの食材と調理法から学ぶことがたくさんあります。販売店さんにも是非受講していただきたいです

●ガルム (魚醤) 大瓶の容量一時変更 250ml → 200ml に

通常サイズ 250ml が欠品しております。ご迷惑をお掛けして申し訳ございません。250mlが入荷するまでの間、200mlでの販売をさせていただきます。

ガルム 200ml ¥2,850 (税込)

◆夏季休暇のご案内◆8/10(土)~8/15(木)迄、夏季休暇となります。8/16(金)9時より通常営業いたします。

休暇前、最終注文受付は8/7までとなります。また休暇明けの発送は8/16よりご注文順に開始致します。

アサクラパスタ十二年目 変化の時
オリジナルパスタを扱い十二年になります。おいしさ他との違いを負に落としたりした方は多く、十二年でかなり広がりました。しかし十二年前、取り扱いを決める時はかなり迷いました。びっくりする値段でしたから、これを買う人はいるのか?と思いましたが、恐る恐るはじめました。このように広がるのは正直夢にも思いませんでした。
数年前からグルテンフリーや小麦は悪、と呼ばれるようになりこのパスタがあったからこそその意味と情報の歪みがありました。小麦が生活に根差しているイタリアを通してまた小麦の歴史的背景とイタリアの人たちがどんなものを食べてきたか、またアサクラパスタの製麺所の顧客(世界中に供給される)のニーズからなぜグルテンを排除しなければならぬか、グルテン以外の大事な事が見えてきた十二年でした。
私は声を大にして言います。小麦やグルテンは決して悪ではありません。情報の鵜呑みはいろいろな弊害を更に生みだします。数千年前から人と共に存在する麦類をなぜ排除しなければならないか、に疑問を持つていただきたいです。詳しくは会津クチーナに学びにいらして下さい。
さて残念なお知らせです。この小麦の本場の現状を知るきっかけになったアサクラパスタ製麺所が稼働休止になりました。小さな昔ながらの製麺所がどんどんなくなっています。低価格のパスタに圧迫されているのも原因の一つです。再稼働の予定は立っておらずこれに替わる製麺所を探しているところです。原料に化学的、物理的ストレスをかけない低圧低温乾燥する製麺所は少なく特にスパゲッティなどのロングパスタの技術が難しく今までのようなクオリティを望むのは価格も含め難しいのが現状です。一年前から探していますがやっとテスト加工してもいいかと思える製麺所が見つかりましたが、今までの契約農家の原料と新しいパスタ工場の水とでどのようなパスタに仕上がるかわかりません。また日本の軟水で茹でるとどうなるかもわかりません。しかしまずはトライです。今回クリスチャンのファッコ表でスパゲッティにし、それが九月に到着予定です。今までのものとう変わるかドキドキです。ただ価格が高いのでこれも販売する上での課題になります。
さて製麺所の現状を説明しましたが、クリスチャンのファッコの在庫のスパゲッティにゆでると切れてしまうものが混在しているのが判明しました。切れない袋もあり透明の袋からは切れるものがある袋とそうでないのと判別することが出来ません。切れるものはゆでると二分の一、三分の一になり、ご家庭で食べていただくには問題ないと判断しセール価格で販売することにします。在庫ある分のみで十二年販売してきた製麺所のアサクラパスタは終了になります。ファッコ、カペリ小麦、サラゴラ小麦などすべて在庫のみになります。テスト加工のパスタが良い仕上がりであればファッコ以外のパスタも継続製造する予定です。ファッコ栽培生産者クリスチャンは新規就農でアサクラパスタとともに畑を広げているので簡単にあきらめるわけにはいきません。継続販売ができればよう全力を尽くします。アサクラパスタのファンもたくさん全国にいらっしゃいます。小麦の事をお伝えしていくこと、おいしい本物のパスタの灯を消したくないありません。
皆様の協力もいただきながらアサクラパスタ、これからもどうぞよろしくお願ひ申し上げます。(れ)



かんたんレシピ **ナスのグラタン**(天板30cm角 1枚分又は大きめの耐熱皿約6~8名分) 材料/ナス中10本、オルチョなど EVO 大匙3、シチリアのパッサータ1本 野生のオレガノ少々 コンチェント(アサクラ塩)小匙1 モッツアレッチーズ又は溶けるチーズ 適宜またはシ粉適宜 つり方①ナスは斜めに7mm程にスライスする②ボールにナスを入れコンチェント小匙1弱(分量外)をふりナスによく和える③ざるに移しあが流れ落ちるようにざるを傾けて30分以上おく④沸騰したお湯2リットルを用意しナスを洗い流さないで2回に分けて茹でる⑤箸ですと通るまで柔らかくゆで、ざるに広げようこします⑥パッサータ、コンチェント、オルチョ、オレガノを混ぜておく⑦ナスが冷めたら天板にクッキングシートをしき(耐熱皿には不要)ナス→トマトソース→ナス→トマトソース、ナスがあるだけ重ねて最後チーズ(またはシ粉)を散らす⑧190℃のオープン下段で30~40分焼く(天板ならナス2段、耐熱皿なら3段、4段と重ねるが段数が高いければ40分位)⑨切り分けて皿に盛る

※ナスゆで汁は捨てないで味噌汁などに利用を!