



2022 アサクラ オルチョ通信 11月号

公式サイトでのニューズ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頂きましてありがとうございます！すっかり秋も深まりじわりじわりと冬の気配が近づいている会津倉庫のようですが、私は10月1日からイタリアに来ています。この時期にしては異常な日中の暑さが続いています。この暑さは低温であるべき夏・秋収穫の農産物の保存に影響があり特に豆類麦類に虫がわきやすくなるためその対策がいつも以上になると考えられます。その時期のあるべきはずの気温はいろいろなところに影響する、を少し想像してみてください。3年ぶりのイタリアを少しずつ報告したいと思います。

【入荷案内】 ※全て税込価格

●オルチョ・アンチョヴィフィレ 230g 価格未定/11月中旬

【価格改定案内】

●チェチのミネストローネ 180g ¥580→¥630

11月14日(月) 9時-13時まで、研修のため臨時休業とさせていただきます。13時より通常営業となりますのでご了承願います。

オイル瓶は必ず立てて保管をお願いします

オイル瓶を横にして保管や発送をしますと、オイル注ぎ口・瓶首辺り(緑や黒のシーラーの部分)から、すぐにはオイル漏れませんが長時間かけてじわりじわりと染み出てきますので、瓶は必ず立てて保管、発送をお願いします。

シュークリームづくりセット



『シュークリームは我が家で！』

かんたんに我が家でシュークリームづくりが作れるセットです。

Petit Cercle 主宰 松崎ゆみさんが丁寧に教えてくれる、レクチャー動画 & レシピ付き！是非お試しください。

【Aセット】 ¥6,310 (税込)

- ・EVO わら一本 250ml 2本
- ・軟質小麦ジェントイルロツリエト 500g 1袋

【Bセット】 7,570円(税込)

- ・EVO わら一本 250ml 2本
- ・軟質小麦ジェントイルロツリエト 500g 1袋
- ・栗チョコラム風味 220g 1個

シュークリームづくりセット



三年ぶりイタリア訪問

到着したのが十月一日、初めは相応の気温で寒くなり出しみな時勢の影響による一番の影響、冬の灯油代などの燃料代の話題で始まりました。平時の二倍から最近では三倍になり九月に決まった新しい大統領がどのように対応するかが注目されています。その後気温が徐々に上昇十月半ばというのに異常な温かさです。

中部イタリア・アブルツツオ州で生産している自社栽培のアサクラオイル用の果実はもう五日ほど早く収穫すればよかったな、という初めの状況でした。お陰様で収穫はお天気にも恵まれ順調に滑り出し収穫人のスピードの速さに助けられほとんど熟していく中、ギリギリのところまで収穫を終えることができました。また夏の異常な暑さのもと近隣のオリーブの花の時期の受粉がうまくいかず収穫が激減、搾油所は見えたことのないほどの異常な空き加減でアサクラオイルのほとんどを即搾油することができました。アサクラ農園のオリーブたちは同じ条件にもかかわらずしっかりと結実し実ってくれました。ありがたいことです。自然栽培のおかげと思っています。無肥料というのは肥料を施さない、そのため自力で生きる力が最大発揮され厳しい気候条件の時ほどその生育条件が影響し他の生産者と比較することができます。人為的に肥料を施さない自然循環の中で育った作物はその環境に適応し何かあっても簡単には淘汰されない、を十七年この地でオリーブオイルを作りながら畑を見ながら周りの状況を見ながら思います。

二〇二二産しほりたては舌にまとわりつく感じで香りも味も軽やかです。がしばらくすると苦味辛みが喉辺りを差すような刺激で搾りたての特徴そのままです。この特徴が日本に届く二月までにどう熟成し変化するか、新しい搾油所と果実の熟し程度が反映されこれは届いてみないとわからないのが毎年のことです。収穫期は当たり前に自分の手と足と目と耳と鼻と舌で確かめられてきたことが三年間それができず、今回自分で確認できることの恵まれた状況に改めて感謝できました。またオリーブ自体は毎年毎年厳しい環境にもかかわらずたくさん実ってくれたことに自然の営みと恵の偉大さに、ただただ感謝しかなく人に喜びをもたらしてくる。自然の偉大さだからこそ尊重しなければとつくづく現状を見て思いました。

今回三年ぶり、イタリア本島の主要な生産者を全て訪問しました。FBなどやYouTubeアサクラ CHANNELで紹介していますので是非ご覧ください。(れ)

レタスの蒸し煮 かんたんレシピ

オレガノ・丘ポモのアントニオさんの奥さんジェラルディーナの献立から(おいしいものたくさん作ってくれました、その中でも超シンプルレシピ)

材料/レタス1個・EVO 大さじ2・にんにく1片・コンチェント小さじ1/2~・水50cc ぐらい

つくり方/①レタスを洗って手で大きめにちぎる②フライパンか浅鍋にレタスをいれ、上からにんにくスライス、水、EVOを入れて蓋をして煮る②20分ほど軟らかくなるまで煮る ③柔らかくなったら最後蓋を開け水けを飛ばす
たったこれだけですが、びっくりするおいしさ。日本のレタスでどの程度味が出るか？それは定かではありません帰国したら早速やってみたいレシピです。

