



2023 アサクラ オルチョ通信 10月号★

公式サイト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！

いきなり秋がやってきました！ある日を境に気温がこうも変わるのも今までに無かったように思います。体調を崩す人も多いようです。どうぞご留意下さい！さて10月からオリーブの収穫が始まります。今年は昨年よりもさらに早く例年の2週間早い始まりです。5-6月の長雨と酷暑で植物にとっては厳しい気候となりましたがお陰様で天候による被害はなくすくすくとオリーブは育っているようです。この通信が到着する頃には私はアブルツォ州の畑でせっせと収穫をしています。量も多そうなので長丁場になりそうです。無理せず、しかしオリーブにしっかり向き合う時間になりたいと思います。新オイルはなるべく早くお届けできるよう現地スタッフと一丸になり準備万端で帰国できるようイメージしています。どうぞ新オイルもお楽しみに！

【入荷案内】

大変お待たせしました。オルチョサンニータの姉妹品**ボルゴデイサンニータ**が入荷しました。また大変恐れ入りますが輸入関係コストの高騰の為、価格変更させていただきます。

- 定価/¥4320 (税込) ●容量/750ml のみ
- オリーブ果実生産者/
ヴィンチェンツォ・コロンボラ
- オリーブオイル加工・瓶詰・管理/オルチョサンニータ生産者のジョバンナ・マツァ
- 無農薬・肥料は緑肥
- オーガニック認証ビオアグリチェルト
- 品種/オルチョと同じ①フアントーイオ②レッチーノ③オルティチェに④カルバ 4品種
- お味の特徴/フルーティで品のある風味と味。どんな食材ともマッチします！



【11月1日よりオルチョサンニータ価格改定のお知らせ】

甚だ恐縮ですが為替レートの高騰、また連動する運賃等輸入コストの値上げの為、再度オルチョサンニータの価格を改定させていただきます。また先月オルチョ通信でもお知らせしましたがオルチョサンニータの畑が昨年火災被害に遭った為、早めに欠品が予想されます。左の姉妹品ボルゴデイサンニータをご利用いただきますようお願い申し上げます。

500ml/¥3360 → **¥3510**
750ml/¥4230 → **¥4500 (全て税込み)**

マイケルさん応援【おいしいコラボ企画第15弾！】

福岡県福津市のパン屋さん「ベッカライ・アロ」さんとマイケルさんのオリーブオイルわら一本のコラボです。セット価格¥5000 (税込/送料別) (セット内容) ①エキストラバージン・わら一本 250ml 1本 ご注文↓
②わら一本のトーストブロード/ハーフサイズ
③ファッコセミ全粒とライ麦のカンパーニュ/ハーフサイズ
④オーガニックパッサータ 100/1個
⑤ファッコセミ全粒スコーン (チョコチップ入り) /1個



イタリヤまでの旅

この通信はイタリヤ行きの飛行機内で書いています。フィンランド航空のヘルシンキ経由でローマ入りですが、なんとこの便はいつものユーラシア大陸上空を通らず日本を真北に進み北極海経路でスカンジナビア半島に向かっていきます。6時間ほど熟睡して今起きたら北極海の真上。どおりで機内が寒い(笑)。ウクライナ紛争は私のイタリヤ入りにも影響しています。

さて、収穫が間近に迫りいつもより早いイタリヤ入りです。今月は機内からイタリヤの旅について書いてみます。

よくみなさんに聞かれるのは、イタリヤの気候です。世界地図でみると私の住む会津若松(福島県) 辺りはイタリヤ南部シリヤ島辺りの緯度です(ちなみに中部のローマは稚内と同じ緯度)。イタリヤ国は日本国よりかなり北寄りに位置しています。冬は寒そうと思われるかもしれませんが、日本の瀬戸内海のように西ヨーロッパと、中東、北アフリカ大陸に囲まれた地中海沿いにあり、且つ大陸からの偏西風の影響でイタリヤは温暖です。四季も割とはっきりしており、日本とそう変わりません。北イタリヤはアルプスをそびえていますので雪も降り冬は寒冷です。最南端のシリヤ島は、九州と沖縄の間ほどの気候で緯度の割には暖かく、「地形の違い」からくるというのがわかりますね。北から南、気候の違いは日本そっくりです。

日本が秋ならイタリヤも秋、四季が真逆になると想像する人もいますが、日本と季節が逆になるのは南半球の豪州や北アフリカ、南米の南部になります。日本とほぼ変わらない気候なので旅先は日本にいるように用意し出発します。帰りは11月初旬なのでダウンジャケットも持ちました。

会津若松駅を出発したのが15時半。電車を4つ乗り継いで空港に到着。22時の飛行機に乗りヘルシンキに向かいます。フィンランドと言えば、フィヨルド？白夜？オーロラ？いや私はムーミン。ムーミンの国！をイメージします。可愛いカードを空港カウンターでもらいました。さて、ヘルシンキ到着は日本時間で翌日の10時半(現地4時半) 東京へルシンキは12時間半。着いたらローマ行き便乗り継ぎまで3時間あるので、ここでヨーロッパ時間にイメージ(頭の中)を合わせます。今回は東京からの機内でよく眠れたので体内時計も合わせられるのではと期待。ローマ行きに乗ったら3時間の飛行なので到着は日本時間で17時。まだまだ旅は終わりません。空港から高速バスに乗り換える迄の時間、発車して農園のある目的地まで2時間、そこから滞在先まで車で30分。最終目標地到着が日本時間20時と予想しています。自宅から目的地まで総計29時間の計算になります。こうして書いてみると長旅を実感します。

ちなみにフィンランド航空、さすが北欧国！やること早い。機内食の器が全部クラフト紙。紙ナプキンやカトラリーはもちろんバックやカップも全てクラフト紙。デザインも洗練されている。余計なサービスもなし。例の3年間、直前に利用したハワイアン航空はアメニティの歯ブラシまで木製だったのを思い出しました。時代はそっちの方に向かっているのを感じます。できることはせねばとクラフト紙の容器を見ながら思いました。

いよいよ着いたら収穫が始まります。何日かかるかわかりませんが、天候不順にも関わらずしっかりと実がなつてきているようなので、日数も相当かかりそうです。毎朝のストレッチ、また出発直前にウォーミングアップがわりに、浄土平登山をしてスイスイ登って下れたので身体はバッチリです。

今年も秋の実りに感謝、こうして自身で収穫できる事に感謝、留守番の会津スタッフや家族に感謝し、おいしいアサクラオリジナルオイルをお届けできるようハッスルしてまいります！その模様は、インスタやFacebookで紹介予定です(れ)



かんたんレシピ/カリカリピッツァ

材料/ファッコセミ全粒または全粒 100g・水 50g・コンチエントラートデルマーレ(おすすめ塩) 少々 つくり方/①ボウルにファッコ粉を入れ、水と塩を入れて捏ねる②ひとまとまりになったら丸めて蓋をし 30分以上寝かす③台に打ち粉をたっぷりし丸く薄くのばす(不格好でもOK)④フライパンを熱々にし無油で両面こんがり焼く⑤ソースはシチリアのパッサータとわら一本、オレガノを混ぜたものを。もう一つはラディチーチのあんずの Spreddo をそのまま⑥ソースをお好みで付けながらいただく

