

2022 アサクラ オルチョ通信 8月号

公式サイト of 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！

公式サイト



オンラインショップ



Instagram



いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます。7月は集中豪雨で九州地方、西日本東海にかけて被害があったようです。被害に遭われた方には心よりお見舞い申し上げます。イタリアでも集中豪雨があちこちであり、自社農園アサクラオイルの畑でも被害に見舞われました。幸い一部にとどまりましたが、農作物への被害はあちこちで聞きます。またマルケ州で麦・豆を栽培するクリスチャンは1月から一滴も雨が降らないという真逆の現象も。このクリスチャンの畑については下のコラムに書きました是非お読みください。8月一か月暑い日が続くと思われませんが身体を優しく冷やす野菜や果物で乗り切りましょう！

平地のない山間部・豆や麦類
で生計を立てる・下5月20日



自然栽培十五年のゆく道
豪雨の反面、地区によっては日照りが続いた今年前半でした。五月も中頃に、「一月から全く雨が降らないでしょう」とクリスチャンから連絡がありました。差し迫ったレンティッキエの畑の写真を送るよう伝えたのが左の①②の画像です。

やっときました！入荷アイテム ※価格は全て税込

価格据え置き

- 古代麦ファッロ粒 250g (のみ) ¥680
- パンケーキミックス粉 ¥985
- アントニオの白ワイン・ファランギーナ 2021 年産 ¥3610
すっきりさわやか美味！！

価格改定アイテム

- EVO イルフィーロディパーリアわら一本 100ml 価格改定 ¥1470
- ジェンティルロッソリエート (クリスチャンの軟質小麦) 500g 価格改定 ¥810
- 丘の上のポモドリノ (チェリートマトの水煮) 300g 価格改定 ¥785

① 2007年から自然栽培



地割れが始まり生育遅く葉が
黄色く変色栄養が行き渡らない

② 6月6日雨は全く無しの中復活



③ (下7月1日) 収穫、クリスチャン
雨が降っていたら最高の出来だったと



半年近く雨が全く降らず。このままだと枯れていく方向に向かうと想像できます。山間なので湧き水が豊富なので畑に撒いたら？と伝えたら二十ヘクタールは無理と、自然に任せるしかないとの答えに私は本気で天に祈りました。雨が降るようになって・・・昨年花の時期の高温で収穫ゼロでしたから2年続きの不作はなんとしても避けたいところです。

と感心(笑)

そしてやっと収穫直前に帰ってきた彼から画像③が！木が復活している！しかし雨は全く降っていないというではありませんか。一瞬訳が分かりませんでした。自然栽培(無肥料)だという事、丈が高く根が深く入る古代小麦を輪作しているなど、土壌の個性や生命力旺盛な自家採取の種により、根が自力でしっかりと根差す力がある証拠と思われる。自然栽培つてすごい！

自然栽培(無肥料・無農薬)をご存じない方に補足説明すると圃場に肥料や農薬を使用すると土壌バランスが肥料農薬がある前提でバランスをとるようになります。また肥料分は地表近くにある為、根が伸びにくくなりまた農薬の影響は土壌の微生物の多様性を奪います。肥料や農薬を施さないことにより土壌の持つポテンシャルを最大限に引き出しそして植物は土壌環境と気候風土に順応し育まれます。今回はその結果と思われる。そして極めつけは収量。なんと過去最高、しかも出来も良好とのこと。十五年のクリスチャンのこれまでの労働と志の結果の今回一つの現象を見てもええました。届くのが今から楽しみです！(れ)

おいしいコラボ企画第10弾/EVO わら一本×天然ハモ

8月31日までご注文受付中/毎日5セット限定出荷

未来につなぐ自然食研究会・西澤公美さん料理動画付き
(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下さい。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/> ¥6750 (送料別)

天然ハモ1尾分・骨切り済(アラ付/絶品出汁がとれたお吸い物などでお楽しみ下さい)

西澤さんのお料理講座動画&マイケルビデオレター付

【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)(出荷状況により連休明け
発送となります) 17日(水)9時より通常業務開始

かんたん(すぎる)レシピ **ガスパチョ**

YouTube アサクラ CHANNEL 8月8日配信予定

材料をブレンダーに入れるだけ！味の決め手は塩漬けケッパ
●材料/完熟トマト中・きゅうり 1/2 玉ねぎ少々・
にんにく少々・パン少々(またはパン粉大さじ2位)・シ
チリアのパッサータ大さじ3(多めでも)・塩漬けケッパ
2粒・水100ml(少なくとも)・アサクラEVO・バジルの
葉少々 作り方/①野菜は洗って冷やしておく②トマト、
きゅうり、玉ねぎ少々を小さいキューブに刻む(飾り
用)③材料を全てブレンダーに入れトロトロにする④器に
盛り飾りの野菜とバジルの葉を飾る

