



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→

九州では早々と梅雨入りしたそうですが種まきの時期と梅雨、農家さんにとっては大事な時期ですね。うまく種まきできますように！夏野菜の命運がかかっています。さて、いつもアサクラアイテムをお引き立てそしてご愛用いただきまして誠にありがとうございます！夏野菜がうまくできるとさあ！オリーブオイルの出番です。適切なお天気に恵まれますように！じめじめの時期ですが気分はスカッと行きたいものですね。

◆オルチョサンニータ 2020 年産の状況

長い次品と発送が混み合いお届けが遅くなりましたが今月に入り混雑が解消されそうです。ご迷惑をおかけし申し訳ございませんでした。

◆わら一本・2019 産 250ml お得な最終セール

(詳しくはFAX 注文用紙裏のクローズアップ6月号をご覧ください)

◆チェチ粉 (ひよこ豆) 6 月中旬から販売開始予定

◆わら一本・2020 年産 100ml

◆2020 産チェチ (ひよこ豆) は不作の為 1kg と水煮ブイヨンのみの販売となります。また価格改定 (値上げ) しています。ご注文用紙またはオンラインショップにてご確認ください。

【アサクラパスタのゆで方】新しい製麺所の麺の特徴

アサクラパスタの製麺所が変わり合わせて製粉所も変わりました (但しサラゴッラは変わらず自家製粉) つまり、ファッロ (茶ラベル) とカッペッリ (緑ラベル) の製粉所も含め製麺が変わり5ロット目になります。だんだん新製麺所の麺の傾向が見えてきました。ロングパスタが切れやすいと指摘されることが稀にあります。この**ロング麺の切れ**は①茹でお湯が沸騰しすぎている②箸でかき混ぜすぎると切れやすくなることになりました。人によって調理の仕方に独自の癖がありますが、この製麺所の麺は一般品とは異なり**低温乾燥の為と製粉所の挽き具合**の関係上、またどの麦も**グルテンが一般のものより少ない為**デリケートです。それは消化がいい証でもあります。ご理解頂きゆで方①②に意識して調理いただきますようお願いいたします。

オリーブオイルとはなんぞや？ (連載②)

オリーブオイルとはなんぞや？先月から連載しています。そもそもオリーブオイルっていったい何なのか？を改めて解説していきたいと思えます。

オリーブオイルとは、オリーブフルーツからできた食用オイルです！と先月号で書きました。オリーブオイルと言ってもいろいろなものがあるのが食品店に並び何が何やらさっぱりわかりませんよね？できれば良質のオリーブオイルがほしいですよね。オリーブオイルとはどういうものかを知るといいものを選ぶ時の軸になります。今月はエキストラバージンとは？を書く予定でしたがその前にお伝えしたことがあるのでそちらをまず今月は書きたいと思えます。

瓶に貼られたラベルからはそれがどういいう由来のものか全くわかりません。「オリーブオイル」と記載されていれば皆さんが期待するものである保証はありません。

【オリーブオイルを選ぶため知るべきこと】

●栽培の方法 (農薬を多用するなど) 収穫直前の実の状態から、収穫し搾油までの時間として搾油の方法などオイルになるまでのプロセスがどういいうものかでオイルの品質が大きく変わります。

●良い条件下でオイルに加工できた場合は高品質で時間が経っても劣化しにくい“もち”のよいオリーブオイルになります。

●その反対に悪天候やオリーブフルーツにダメージを与える収穫の仕方・収穫した後の搾油工程の条件、保存法、充填後の管理、輸送法により劣化したオリーブオイルになってしまう場合があります。

オリーブオイルと言っても品質に大きく違いがあり良い条件でできた健康的でおいしい良品と別路線で作られたものが存在します。違いを認識できるように販売されるオリーブオイルは等級分けをします。日本の流通するお米に等級をつけますがそんなイメージで消費者にわかりやすくするために。ただしそれはあくまで流通の為の区分であり、一旦それらで加工品(オイル漬けや調味料として使われた場合など)になると消費者には全くわからなくなってしまう。オリーブオイルの等級分けは公の機関で分析した結果に基づき決められます。(但し国際オリーブオイル協会に加盟している国のみ)等級は幾つにも分けられています。※等級の名称は頻繁に変更になり不変のものではないので注意

(I) **バージン・オリーブオイル(絞ったまま 100%)** バージン・オリーブオイルとは、オリーブの果実から機械的または物理的な手段のみにより、オイルを変性させない条件下(特にオイルの温度条件)で得られたオイルであり、洗浄、デカンテーション、遠心分離、濾過以外の処理を経っていないものを指します。そのまま食用に適するオイルです。(バージンオイルの種類と名称) ①エキストラバージンオリーブオイル ②バージン・オリーブオイル ③オーディナリバージンオリーブオイル

(II) **ランプンテオリーブオイル(そのままでは食用に適さないオイル) で精製し食用が工業用に利用します**

(ランプンテオリーブの種類と名称) ①オリーブオイル ②精製オリーブオイル ③オリーブポマースオイル ④クルードオリーブポマースオイル ⑤精製オリーブポマースオイル。ランプンテとはそもそも灯り用のオイルのことを言い、食用に適さないオイルを古代の人が使っていました。つまりそういうオイルを食用に加工されていることを見逃してはなりません(れ)

大変申し訳ございません。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。

かんたんレシピ タン麺・スパゲッティ

冷蔵庫にある野菜と茹でおきスパゲッティで中華のタン麺風に。基本はいつもの炒めてから蒸し煮。スパゲッティは多めに茹で、冷蔵庫に保存しておくとお数日使えて便利。茹でたら余りはざるでよく蒸気を抜いてから薄く EVO をからめ完全に冷めたらタッパに。
※ショート麺なら保存のための EVO は不要 材料/にんじん、キャベツ、パプリカ、玉ねぎなどお好きな野菜 にんにく、アサクラ EVO 大きじ1、ガルム、コンチェント (アサクラおすすめお塩) つくり方 / ①野菜は適当な大きさに切りにんにくはみじん切りする ②フライパンに EVO とにんにくを入れ香りが出たら野菜を全部入れコンチェントも少々入れさっと炒め水 1/3cup 入れ蓋をして蒸し煮。柔らかくなったたらガルム小さじ 1/2 を加えスパゲッティも加えよくからめたら出来上がり。



【使用アイテム】アサクラパスタは古代小麦サラゴッラのスパゲッティ・新オルチョ・コンチェント・ガルム