

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。

いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます。10月初旬から収穫の為にイタリアに滞在していますが、日本の台風・豪雨被害のニュースはイタリアでも発信され、私もテレビニュースで知りました。被害にあわれた皆様には心よりお見舞い申し上げます。

早い復興と日常の平穏が戻りますようお祈り申し上げます。どうぞ引き続き日本全国の皆さんご安全にお過ごしください。

イタリアの気候もここ数年の温暖な秋口、日中は太陽光の強さにオゾン層の破壊?かなり今までと違う、を感じながら収穫していました。お陰様で収穫は無事済み、自社オリジナルオイルアサクラオイルは船積みを待つばかりとなりました。少ない収穫量でしたので皆さんに行き渡るように限定数でのご予約販売になる予定です。また、収穫はゼロと思っていたアックアサンタが意外に収穫できました。そして急なのですがオルチョの搾油所が今年から変わることになりました。石臼粉碎でしたが、石臼不使用の粉碎機で他アサクラオイルシリーズと同じ搾油法となりますので味わいが少し変わる可能性があります。また詳しく入荷時前にご説明いたします。

## ◆ 入荷してます! アイテム情報 ◆

①丘の上のポモドリーノ 300g ¥740

以前よりスリムな瓶にかわり使いきりサイズ!

ミニトマトのない時期には丸ごと入ったチェリートマトから旨味がたくさん出るので煮込料理に。うま味・コクだしに便利です。

②テスト販売 Pasta

ファッロスバゲッティ 1.85mm (以前と同じテフロン抜型)

ファッロスバゲッティ 1.85mm (表面ざらざらブロンズ抜型)

※テスト販売のため簡易ラベル等でお値段据え置き 490g ¥840(税込)

## ◇ これから入荷予定アイテム ◇

①アントニオのワイン (赤) 750ml ¥3,960 (税込) 12月初旬入荷  
カンパーニア州の古代品種アリアニコ (ビオ認証)

FAXご注文用紙、Web、お電話にてご予約受付中! (500本限定) 専用のご案内チラシもご覧ください。

注) 限定数に達し次第終了になりますことをご了承ください。

②クリスチানেরファッロ麦の全粒粉 500g ¥783 (税込)

● パスタ事情悲喜(こも)こも ●

新Pasta製麺所候補にPasta加工を一種類依頼し販売を開始しました。すでにたくさんの方に購入いただいています。以前の製麺所のPastaと比べていかがでしょうか? 私的には及第点なのですが、ロングPastaの種類(日本人好みの細い)が少なく、ショートPastaは生地が厚く、アサクラPastaファンには厳しいのが現状です。いまカッペツリ小麦で第二候補の製麺所にテスト加工を依頼しました。こちらは種類が豊富なのですが価格が高めのため、いろいろな条件を踏まえて現在模索中です。

今回入荷したファッロのスパゲッティは 0.05mm だけ以前より太いので茹で時間が少し長めです。表面がざらざらの白っぽく見えるブロンズ抜型も入荷しました。ブロンズ抜型は日本の軟水でゆでるとゆで汁がドロドロになり上手にゆでるのは難しく、歯ごたえも断然テフロン抜きがおいしいので以前の製麺所ではブロンズ抜型の選択はありませんでした。(ショートはブロンズ抜型です) 少しでもおいしい可能性があればと、太めなのでブロンズ抜型にしたのはお試しです。ですが、ゆで比べてみるとブロンズ抜型の方が微妙に味わいが濃く感じます。様々な理由が考えられるのですが料理は化学です。実際に実感させられるPasta加工になりました。

トライし問題が起き、またトライ、と新しい製麺所確定までにはまだ時間がかかりそうです。当分テストに明け暮れそうですが、新製麺所決定までのアサクラPastaの行く末を見守っていただけますとありがたいです。

