



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→

いつもお引き立てご愛用頂きましてありがとうございます！すっかり空気感が変わったお盆過ぎ、夏も終わるかと思うような気候が続いています。気候の急激な変化は身体に思いのほかダメージを与えます。夏の疲れが出る時ですので充分ご注意ください。9月は夏の野菜も見かけなくなり、少しずつ秋の農産物が出回るようになりましたね。気温や風を肌で感じ、目でみて匂を感じ、味わっても同じく。四季の変化、季節の移り変わりを五感や六感をつかって感じているヒト。四季がある文化と夏だけ、冬だけの文化のヒト、微妙に価値観も変わりますね。ヒトも植物も生物全体が気候とともに生きている、を感じます。まずは五感でおいしい食を楽しみましょう

【入荷しました】丘の上のポモドリーノ 300g / ¥740

【9月下旬から発売開始予定】

- カップリ小麦ペンネ 240g / ¥750
- 古代表ファッロスパゲッティニ 1.6mm 490g / ¥950
- 〃 ペンネ 240g / ¥750
- 古代小麦サラゴッラスパゲッティ 1.8mm 490g / ¥950
- ファッロ粒三分搗き 250g / 価格未定
- (久々再開) いちごのスプレッド (砂糖不使用) 200g / 価格未定
- (New) いちごのコンフィチュール (きび糖使用) 220g / 価格未定
- (久々再開) ネスタりんごのコンフィチュール (〃) 220g / 価格未定

### 古代表ファッロのガレット 在庫放出大セール！

クリスチヤンのファッロ粒を丸いせんべい型にしたガレット。こちら賞味期限 11月10日までと迫ってきましたのでセールします！ビックリの在庫放出価格は、FAX ご注文用紙とその裏面のクローズアップレシビをご覧ください



二〇二二年夏・イタリアの産地から見えるもの  
暑かった夏もピークは過ぎてくれたような気がします。こちら会津の早朝は風が冷ややかで気候が秋に向かっているのを感じます。この夏も猛暑で身体が疲れていると思います。寒くなるまでの心地よい気候の時にこそ身体をいたわってあげたいものです。

さて来月にオリーブ収穫期を迎えるに当たりイタリアから畑の状況が続々と届いています。ご存知の方も多いかと思いますがイタリアの南にあるシチリア島・山火事が多発しており日照り干ばつの影響です。中部イタリアで麦や豆類をつくるクリスチヤンの圃場でも雨が全く降らずレンティッキエ(レンズ豆)が全滅だそうです。芽が出て大きく育つ過程に雨が足りないのは、たった三〇cmほどしか伸びない植物には過酷過ぎ、さやの中に実が入らなかつたとのこと。またチエチ(ひよこ豆)ですが昨年は猪さんにとんど食べられてしまいました。今年も猪さんの動向が気になりましたがレンティッキエと同じ日照りで例年の五分の一のこと。昨年よりはましとのことですが天候や猪さんの影響で大幅な減収は生産者にとって本当に大変なこと。しかしクリスチヤンが言うには他の周りのほとんどの生産者はチエチも全滅という中、幸運だったと言います。

私が製造しているオリーブの中部・アドリア海側(イタリアの右側)のアブルツォ州の畑も同じく四月下旬から雨が一滴も降らない状況がまだに続いています。送られてくる現地の写真をみると例年ならオリーブの木の下にもすごい勢いで生える草ですが、今年ほとんど草がない状況です。草は雨が降らないときこそ重要で、雨は降らなくとも周りに植物群が少しでもあると朝露が降り畑の下一帯が湿りそれが土表面を保護する役割があります。今夏、下草がほんの少しの状況下にもかかわらずオリーブの葉は青々と、そして実もたわわになつている写真を見て驚きました。実はほとんどが水分です。九月に入り気温が下がると同時にゆつくりとオリーブの実に油分が蓄えられていきます。こんな過酷な状況下に水分をたっぷり含んだ実がなぜたわわになるのか？

私はこの仕事をする前にイタリアに3年住んでおり、農家民宿やレストランで料理修業をしていました。その一つイタリア本島から離れたサルデーニャという島があります。その島の民宿はオリーブ栽培農家でもありました。イタリアに住み慣れたからサルデーニャに行き、その暑さにびつくりしたものです。日中は四十度近くになります。もちろん今の話じゃありません、今から二五年前の話です。こんなにも暑い中、人は生きているのにも驚きましたし(一番暑い時間は昼食後、この時間はいわゆるシエスタ・昼寝の時間でした)農作物も本島とほぼ変わらない。そしてここで見たオリーブは今でも忘れられません。丸々と太った実がたわわに実つているのです。オリーブについてはまだ知り始めたばかりでしたがこんなにも過酷な状況の中でオリーブというのは育つものなのか、たくましい！と感動したのを今でも覚えてます。灼熱の太陽の下でグリーンオリーブの輸入をその時は決めていましたので、そのたくましさも素晴らしい植物なんだろうと。私はオリーブオイルの輸入をその時は決めていましたので、そのたくましさの中にある生命力を感じましたしそのエキスのオイルは生命エネルギーの凝縮ともいえるのでは、と今なら言えます。すごい植物だと思えます。またこのたくましさはオリーブだけではありません。今と違ってわかるのは土壌がどのようなものか、が命運を分けます。軟弱な土壌では根は伸びず植物全体にいきわたるべきものが届きません。土壌は植物が生き続けるための生命線、無肥料で栽培することの大事さはこういう過酷な時こそわかります。クリスチヤンのチエチもオリーブも土壌の力と生産者の志、考えが結果として現れるのが農業だと思います。気候変動のもと生産者は大変ですが少なくとも私は皆さんに状況を説明しご理解いただけるように細かくご案内していきたいと思えます。今年秋以降の産物はこれから順に届きますが二〇二二年産の農作物は一味違つとイタリアの大地に思いをはせし上げていただけましたら幸いです。(れ)

### かんたんレシピ たまごとアンチョヴィのパンニーノ オルチョアンチョヴィフィレを利用したお弁当用サンドイッチ

YouTube アサクラ CHANNEL / 9月20日配信予定

材料/食パン2枚(またはパンニーノ用パン1個) ゆでたまご1個、アンチョヴィフィレ3~4フィレ、マヨネーズ小さじ1、コンチエントラートデルマーレ少々・コショウ少々 包み紙(ホイル・ワックスペーパー・ラップなど)

つくり方/①茹で卵は細かくみじん切りする②卵をボールに入れマヨネーズ・コンチエント(アサクラおすすめお塩)コショウを入れよく混ぜる③パンの片面に卵をまんべんなく塗り、斜めにアンチョヴィを4フィレおく④もう一枚のパンを載せホイルやワックスペーパーでしっかり巻く※カットせず食べる時はそのままかぶりつく



オルチョ  
アンチョヴィフィレ  
¥2980 / 230g