

2023 アサクラ オルチョ通信 11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！



いつもありがとうございます。秋も深まりつつあるイタリアからの通信 11月号です。自社オリーブオイル「アサクラオイル」の収穫・搾油・瓶詰めが無事終わり、船会社のトラックに引き渡し日本到着を待つばかりとなりました。今年の春からイタリアのスタッフと話し合い、ここ近年してこなかったチャレンジを試みました。想像する「理想のオイル」に近いものが届くと予想しています。ただオイルは時間が経つと変化するので届いてみないとわかりません。今回は早めに収穫を始めましたが、毎日油分含有量が少しずつ増え、ある時を境に一気に含有量が高まり一定になることがわかりました。2023 年産は、早め収穫と後収穫を分けて瓶詰めし販売します。その違いをお楽しみいただきたいと思います。早ければ来年 1 月下旬、2 月には販売できる予定で進めています。どうぞお楽しみに！

【11月1日よりオルチョサンニータ価格改定】

10月号でもお知らせしましたが、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オルチョサンニータの価格を改定させて頂きます。またオルチョの畑が昨年の火災被害に遭った為、入荷数に限りがあり早めに欠品が予想されます。姉妹品ボルゴデイサンニータ（ただいま欠品中）/750ml をご利用いただきますようお願い申し上げます。

- オルチョサンニータ 500ml/¥3360 → ¥3510
- オルチョサンニータ 750ml/¥4230 → ¥4500
- ボルゴデイサンニータ 750ml/価格未定
(12月中旬再入荷予定) (全て上代税込み価格)

【その他 価格変更予定・新入荷】※全て上代税込価格

こちらと同じ理由での価格変更になります

- わら一本 250ml ¥2880 → ¥3240 (12月1日より)
- わら一本 500ml ¥4620 → ¥4860 (12月1日より)
- シチリアのパッサータ ¥850 → ¥891 (12月1日より)

【再入荷パスタ】11月中旬頃入荷予定

- 古代表ファット 1.8mm・リングイネ 各490g/ ¥975 → ¥1080
- カップペリ小麦 1.6mm 490g/ ¥975 → ¥1080

【新入荷パスタ】11月中旬頃入荷予定

- 古代表ファット・ジェメッリ 490g (大袋) / ¥1350
- カップペリ小麦・ペンネ 490g (大袋) / ¥1350

世界的に不足 2023年オリーブオイル

先月の自家オリーブの収穫真つ最中に、いろいろな方面から果実の出来を問われました。調べてみると世界第1位の生産国スペインが2年連続の不作で今年もなんと50%減、※在庫を全部使い切る勢いだそう、同じくイタリアも30%減、北アフリカの産地チュニジアも大幅な減産。モロッコに至っては国外輸出禁止措置をとるなど、世界のオリーブオイルを賄う地中海沿岸の生産国は軒並み今年にない減産で価格が高騰、大変なことになっていました。モロッコやチュニジア産はイタリアのオリーブオイルメーカーが混合するオイルとして買い付ける大事な産地です。混合オイルがないとなると、どこから持ってくるのか？それが気になります。

お陰様で、なんで？というぐらい弊社オリーブセレクトの生産者はこの状況にピンときていません。確かに搾油所が昨年今年も空いていました。イタリア産のオリーブはもとより世界を賄う大産地のスペインが半分しかない事情は、今年以降の世界市場のオリーブオイルは特異なものになりそうです。減産の原因は夏のあの暑さのようです。干ばつに見舞われオリーブ果実の実がならない又は果実がドライフルーツ状になり油分が含まない状態とのこと。

ここ10年程の天候変化は日本も同じく、今までのようにいなくなっています。アサクラオリーブセレクトは、農業はもろく肥料を施さない栽培をしている生産者がほとんどです。特にオリーブの木が百年を超える老木がほとんどのアサクラ農園やわら一本、アックアサンタの畑は新しく定植したオリーブの木に比べると、断然天候の変化に強いように今までの経験から思います。10年以上風雪に耐えてきたオリーブの木はいろいろな気象条件に耐え記憶し特に肥料を施さないということとは自力でその場の自然環境に順応し生き抜いてきたとも言えます。だからこそ、天候の変化にも大きなダメージがなく悠々と生き抜いているんだと、オリーブの畑にいると感じます。オリーブはほかの果樹とは違い何百年と生き抜く力があるといえる生命力の高い植物です。そのような木から育まれるオリーブのエッセンスであるオイルが今このように享受できることに改めて感動せずにはいられません。

具体的な市場の状態を調べてみました。オリーブが不作であると価格が高騰するのが市場原理です。大産地のスペインやモロッコ、チュニジアが不足しているため一番影響が出ているのは「混合する廉価品用エキストラバージンの不足」です。オリーブオイルが品質により等級分けされるのはご存知かと思いますが、その中でもエキストラバージンが最高品質とされていますが、そのエキストラも細分化して等級があります。●酸度や過酸化物質の低いオイルが高騰（低いほど良品）●大型の搾油機で熟をかけた抽出率の高い大量生産のオイルが高騰●旧年産の古いものは高騰。とこのような現状です。イタリア内では高品質のエキストラバージンもほぼ行き先が決まっているので（弊社も5人の生産者と契約し毎年一定量買取）生産者も売り先が確保できているので価格を吊り上げるということはありません。ありがたい限りですが一般市場に流れるオリーブオイルはどうなるのでしょうか。今までのようにさらに混ぜ物のない本物のオリーブオイルは見つけるのは困難になるはずですが、ただ日本は不思議な国なので「ない」のに「ない状態にしない」国です。本物のエキストラバージンは古代から食を軸に生活に密接にかかわってきた植物油脂です。古代から廃れることなく更にこれからも広がるのは間違いないと思います。これからの市場は混乱する中、皆様には弊社オリーブセレクトの高品質のエキストラバージンをご愛用してこのような特殊な時にかかわらず生産し輸出してくる生産者を変わずご支援いただきますようお願い申し上げます（れ）

※在庫を全部使い切る勢い！旧年産の在庫も使い切るという意味



かんたんレシピ/ファイバーパワー炸裂！腸のお掃除にレンズ豆！

レンティッキエときのこのポタージュ(アサクラ CHANNEL11/9 配信予定)

材料/レンティッキエ (レンズ豆) 50g・マッシュルーム 5個・玉ねぎ 1/2、にんにく 1片・アサクラ EVO 大匙1・コンチエントラートデルマーレ (おすすりめ塩) 小匙1/3、水 適量 (詳しい分量はHPのレシピからご覧ください)

作り方/①レンティッキエは洗ってから1%の塩水で30分以上浸水(浸水なしでもOK) ②浸水の水を捨て真水3倍程度以上で軟らかくなるまでに煮る③玉ねぎ、にんにく、マッシュルームをスライス④鍋に③の材料とコンチエント、EVOを入れて炒める⑤煮たレンティッキエを煮汁ごと④に加え、ひたひたより多めに水を足し中火で15分程度煮る⑥塩味を調えたらミキサーまたはブレンダーでとろとろにする

わら一本生産者 マイケル応援企画

おいしいコラボ 第16弾

今回は2年前に大人気の佐賀県「唐津海」さんのからすみとのコラボ！年末年始に向けてのギフトにもお勧めです。詳しくはHPより11月下旬頃にご案内予定。どうぞこちらもご支援お願いします！