

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。

8月は暑く本当に辛抱の月でした。皆様におかれましてはお変わりなくお過ごしのことと思います！いつもアサクラアイテムをご利用、ご愛用本当にありがとうございます。来月はもうオリーブオイルの収穫です。今年は花の時期の高温でアサクラオイル、アックアサンタのオリーブの木の果実が少ないようです。昨年の異常な豊作は今年のそれを知っていたかのようにも思えます。いずれも貴重な2019年産オイルになりそうです。

### ◇オリーブオイル保管上のご注意

意外なことに開封前のオリーブオイルをワインのように横にして保管される方がいます。オイル分は水と違い温まると膨張し、瓶口いっぱい圧がかかるとオイル分がキャップの溝を伝い染みてくる場合がございます。オイルの瓶は必ず立てて保管下さい。アンチョビ瓶も同じです（アンチョビは開封前後・冷蔵保存をお勧めします）

### 古代麦ファッコ・スパゲッティセール

先月号でもコラムに書きましたがアサクラパスタの製麺所が閉鎖しました。今までのパスタは在庫分で終了となります。在庫状況はHPご注文からご確認できます。また切れてしまうスパゲッティのある袋が混在したファッコスパゲッティのセールもお陰様で残りあとわずかになりました。なくなり次第こちらも終了です  
¥840→¥350（税込）**完売しました**

### 10月からの消費税につきまして

消費税は8%のままですが、食品以外の商品と送料につきましては税率が10%になりますのでご注意ください。

### イタリア料理のお供ワイン

アルコールのお好みは何？とよく聞かれます。しかしいきなりそう言われても面喰います。なぜってお酒はあくまで料理と共に楽しむ添え物と私は思っていますから。お酒があまり強くないからですが、料理をおいしくいただく食事の時間をさらに豊かなものにするツールとして料理に合わせた好みがあります。日本料理にはビールや日本酒、そしてイタリア料理やフランス料理には断然ワインです。

さて、私も無我夢中の境地を脱し『楽しむ』をいろんな意味で意識するようになってきました。その中で料理教室や食事会にお出するワインを自分の気に入ったものを飲みたい、提供したい、と思うようになりました。それも昨年久々に知人のワイン醸造家を訪問したのが始まりです。ブドウの畑に立ち、ワインの話聞き、試飲し感動しこのワインを扱いたい！と思いついで酒販の免許を取得するまでに至りました。しかしその作り手さんのものは事情があり取引するのはやめました。ただその方からたくさんワインの知識を教えてください。私が輸入したいワインがどんなものか見えてきました。

農家民宿を南イタリアで営むアントニオ一家を、ご存知の方も多いかと思います。野生のオレガノや丘の上のポモドリノで馴染みの生産者です。民宿の農家レストランでまかなう材料のほとんどを自給し少しずつ自給品目を増やし遂には小麦栽培をしていた跡地にワイン用のブドウも植え数年前から飲めるようになり民宿のお客さんに提供しています。ワインが出来始めたころ私に、日本でも販売してくれ！と冗談本気半分で言われていましたが私は全く興味がなく適当に聞き流していました。そして数年がたち昨年、二〇一七産のその土地の在来品種の赤ワインをお土産にもらい日本で開栓し飲んだのですがビックリするおいしさに輸入するならこれだ！っと思いました。彼のワインは苗木を植樹してまだ十年にも満たなくまだ専門の醸造家を作ったものとは言えません。長男が農業大学でオーガニック農業を学び現在は大学院で醸造を学んでいます。

ソムリエの資格も取り長男が間違いないと私たちの方面にいき専門家になるべく今ひよこのピヨピヨで歩き始めています。私はオレガノ輸入からその後丘のポモも含め十五年以上彼ら一家を見てきています。大地に根差し大自然の厳しさを何度も乗り越え前を向いて生きるアントニオの生産品を扱いたい、そして始めたばかりの醸造家としての父・息子の成長を見届けたい。飲んでくださる方と一緒に楽しみたいと思います。満を持して前述の二〇一七産産のアリアニコ(赤)をアントニオに注文しました。決して安くはないのですが自信をもってお届けできると思います。限定品になりますので予約お申し込みはまたHPでご案内します。ワイン好きの方に飲んでいただきたいです。お楽しみにお待ちください！（れ）

※小売りでの販売のみになります。酒販免許の都合上、卸売りはもう少しお待ちください。



### かんたんレシピ ～ケッパーソース～

塩漬けのケッパーを常備してお便利です。スープに煮物に『旨みを含んだ塩』として塩漬けのままお使いいただくコクのあるおいしい料理が簡単にできます。今回は塩抜きした使い方の基本です  
材料/塩漬けケッパー大さじ山盛り一杯 バジルやシソの葉5～6枚 にんにく半片 オルチョなど EVO 大さじ3以上 つり方/①塩漬けのケッパーはさっと洗った水につけて塩抜きする②少々塩辛い位に塩抜き水を絞る③ミキサーに材料の全てを入れトロロにする 味見しEVOの量で塩味を調整する ④ガラス瓶に入れ冷蔵庫で保存 食べ方の例/190℃のオーブングリル(網)でスライスしたズッキーニやナスを両面うすすら焦げ目がつくまで焼く(乾いた感じに仕上げる)②皿に盛りケッパーソースを塗る

久々編集後記  
骨折しご迷惑をおかけした料理教室主催者様にはこの場を借りて改めてお詫び申し上げます。ギプスを外し厳しい日常をいま経験中、リハビリついで大変！を実感しています。

ところで5月に来日したわら一本のマイケル&マルタから嬉しい連絡が。新しい引越しが決まり民宿を辞め心機一転オリーブオイル生産に集中した生活スタイルに晴れてなりました。また彼らのオイルが今月どんと日本に到着します。皆様にご覧いただきEVOを普及していくのを協力していただくのを協力お願い申し上げます。何と言っても高品質そしておいしい、そして生産者が魅力的。彼らの映像やプレゼンテーションも素晴らしいご希望があれば全国に出向き映像を使って販売促進させていただきます。お気軽にお問い合わせ下さい。