



新年明けましておめでとうございます。旧年中はご愛用お引き立て誠にありがとうございます。今年もどうぞ宜しくお願い致します！
年末は寒波が厳しく雪に見舞われた地域も多かったですね。ここ会津も気温が低い時に降る細かい雪が風と共に舞い、寒い年末でした。年々降雪も少なくなっていますが一度にどっと降る近年の傾向に雪国の人は耐えています。しかし雪も真っ白いからまだ許せませんがこれが黒や赤だったらと思うとぞっとします。白でよかった（笑）太平洋側の晴天続きの冬に憧れます！縦に長い日本列島津々浦々天候条件も様々ですね。皆様にとって平穏で心穏やかな日々が続く2022年でありますようお祈り申し上げます。

☆☆☆ご協力お願いします！2アイテム！の販売促進 ☆☆☆

①EVO わら一本 250ml ¥16500 → 10%off ¥14850

プロモーションセット/共同購入セット
(セット内容/特典)

- わら一本 250ml 6本取っ手付専用箱
- レシピ集 2冊 (お好きなものチョイス)
- ポアラ (オイル注ぎ栓) 1個

②わら一本の大瓶 500ml 1本に1冊の
レシピ集プレゼントも継続



秋の収穫後の入荷待ちリスト (2月中旬頃)

- 新ファッコの粉 (全粒・セミ全粒) 500g・1kg
- チュエチの粉 500g
- チュエチ乾燥豆 (こちらは充填の都合上2月末位の販売予定)
- パスタ類 (カップペリ小麦 1.8mm・1.6mm・リングイネ/ファッコ麦 1.8mm/サラゴッラ小麦 1.8mm・new 1.6mm・フジリ・ジェメッリ)
- ガレットチョコ (ボンせんクラッカーチョコ掛け)
- アサクラオイルは2月下旬

いずれもコンテナ不足から全て遅延する可能性があります。ご了承下さい

新春のお願い(わら一本物語)

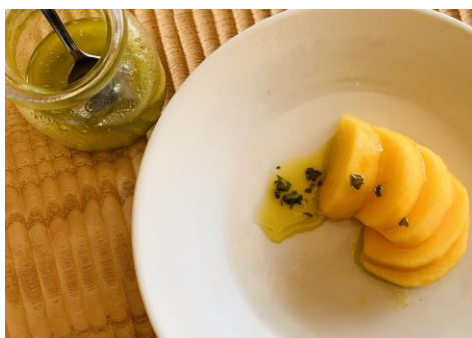
オリブオイルの販売を開始したのは二〇〇〇年の五月。今度の五月で二十二年になります。あの頃を今でもはつきり覚えてます。HPの読み物に「バルゼレッタ」というのがあります。お読みいただいている方も多いかと思えます。のろのろとオリブオイルに出会うまでとそれから書き綴っていましたが、やっとオリブに出会った頃まで書きました(笑) その後も面白いので、継続して書いていくつもりです。お時間のある方はHPバルゼレッタ(イタリア語で笑い話という意味)をご笑読いただけばと思います。

さてオルチョは二十年たち皆様にはなくてはならないオリブオイルとしてお役に立て本当に嬉しいです。その後も年を経る毎に出会った出来事や人との縁で数種のオリブオイルを扱うようになりました。全部、目の前にやってきたものです。その中の一つ、最新の取扱いわら一本について今回は改めてご紹介させていただきます。このオイルは取扱いを始め六年になりました！最初はどうかと途方に暮れましたが、何とかたたくさんの方のお力をお借りして少しずつですが広がりがつあり、人が居なければ何もできない実感、ありがたみを身に染みて感じていきます。

わら一本のマイケルとの出会いは二〇一三年だったと思います。もう一つのオリブオイル・アックアサントのアントネッラさんの紹介です。「いいオリブオイルがあるんだけどレイコ、売ってくれないか？」とダイレクトに言われました。私は、もういっばいいっばいでしたのですぐに断りましたが畑に連れていかれ、生産者のマイケルとその仲間の若者達の話聞き、福岡正信氏著書「わら一本の革命」を読み自然栽培に惹かれ、実践が叶う土地を探し全く縁のない中部のウンブリアに移住した彼ら。そして何より私を揺り動かしたのはその畑の美しさです。イタリアアツァーで行かれて見た方はわかると思いますがその美しさは格別です。三方所の畑は全部再生させた畑です。再生とは管理放棄しジャングル状になったオリブ畑を全部きれいに整えたということです。私はその時ピンときませんでした。数年経ち、同じような管理放棄された畑を幾度と見る機会があり、こんな風になるものか？アマゾンジャングルのような様子をオリブ畑として再生させることは並大抵ではない労力と根気がいることがわかりました。彼らは二〇一二年に移住し荒れ果てた古民家の再生と畑の再生に信じられない労力をかけたこと、そして二〇一三年には初めてオリブを収穫しました。そのオイルはおいしいと言えないオイルでした。しかしどうしても買ってこれと懇願されました。

私はその少し前によく考え、彼らの作ったオイルを買い取る人がいなければ彼らの志と成長は途切れると思ひ取り決めています。二〇一三年産はいただけません(オルチョのご愛用者には通用しない味)。しかし私はSNSで訴えました。『私が介入し品質を向上させる為にアドバイスをし来年はもっとおいしいわら一本になるはず、同じオリブの果実でも搾油によって変わる、を勉強できますよ。是非体感してみてください』とSNSに書きました。それを信じて数十人の方が予約され一〇〇本があつという間に完売しました。あの時に購入してくれた方には本当に感謝しています。あのオイルはマイケル達が初めて収穫し搾ったオイルです。

そして今現在、わら一本の味は、ご存知の通りです。極上のオイルと言っていると思います。気候風土と土壌管理の仕方でもオリブの果実も変わりますが搾油がとても重要です。生産者マイケルはこの馬の骨ともわからない私を信頼しついでにしてくれました。彼の志は多くの人に知っていただきたいです、このおいしいオイルをたくさんの人にお届けしたいです。彼の志を支えるのはそれを購入するお一人お一人です。現在、持続可能な農業と自身の生活の質を改めて考える時です。是非わら一本の応援をお願いします(れ)



かんたんすぎるレシピ！ドレッシングの黄金比

YouTube アサクラ CHANNEL 1月10日配信予定

3種のドレッシングを動画でご紹介しています。その中の一つ

～アンチョヴィドレッシング～ 材料/酢 大さじ1・アサクラEVO 大さじ3・オルチョアンチョヴィフィ 1/2切れ・にんにく 1/2片・コンチエントラートデルマーレ 1g・パセリ 適量 作り方/①蓋つきの清潔なガラス瓶を用意する②アンチョヴィを細かく切る③にんにくとパセリもみじん切りする④瓶ににんにくとパセリとアンチョヴィを入れてその他の酢、EVO、コンチエントを入れて蓋をする⑤瓶をシェイクして出来上がり
おすすめ生・温野菜や魚介にとってもあいます。

※写真は3種のうちのハーブドレッシングをかけた柿のスライス