



Facebook、Instagram、ニュースレターに登録するとアサクラの活動詳細をご覧いただけます。HP フッター（下部）のリンクボタンよりご登録ください！

いつもお引き立てご愛用ありがとうございます。2020年新年が明けましたね。一年12ヵ月、過ぎるのはあっという間です。というのも倉庫機能を会津に移し二年が過ぎました。たった二年に驚きますが（もっと時間が経っているように感じます）倉庫を自社で管理できることをありがたく感じる二年でもありました。今年もイタリアからの大事なアイテムが会津に到着し、そして会津から私たちの手を通し皆様にお渡しできる喜びをかみしめ、そのありがたみを忘れず今年そしてこれからも精進していきます。輸入販売を開始し20年の節目の年でもあります。本年も変わらずお付き合いいただきますようお願い申し上げます！

【重要】HPからのご注文がオンライン決済に変更！

今月から弊社HPが全面的に変わります。それに伴い、Web注文からのご購入がオンライン決済になります。ご注文と同時に支払いが完了ようになります。 <https://www.orcio.jp>

●チェチ味噌WS～今年もチェチで味噌づくり●

クリスチンのチェチ（ひよこ豆）で今年こそ味噌づくりしましょう！週末に届きすぐに味噌づくりをしていただけるスケジュールになっています。

アサクラオリジナルチェチ味噌レシピ付のキット販売2種

キット（小）豆200g 塩160g 生糀450g（出来上約900g）¥1500円

キット（大）豆1kg 塩700g 生糀2250g（出来上約4.5kg）¥6500円

第一次募集 1/16（木）～1/22（水）→発送日 2/6（木）又は2/7（金）

第二次募集 1/30（木）～2/5（水）→発送日 2/20（木）又は2/21（金）

第三次募集 2/13（木）～2/19（水）→発送日 3/5（木）又は3/6（金）

※3月末まで継続予定（ただし生糀がなくなり次第終了）

●2019年産アサクラオイル入荷案内（2月初～中旬）

オンラインショップにて数量限定で販売予定です。

販売日：2月20日10時00分より開始予定

尚、入荷が遅れる場合もあります。

その際はHPお知らせ欄にてご案内いたします。

◇ 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昨年5月に来日し、全国10か所12イベントを開催しました。各地で盛り上がったマイケルの「なぜオ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。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？先日都内で第一回を行いました。オーガニックなどをよく知らない方も参加され感動の嵐で終了しました。オリーブや農業について知らない方にも胸打つ内容ですスタッフ本田が全国どこにでも伺います！マイケル達の日常の映像をプラスしたバージョンアップしたものをお届けします。奮ってお手を挙げてくださいませ！

●土を考える●

新年に相応しく大それた題名の今月のコラムです。というのも、新聞の記事に唸ったのがそもそものです。印象的かつ自分にも関係のあるネタだったため何度も読み返しました。世界の大きなポイントになる土壌を取材した記事です。①五千年前ナイルデルタと呼び豊かに農作物が栽培されてきた地域が「灌漑」と「ダムなどの堰」により塩害で砂漠化・ひび割れ土壌が疲弊②世界有数の穀倉地帯ウクライナの土壌も疲弊③ブラジルの草原地帯であるサバンナが近年の農業利用で土壌が疲弊。他所日本の土壌も含め疲弊土壌の全ての原因が人の手による「食料をより作りたい」が原因だとあります。その原因のどれにも化学肥料の多量が使われています。このオルチョ通信先月号でサステイナブルのライフスタイルの提案というコラムを書きましたがそれにつながる世界の現状を皆さんにもっと知っていただきたいと思いました。生産する人の意識はもちろんなのですが、それを買わないと食べられない消費者の人は関係ないではなく現状を知りどういふものをチョイスするか？私たちがほしいものを生産する人に作っていただく、未来につながるいい土壌をイメージし買おう人が意識して物を買う。プラスチック問題と同じでやはり私たち一人一人の意識がとても大事です。土壌疲弊は止められる、とこの記事に明るい展望を述べる学者の見解がありました。それをそのまま転記し今年初めに皆様に送るメッセージにしたいと思います。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます！（れ）

以下抜粋記事（人間が生きていくには一人あたり0.05ヘクタール以上の十分な耕地が必要です。浸食や塩害、消耗、汚染などによって土が劣化したり、土が十分になかったりすると、健康的で栄養のある食物が生産できなくなるし、その他の自然の恵みも受けられなくなります。生きるのに必要なものを土に依存している人間にとって絶望的です。そうなればもう「土難民」です。それは政治を不安定化させるでしょう。インドネシア、メソポタミア、マヤ、アステカなどのかつて栄えた文明もひとたび土が侵食され塩害を受け、消耗した時に滅んだと言われているのです。予測されるように2100年に世界の人口が112億人に達した時ともな土が十分になれば人類が古代文明の二の舞を演じる恐れが現実のものになります。農業の影響を受けている土の多くは、ひどく健康を損なっています。いくつかはもう病氣だと言えるでしょう。乏しい資源しかない小さな農家の土が特にそうです。一方で大規模な農家にも化学物質を過度にかつ野放図に使ってしまうリスクがあります。土が健康を損なうリスクは気候変動によっても高まっていますし人口集中と急速な都市化は深刻な脅威です。風で飛ばされたり水で流されたりして表面が削り取られその土地がもともと持っていた特徴がなくなってしまう例もあります。これは病氣を通り越して「消えた」状態だと考えられます。自然に回復させるには何十年から何百年とかかるでしょう。人間の考えられるレベルの時間軸では元に戻せません。劣化した土は自然の恵みをもたらすのではなく逆に負荷を生み出します。二酸化炭素等の排出や水の汚染、生物多様性の損失につながるのです。しかし慎重に管理し病氣の土は直していく方向で取り組みは現在のそして将来の人口を養うことができます。大切なのは食料も水も空気も、そして土も当たり前にあるものだと思います。大切なのは食料も水も空気も、そして土も当たり前にあるものだと教育を受けなければならないことです。将来の世代は有限で貴重なこの資源を守る教育を受けなければならないでしょう。》朝日新聞GLOBE記事ラタン・ラル・オハイオ州立大学特別荣誉教授インタビューより抜粋） ネットでGLOBEで本文を読むには<http://www.asahi.com> (Asahi shinbun Glove 2019No217)

かんたんレシピ ～ファッコ全粒粉とかぼちゃのサブレ～

分量も適当、ざっくりいかにイタリア的な焼き菓子。ざっくりまぜるだけ！

手持ち材料でさっさと作って見たら大成功。甘いのがお好みなら少々砂糖を加えても。材料（20枚程度）かぼちゃ（蒸し煮したもの）100g 塩漬ケッパー10粒 あればドライトマト1個 玉ねぎ少々 ファッコ全粒粉150g アサクラ EVO（オルチョやボルゴなど）大さじ3 豆乳大さじ1 つくり方/①蒸し煮したかぼちゃは熱いうちにフォークでつぶす②ボールにEVO、ドライトマトとケッパーは細かく刻んだもの、玉ねぎのみじん切り、豆乳を入れてかぼちゃを加えよく混ぜる③ファッコの粉を加え練らないよう切るように混ぜる④棒状にしてラップでくるみ 30分以上寝かす□5mmにスライスし180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

