



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！

スマホでかんたん登録→

いつもご愛用してお引き立て本当にありがとうございます！秋の紅葉シーズンたけなわ、GoTo キャンペーンで会津若松市内は行楽客でにぎわっています。11月の中旬位まで紅葉は楽しめるでしょうか。さてイタリアはオリーブの収穫が先月から始まり夏の酷暑と日照りにも耐え果実がよく実ってきました。ここ数年は暖冬と夏の高湿度がオリーブ果実の生育に影響を与え不安定な出来でしたが、今年ほどの地区も平常時の収穫量とクオリティです。収穫に行けませんでしたでしたがホッと胸をなでおろしています。新ものの到着の一番は1月到着予定のアサクラオイルです。出来がすごく楽しみです！今月中にご予約の目途がつく予定です。

●今月のプロモーションセット●

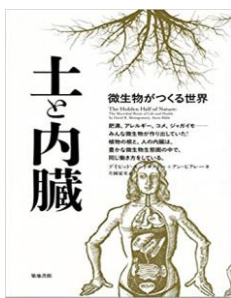
クリスチャンのパンケーキミックス粉（略してPCM）はもうお試しですか？卵とミルク（乳か豆乳など）とオリーブオイルを混ぜて焼けば手軽にホットケーキ、パンケーキが焼けます。発売開始から人気上昇中。このPCMのレシピ提供の福岡市のダムナチュラルの安枝栄子さんがPCM粉でつくる簡単おやつレシピを考案してくださりBuona Vita! レシピ集 vol. 11 としてリリースしました。こんなものまでPCMで出来る！と驚きのレシピの数々です。EVO わら一本の 250 ml とセットでお買い上げの方に1冊プレゼント致します。

セット価格 **¥3735 (税込)** 《 Buona vita! レシピ集 vol.11 フルカラー全14ページ 》



微生物に生かされているわたしと地球

会津クチーナの台所からは庭が見え四季折々様々な風景を見ることが出来ます。とはいっても自慢できるほどの庭でもありません。当初菜園にしようと思いましたが耕すとガラガラとまるでオルチョの畑のように大きな石が土中に広がり、また土自体もカチカチで野菜の畑はあきらめました。その後麦をまいたりし初年度は人の膝丈位までしか成長しなかったのが二年目三年目と丈が伸び、土中が麦の根でほぐれ地上の茎もぐっと伸びて畑が柔らかく変化したのが見てわかりました。昨年は種をまく時期を逃し今年の春からは草が生えるがままほっとしていました。緑の雑草も四季折々に変化し多種の雑草が生えその生物多様性に驚かされました。そんな中、訳本「土と内臓」という本を読みました。土と内臓って！？どう関連するんだ？と読み始めたら止まらない。面白いのなんの。原題が「自然の隠された裏側。微生物が担う生命と健康の根幹」とあるように、著者の妻ががんになるところから始まり、オーガニック菜園づくりを目指し野菜作りに適さない土壌を微生物の力を借り見事な菜園に変化させていくところがプロローグ。そして土壌と植物は微生物の介在により成り立っているということがわかりやすく書かれています。そして動物や人も同じく微生物の恩恵により存在しており、その事細かな解説は驚くことばかり。パスツールなど知っている細菌学者など微生物の解明についての歴史も興味深い。そして著者は問題提起として、土にも生物にも元来多くの微生物が住み着き「共同体」としてバランスを取りながら存在しているが、土は近年化学肥料や農薬、単一栽培などで土壌の微生物が破壊され土が疲弊し収穫量が減少、その為に種の過剰な品種改良が進歩、人や動物においては抗生物質などの薬品使用や食習慣などで腸内細菌の変化でアレルギーや現代病、難病の蔓延など、土も生物も微生物無視の目先の利益主義がこのような現代の問題の根底だと語られている。この美しい地球は人間の肉眼では見えない微細で多様な微生物の世界が広がりその



著者
デビッド・モントゴメリー
アン・ピクレ

影響は想像以上だということ、本を読むとわかります。自分の思考が広がりどう生きべきか、考えさせられる一冊です。(れ)

オルチョの蓋の空回り・中栓が蓋にくっつく不具合について

オルチョの蓋の不具合が多くなっています。生産者ジョバンナさんには注意するように伝えました。申し訳ございませんが蓋の不具合はおお客様ご自身で開けていただくようになります。開封の詳細は瓶の首かけしおり、又はHP スタッフブログをご覧ください。

《 配送についてご連絡 》

10月1日より下記3社の併用で配送を行います。
・ゆうパック / ・ヤマト運輸 / ・第一貨物
恐れ入りますが、配送業者のご指定は出来ませんので予めご了承ください。

かんたんレシピ (YouTube アサクラ CHANNEL vol 27 より 11月5日配信予定)

Formaggio povero 貧乏人のチーズ/パン粉のトースト

(EVO わら一本のマイケル直伝のレシピ) 食べたら実感!

硬くなったパンの再利用として自家製手作りパン粉の勧めと手軽な利用法。

大量製品のパンでなくおいしい粉で焼いたパンだと最上のパン粉ができます。

材料/硬くなったパン、または冷凍のパン 適宜 アサクラ EVO 適宜 コンチエントラートデルマーレ (アサクラお勧めお塩) 少々 野生のオレガノ 少々

作り方/①パンはちぎって天板に乗せオーブンで時間があれば 120℃、ない時は 150℃ (15分程) でカリカリになるまで焼く②オーブンからだし冷めたらフードプロセッサで粉々にする③フライパンに EVO とにんにくを塊のまま入れ温めパン粉を入れて炒める④きつね色になったらコンチエントとオレガノで味付けする ※利用法/パスタにかけたり、おろしチーズのようにトッピングに利用。

カリカリの食感と味わいが新しい!



ラディーチジャム再開! (スポット入荷)
○桃のスプレッド ○あんずのスプレッド
(以上砂糖不使用) ○栗のクリームチョコ
コラム風味 3種が11月中旬より販売予