



# 2022 アサクラ★ オルチョ通信7月号

公式サイトのニュースレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用ください！

いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます！いよいよ梅雨に入ったと思いましたが雨らしい雨が降らずいきなり気温が上がってきました。みなさまどうぞ体調にはくれぐれもご注意ください！

6月1日からイタリアに入国するための規制が完全撤廃になりました。おかげで、今年の秋はイタリアに行けそうです。溜まりに溜まったやるべきこと、そして秋の収穫に向け意識がイタリアモードへ！いざ！あちらからYouTube アサクラ CHANNEL を配信できるようにとも思っています。イタリアのホットな秋の模様、お料理をお伝えできればと思います。

## おいしいコラボ第10弾！EVO わら一本×天然ハモ（通信お料理講座付）

昨年に引き続き和歌山県湯浅湾沖でとれた天然魚と EVO わら一本をセットにしたコラボ企画です。

未来につなぐ自然食研究会・西澤公美さんのご協力で料理動画付き（献立は絶品！天然鱧（ハモ）のサクサクフライ）詳しくはHPのNEWS欄のおいしいコラボ企画をお読みください。

ご注文はとコラボセット専用オンラインショップ

「Asakura select」からご購入いただけます

<https://asakuraselect.shop/>

▼天然ハモ1尾分・骨切り済（アラ付/絶品の出汁がとれます）

西澤さんのお料理講座動画&アサクラ YouTube お料理レシピ付

## 7月下旬頃入荷予定アイテム

- EVO イルフィーロディパーリアわら一本 100ml
  - ジェンティルロツソリエート（クリスチャンの軟質小麦）500g
  - パンケーキミックス粉
  - 古代麦ファッロ粒 250g（のみ）
  - 丘の上のポモドリーノ（チェリートマトの水煮）
  - アントニオの白ワイン・ファランギーナ 2021年産
- お待ちかねのアイテムばかりですね。アントニオの白ワインはどんな味わいを楽しめます！

【8月の夏季休暇】 8月11日（木）～16日（火）まで  
休暇前最終発送は10日（水）まで（出荷状況により連休明けの発送となります）17日（水）9時より通常業務開始

## イタリアのことと今と昔

月末にオンラインセミナーの講師を依頼され、『わたしとオリーブ』の題で講演をすることになっていました。その為の資料作りがいま集中しています。

オリーブオイルを日本販売するまでのこと、そして現在までをざっくりとお話ししようと思って写真も交えたパワポ資料を構成しています。作りながら自分の記憶をたどりイタリアに長期滞在する事を覚悟した時、行く前に五日間・集中伊語講座の最終日・先生の不安そうな顔のこと、あちらに行つてからは言葉の壁で大変だったこと、自分以外全く違った顔立ちの人の中で生活すること、料理修行場が見つけれずギリギリ追い詰められたこと、そしてやっと見つけた南イタリアの農家民宿にたどり着いたこと、そして初めて食べた南イタリア料理・家庭の料理に感動したこと、そして今まで食べていたオリーブオイルとまったく違うおいしいオリーブオイルを知ったこと……今でも当時のことをはつきりと思いつくことが出来、過去の振り返りを楽しんでいます。

初めの修業先はイタリアのかかと部分・プーリア州でした。日本人が想像するイタリアとは一味違う土地柄でした。日照が強く、壁の真つ白な家、雨が降らず土壌が赤茶け、オリーブがブドウかアーモンドか、木になる比較的水を必要としない植物しかない非常に厳しい気候風土です。民宿の地下には雨水をためる貯水槽があり、入浴は日本のように豊富に水を使えません。『水がない』を実感する、人生初めての経験でした。

民宿の奥さんがつくるお料理は食べたことのない味わいの料理でした。もちろん日本人の私がおいしいと、いや素晴らしいとおいしいと感じる味です。しかも飽きない。初めて民宿の料理を食べた日のことも、今でもはつきりと覚えています。最近は何となく物忘れが激しいのですが大事な部分は忘れていません（笑）記憶に残る情報とそうでない情報はやはり脳がし分けられているのでしょうか。資料をつくりながら自分の原点を久しぶりに思い出しました。あのプーリア州の民宿から何もかも始まり、当時の私からは想像もできない現在に導かれました。

オリーブと共に歩む現在の人生。三年の料理修行を終え帰国後は目まぐるしい日々でした。そして今現在も同じく。初期以上に目まぐるしい。先日、こんなことを質問されました。『なぜそんなに押しが強いのか？（これは良い意味で聞かれたのだと思います）』新しい取引のお店の社長さんに聞かれたのですが、私は間髪入れず、『賞味期限のあるオイルが山のようにあるから必死なんです』と迷うことなく答えました。この仕事を始めた当初も販売先が確保できずに悶々としていた時の心境とまったく変わっていないことにその質問で気づきました。（笑）そしていまその返答に付け加えたら、私が生産者と生産物に100%自信がないと押し強くお客様である買っていた人に納得してもらえないことはできません。だからこそ必死なんです！

現在、五アイテムのオリーブオイルを取り扱っていますが、五番目のオイル・わら一本は生産の全量を引き取りしています。それは結構な量です。イタリアの国内では販売が難しくみな国外のオリーブオイルで満足しているイタリア国内事情があり、高い国産が売れません。日本における醤油や味噌と同じ現象がイタリアでも起きています。新規で就農した生産者のマイケルの作るオイルは品質も高く、将来のビジョンもしっかりした大地に根付いた生き方の彼を応援するのがここ数年の私のライフワークです。ただ売ればいいのではなく、オリーブオイルの現状を考えてほしいのと地球の反対側の事情ですが環境や食品の選択について立ち止まって考えるきっかけにしてほしいです。彼のオリーブの販売は、地球規模でみると点ほどのものかもしれませんが、彼が作る人の応援＝環境保全として今、私の出来ることと思っています。ご賛同いただける方々を探しています。ご協力下さい！（れ）

おいしいコラボ企画10弾 天然ハモ×EVO わら一本

かんたんレシピ/ハモのサラダ・梅肉ソース

YouTube アサクラ CHANNEL vol.111（7月11日配信みてね）ハモと言えば『湯引き（又は霜降り）』熱湯にさっと遠く梅肉を添えるのが京都流。そのイタリアンアレンジです ▼材料/ハモ

4切れ（100g程度）・紫玉ねぎ・トマト・キュウリ・イタリアンパセリ（ソース）梅肉（または梅干し）小さじ1 アサクラ EVO 小さじ2 ハモの湯引きのお湯大さじ3～4 ガルム（イタリアの魚醤・小さじ1/3） ▼作り方/①鍋にお湯を沸かす（極力少なく）②一口大に切ったハモを熱湯に入れ、30秒ほど加熱し全体に火が通ったら氷水に放す③ざるに取り水けをとる④紫玉ねぎはスライスし水につけてシャキッとさせ水を切る、きゅうりは千切り、トマトはくし切り、パセリは大きめにちぎる④梅肉ソースは全部混ぜるだけ。皿に野菜、ハモを並べ、ソースを上からかけてよく混ぜていただく

