公式サイト　オンラインショップ　YouTube＊料理動画

2026（旧オルチョ通信）
アサクラ通信 11月号

公式サイトのニュースレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

いつも弊社アイテムをご愛用、お引き立て誠にありがとうございます！年一回のオリジナルオイルの収穫や瓶詰めの大仕事を無事終え、つかの間の休養中です。昨年、イタリア在住のフィリピン出身の女性と知り合い、フィリピンという国について知る機会がありました。夏しかないフィリピンから、四季のあるイタリアへ移住した彼女。気候の違いから、何もかもが異なる国での生活に馴染むのは大変だろうなと、昨年彼女を見ていて感じました。真逆の環境の中で母国と同じように食材を選び料理をしていた彼女。そして今年、久しぶりに会うとイタリアでの暮らしに少しずつ馴染んでいました。言葉も初めは翻訳機を使いながらやり取りしていましたが、今ではほぼ不要になってきました。来年の彼女の変化が楽しみです！

価格改定アイテム

・コンチェントラートデルマーレ（塩）
　150g　定価 ¥378 → ¥410（税込）
　500g　定価 ¥1026 → ¥1080（税込）

カルビーポテトチップスがモノクロのパッケージになり驚きましたが、まさか当事者になるとは…白いレトルト袋が手に入らなくなり、しかも値上げになります

・チェチのスパイスカレー ¥918 → ¥940（税込）
・チェチミネストローネ ¥864→ ¥886（税込）

Q&A　油脂の『酸化について』

オイルの良しあしを見極める一つに鼻を使って『においをかぐ』方法があります。オリーブオイルは生の果実を絞ったものを油分だけに分離したものです。新品を開封すると青草やフレッシュな香りがしますが、開封後は①空気（酸素）に触れることにより②熱の近くに置くことで③光に当たることでその香りが薄れ徐々に劣化します。それが長引くと『酸化』という現象が起こります。酸化はオイルの分子構造が変化することです。本来の味わいがなくなるだけでなく身体に取り入れると身体に負担がかかります。酸化しないよう①②③を意識することが重要です

大豊作・アサクラオイル

今年は驚く量の実の付方でした。とにかくたわわな実が枝にしなるようになっており、とってもとっても終わらない、圧倒的な量のオリーブを収穫することができました。栽培初期あった、裏年表年ですがこの7～8年ほどは実が少ないということはほぼなく、剪定と無肥料無農薬栽培20年の結果が伴っている、を実感しています。しかしながら今年はいわゆるローカル全体での豊作でした（今現在・ウンブリア州とトスカーナ州についてのみ）ほかの地区はまだわかっていません。南部に下るとこれからが収穫の最盛期になります。イタリア国内の生産量がどの位かは年末に結果が出る予定です。経験からすると大豊作の翌年は逆の現象が起こります。しかしこれも実験です。自然の摂理と私自身がトライしている無肥料無農薬栽培との関係を来年は見ることができる最高のチャンスと思っています。楽しみです！

さて、毎年何かしら少しずつ変化しているアサクラ農園とオイル製造です。今年販売しているアサクラオイルは記念すべき20年目のリリースでしたので、あちこちでイベントを開催させてもらい、20年の畑の変化や栽培の仕方の思考と実践を皆さんに見てもらっています。それも踏まえて、これまでを簡単に振り返ってみます。

2005年に畑を取得。350本の樹齢100年以上の老木ばかり植えられていた農園でした。当時は、無肥料無農薬のオリーブオイルがなく、それなら自分でつくろう、と決意したのが発端です。初年度はオリーブの幹の表層がずいぶん朽ちている木が何本もありました。

2006年秋、初めてのオリーブオイルを搾油。アサクラオイル初年度のリリースです。その後、左右両脇のオリーブ畑が放棄されジャグル化し、オリーブの実がつかなくなるのを横目で見ており、その後、順に競売にかけられたのを一か所ずつ取得、そのお陰でオリーブの木が倍になりました。放棄されジャングル状になった畑を大剪定し（枝のほとんどを落とし幹だけにした状態）5年目ぐらいから徐々に実がつき始めました。初めは希少な限定ものでしたが、ここ数年は潤沢に通年供給が可能になりました。

その間、二度オリーブバエ（ヨーロッパにしかいない小蠅）の被害にあい、全滅し一粒も実らない現象を体験しました。初めはショックでしたが、自然栽培の原理原則を学んでいたので土壌の変化の一つと、自然に学ばせてもらったなと今では感謝しています。学んだ通りの現象が自身の畑で体験できたわけです。なんでも当事者意識にならないと腑に落とせません。全滅を二度経験し、その後の土壌の変化と実るオリーブの変化は素晴らしく、自然の浄化力に感動しています。（浄化は常にあり、完了しているかどうかは一生わかりません！）一番の変化は朽ちていた木は、一つもありません。土壌が浄化され木が健全になったのだと思います。そしてもう一つ変わったのが『人』。畑を通年管理してくれている人たちとの結束が深まりました。初めは理解が難しかった無肥料で栽培するということが、近年の厳しい気候と、それに順応する畑の現象を目の当たりにし実感・理解できるようになってくれたことです。今では自分達から周りの農家さんに経験値を話し自然栽培の勧めをしてくれています。

