



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いただきまして誠にありがとうございます！世の中は今までは考えられない事象が起っていますが、それに対するいろいろな意見と、人の行動とがあるんだな、というのを実感しています。自然界に善悪はないと言います。人が何かすることによって及ぼす波紋は幾つもありぐるぐるとあちこちで巻き起っています。先月は立て続けに会津の郊外に行く機会がありました。山には緑が生き生きと川は雪解け水がごうごうと流れていました。自然の営みは止まることなくいつも私たちに大事なものを与えてくれます。自然はだいじだ！を日々思います。7月いよいよ本格夏がやってきます！皆様どうぞお健やかに！

- ◆チェチ粉（ひよこ豆）2020年産チェチは猪で不作の為、収穫が少なく、入荷したチェチ粉もすぐ欠品になりました。ご迷惑をおかけします。次回入荷は今年秋以降の予定となります。
- ◆2020年産チェチ（ひよこ豆）も同様に不作の為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。
- ◆白ワイン・ファランギーナが2019年産から2020年産に切り替わりました。お味が全然違うので右案内をお読みください。

### 2020年産入荷白ワイン 愛称ファランギーナ・ドルチェに決定

4、5月とアントニオのワイン祭にたくさんのご協力ありがとうございます！お陰様で白・2019年産が完売しました。完売と同時に2020年産が入荷しましたが！あまりの味の違いにびっくり！原料のぶどうは果物ですので日照と降雨で個性が変わると醸造も少し変えたようなので味わいも変わったとのこと、ワインの味が変わるのには調整剤など不使用の為当たり前とアントニオよりの伝言です。ただ2019年産をご購入の方が同じ味を求めて購入下さった場合を想定し、味が変わったことをわかりやすくするために2020年産をファランギーナ・ドルチェ（甘口）と名乗ることにしました。全体的には甘口のワインとしてはとてもおいしいです！是非その味の違いも楽しみながら夏のお食事、夕涼みのお供にして下さい！定価 ¥3610 → 10%off ¥3249

### 【夏季休業のご案内】

8月7日（土）午後～9日（月）・11日（水）～15日（日）まで休業致します。お休み前後は発送が混み合いますので余裕をもってご注文願います。また期間中のご注文、メール受信は受け付けていますが、ご連絡は16日（月）9時以降となりますのでご了承ください。

オリブオイルとはなんぞや？（連載③）  
オリブオイルとはなんぞや？5月から連載しています。そもそもオリブオイルっていったい何なのか？今回はその中でもエキストラバージンとは？に焦点を当てます。オリブオイルと言ってもいろいろな分類があることは先月の通信で説明しました。たくさん分類があるのは収穫前後の果実の劣化、搾油方法や搾油環境で品質が大きく変わり、格付けが下がり分類が変わりますと先月号で説明しました。さて最上級のオイルとして格付けされるエキストラバージンですが、分析所で数値、官能検査（おいしいかどうか、香りは相応しいか）などを判断します。そこで良となるとエキストラバージンと命名することが出来ます。これなしに勝手にエキストラバージンオイルと名乗ることはできません（B規）定しかしみなさん、不思議に思いませんか？百貨店・食料品店に行くのと油売り場には数えきれないエキストラバージンが並んでいます。私はまだよく知らない時は同じエキストラバージンオイルと記載されているのにどうして価格に大きく差があるのかと思いました。みなさんはいかががでしょう。この価格の違いに秘密が隠されています。単純に価格の差はコストの積み重ねと考えると、高いものがなぜその価格か、廉価品はどのようにコストダウンさせているか？がわかるかと判断し易くなります。  
国際オリブオイル協会（IOOC）のエキストラバージンの定義はこうです。  
『遊離度がオレイン酸換算で20g/100g以下、その他の特性がB規規格における当該カテゴリーに相当する特性（様々な分析数値や味や風味）と一致するオイル』とあります。遊離度以外にも過酸化物質値など様々な数値を測定しそれに合致するものをエキストラと名乗れますが皆さんがその規定を全て知る必要はないと私は思います。大事なのはそこではなく、表現を変えると「エキストラバージンの格付けだけではないオイルかそうでないかは判断できないということ」を認識することです。それにしても様々なエキストラバージンが流通しどれを選べばいいか難しいです。  
オリブオイルは既定の中で格付けされる中、いろいろな由来のオイルが存在します。それは上の白ワインのようにオリブ果実も天候に影響を受け生産的な問題で味が変化し質や個性が変化します。また大メーカーでは均一な製品を追求する為、白ワインのように去年と違うものを売るわけにはいきません。ワインでもエキストラバージンでも去年の味に近づけるために何らかの処理をします。それは違う産地のものを加えるなど、他のものと「混合」することによって調整します。混合オイルはいろいろなケースがあり介入する人、プロセスが多くなればなるほどその履歴を追うのは難しくなります。フレッシュオリブ果実はそのままで流通できない為オイルにしてから流通します。人件費の高い国安い国の関係から利益を得るために人件費の安い国から運び混合する場合も多々あります。またその流通の時のダメージも見逃せません。また混合するもので多いのが余剰の年産の古いオイルとの混合です。これらは法律上全く問題がありません。しかし混合オイルの質や流通上のデメリットを考えるとオリブオイルとしての価値に疑問が残ります。そういう意味でエキストラバージンという格付けより私は栽培の仕方とつくる人の志を重視しています。つくる人の志には、良いオリブオイルをつくる、という生産者の想い全てにそのオイルの質が連動します。アサクラではシングルエステート（単一生産者）のオリブオイルであることを第一に生産者との関係性を深め大事にし、良質のオイルの維持に注力しています。良い想いの生産者のオイルはほぼ間違いなくエキストラバージンオリブオイルになります。格付けに頼らない判断の仕方あるとしたらそれはなんでしょうか？

来月に続く（れ）



かんたんレシピ 何はさておき夏はこれ！YouTube アサクラ CHANNEL 8/2 配信予定  
🍅フレッシュトマトでつくるスパゲッティポモドーロ（トマトのスパゲッティ）  
パッサータや丘ポモで作るのもおいしいですが夏は国産トマトで完璧！！  
材料（一人分）/ミニトマト中5～6粒 コンチェント小さじ1/4弱 バジルの葉1枝 にんにく1片 アサクラEVO 大きじ2 お好きなアサクラロングパスタ70g  
作り方/ミニトマトはナイフで少し切り目を入れ手でひねりつぶす②にんにくはみじん切りにしてフライパンに入れる③にんにくにかぶる量のEVOを入れフライパンに火をつけ低温でゆっくりとにんにくの香りを出す④ミニトマトの果肉だけを入れコンチェントを加えて炒める⑤くたくたになったら果汁とバジルを枝ごとを入れさっと煮立て火を止める⑥0.5%の塩分濃度でアルデンテに茹でたスパゲッティを加え強火で和える⑦皿に盛りバジルの葉をあしらう

大変申し訳ございません  
オルチョの蓋の空回りと  
中栓の不具合について  
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（2020.7.15付）をご覧ください。