さて第二候補の製麺所に依頼したのはカッペツリ小麦と書きましたが、あの緑色フベルのPastaです。依頼したのはスパゲッティ 1.8mm・スパゲッティ 1.6mm とペンネ。以前の小麦生産者ロベルトさんの小麦ではなく新しくクリスチানের作付けにチャレンジしたカッペツリです。つまりファッロの生産者と同じ人のカッペツリ小麦になります。クリスチানের家庭の事情がこの数年で変化し、仕事の体制が今までのようにはいかなくなりました。奥さんが家を去り細々とした家内制手工業の作業がでなくなりました。

『自分の中での変化の時』『だから方向転換する』と言った彼の言葉がとても印象的でした。作付けし収穫、製粉し売る、または製麺所など加工所へ引き渡すといった生産ベースだけの仕事に移行し、小分けや二次加工を自分でするのはやめるそうです。

知り合った当初のクリスチানেরは、できた小麦を村の共同石窯でパンを焼きメルカートで売っていた頃からするとかなり進化をしています。日本の皆さんと、イタリア国内での販売が少しずつ軌道に乗っているお蔭です。しかしアサクラPasta用のファッロPasta加工の製麺所がなくなってしまうことは彼にとつてかなりのダメージで大量のファッロの行き場がなくなってしまうことになりそうです。そして彼は私に、『レイコの製麺所の問題を自分の転換とリンクさせ、レイコのPasta用の小麦を(も)生産するのには集中したい、してもいいだろうか』と言いました。私は『なるほど! それもいいね』と答えました。そして昨春秋、彼はカッペツリの種を畑に蒔いたのです。この8月に初収穫したカッペツリは無事に第二候補の製麺所で加工中です。どのように出来上がるかドキドキです。お楽しみに!

今年の初夏には数名のお客様とイタリアをめぐる食の学習会を行いました。その時にクリスチানের宅にもお邪魔しました。各地の生産者に料理教室をしてもいいなと思いましたが、奥さんのいないクリスチানের宅はどうなるかと内心ハラハラでしたが、なんと男女友達二人と彼三名で男の料理教室が行われました。シナリオが用意され担当者が一品ずつ思い思いの献立を作りました。相当事前打ち合わせをしたのがよくわかります。友人もクリスチানেরの生産品を日本人のお客さんに理解してもらおうと、それは一生懸命でした。なんとも微笑ましく温かい空気が一杯になったクリスチানের宅での一日でした。そして、その裏では彼が真剣勝負で生きているのをとても感じます。自然栽培という簡単ではない栽培を選び、できた生産物を売り、次に繋げるのも生きているのです。決してお涙頂戴ではなく、クリスチানেরの人生を見ながら、広大な大地(40ha)を一人で背負って生きている彼のすぐ横にいる者の一人として私にできる最大限をやる!と決意するしかありません。もちろん! 私一人では無理です。日本のみならずのお一人お一人、一軒一軒のお取扱店さんのお力が必須です。Pasta? 以前の製麺所? 素晴らしい! (価格もお安かった) 涙、あの右に出る場所ははつきり言っておりません。ただね、過去のことにとらわれていたら何にもできません。それなりの製麺所がきつと見つかる! を信じて私は前だけ見てチャレンジしていきます。

どうかどうか日本の皆さん、これからもPastaご購入、クリスチানেরの応援よろしくお願い申し上げます!(丸)

◇ わら一本販売促進のためのお願い ◇ わら一本・映像上映とプレゼンテーションの会!

マイケル&マルタのわら一本の生産者がプロモーションのために5月に来日し、全国10か所12イベントを20日間で駆け巡りました。各地で盛り上がったマイケルの「なぜオーリーブオイル栽培なのか?」「自然栽培に取り組むきっかけについて」などを説明した自作プレゼンテーションは秀逸です。(株)いまココの井手広法さんがイタリアで撮影したドキュメント映像も併せてマイケル&マルタのわら一本応援上映会を催してみませんか? スタッフ本田朝倉が全国どこにでも伺います!

ご希望の方はアサクラ事務所までご連絡を。



男の料理教室