さて、これからのアサクラ農園はどうなるのか！さらに良くなると私は確信しています。

来年到着のアサクラオイルはそんなわけでたくさん日本に届きます。20年で私が体験した結果である証拠品！そういう意識と、且つ自然栽培の素晴らしさを知ってもらうツールとして、その価値を皆様に広めていくきっかけとしていくことを更に胸に誓っています。オリーブオイルの価値、そして自然栽培の価値を広げることに更に力を入れていきます。今年豊作のアサクラオイル、いつも以上においしいです。

一番は、グリーンサラダがおすすめです。現在販売中の2025年産アサクラオイルと比較すると、更に深く身に染みるはずです。時が経つにつれ、こちらはさらに熟成されてますので是非ご賞味ください。（れ）



かんたんレシピ・*揚げない大学芋風*

材料／さつまいも大1個・EVO大さじ1・塩少々・メープルシロップ大さじ2・黒ゴマ少々

つくり方／①さつまいもを7㎜幅に斜めにスライスし更にスティック状にする②オーブンを190℃に予熱する③天板にオーブンシートを敷きさつまいもを並べ、上からＥＶＯ・塩を振り25分焼く（途中かき混ぜる）④焼き上がったらボウルに移しメープルシロップを絡め黒ゴマを加える

アサクラCHANNEL番外編
アサクラ"サブ"CHANNEL はじめました！

私、朝倉自身の日々の暮らしや料理に関することをフリートークします。

●会津クチーナから
　ワインテイスティング会の様子
●イタリアからオリーブの
　塩水漬け初チャレンジ
　の様子を配信中！ご覧ください

Asakura スタッフ 愛のメッセージ

11月号

我ら5人がテーマにそってそれぞれに
お伝えします！是非ご一読ください！

テーマ 冬を迎える準備

スプーン一杯・冬の朝



もり
マネージャー
担当：事務全般・動画関連

朝、なかなか布団から出られない季節に入ります
窓を開けると冷たく澄んだ空気に、冬のにおいを感じます。
そんな乾燥が気になるこれからの季節に
私は習慣にしているのが ✧✧
スプーン一杯のオリーブオイル（おすすめです）



毎日の食事にオリーブオイルを取り入れて、
からだを整えながら寒い冬を元気に迎えましょう



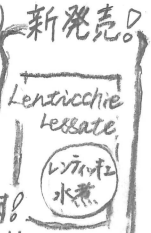
さとう
サブマネージャー
担当：輸入関連・事務・発送

心も体も温まる レンティッキエと野菜のスープ



〈材料〉・レンティッキエ ・コンチェント（お塩）
・たまねぎ・にんじん・にんにく・水
・丘の上のポモドリーノ（通省：丘ポモ）
・アサクラEVO ・野生のオレガノ

新発売！



水煮でもおいしくつれます！
ケッパーで旨味をプラス!!
塩つきのまま粗みじん切りでOK👌

〈つくり方〉
レンティッキエの煮方は
QRからYOUTubeをどうぞ↑

①野菜は極薄くいちょう切りにする
②にんにくはスライス、丘ポモはフォークでつぶしておく
③鍋に①、②、EVO、塩を入れて中火で炒める
④野菜がしっとりしたら、弱火でじっくり炒める
⑤④にゆでたレンティッキエ、煮汁、丘ポモ、水を加え中火で煮る
⑥沸騰したら弱火にし、蓋をして15分以上煮る
⑦塩味を確認し、味を整える
⑧器に盛りつけ、オレガノをちらす

完成 ✧✧



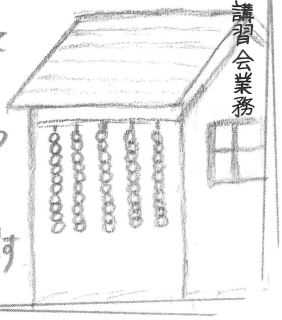
ほし
担当：事務全般・講習会業務

みしらず柿と干し柿作り

名前の由来の一つとして「枝が折れそうになるほど、たくさん実をつける（身の程知らず）」があります

会津は柿の名産地です
自宅の柿もオレンジ色に色づいてきました、
渋柿なので、収穫後、焼酎を使って
渋抜きをします。とても甘くて美味しいです。

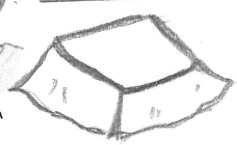
それ以外に、保存食として
干し柿を作ります。
柿の皮を剥いて、10個位ずつ
ひもにつるし、軒先などに
干します。晩秋の風物詩です





ばんば
担当：発送業務全般

秋になると朝晩の気温が低くなり寒い!!



わが家では、秋の天気の良い日に
✧こたつ。を出します。
夏のラグから冬のカーペットに衣がえ。
そして、ぬくぬくできるこたつ♡
冬の時期は、みんながこたつに集まるので、団らんの時間も多くなります。
みんなで食べるお鍋やみかんは最高です！



こたつは、身体も心もポカポカにしてくれます。

冬の雪支度



ひらた
担当：経理事務

11月に入ると、こちら会津では本格的な雪に備えて、雪が降り始める前に除雪用具の準備をします。
我が家ではスノーダンプ・スコップの他に屋根の雪が玄関前に落ちないように「雪とよ」の準備をします。迎える冬を道具の点検をしっかりとしてケガ・事故なく過ごすように準備します。

