



2023 アサクラ オルチョ通信4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！

いつもありがとうございます！冷たい北風から生暖かい風に変わり一気に草木も芽吹きだしたこちら北国の会津です。私は地面からよきと天にまっすぐに伸びる水仙を見ると春が来たな～を実感します。春分を過ぎて日照時間と気温の上昇そして地温の連動を植物や土を見て思います。この冬は雪下の雑草が緑のまま越冬してしまいました。これまではあり得ないことです。話変わりますが教室の依頼も一気に増えています。その為、外に出る機会も多いですが人の動きも3年前に戻ってきた感があります。自然界がいつも通りに目覚める春、そして3年を経て長い冬眠から覚めたような人の動きはいつもの春とは違った特別な春を感じます。

■価格改定のご案内■ ※価格はすべて税込み

2022年産新ものより価格改定をさせていただきます

オルチョサンニータ 500ml→¥3150 →¥3360

オルチョサンニータ 750ml→¥3990 →¥4230

ポルゴデイサンニータ 750ml→¥3900→¥3990

セール案内！古代麦ガレット チョコがけ

クリスチヤンの古代麦ファッコの消費の為に3年かけて古代麦イタリアでのボンせんチョコがけ加工が実現！

今年で3年目、まだまだサクサクでとっても美味しい！

50枚セット20%off →〈送料無料〉¥15600(税込)

賞味期限5月31日まで 是非この機会にお試しください

おいしいコラボセット第12弾

シゲさんの牡蠣&自然栽培レモン&EVO わら一本のセット

広島の殻付き牡蠣の季節です！瀬戸内海の高水温が高くなかなか成長できず販売が例年より1ヶ月以上の遅れ、そして販売期間も1ヶ月とかなり短くなっています(4月10日まで)逆にレモンは2年の不作を経て豊作！今回はレモン果汁のセットと2種ご用意しました。

牡蠣は安定の美味しさ、ぷりぷりで旨み濃厚！広島横島という沿岸からかなり離れた沖合で養殖され抗菌消毒など一切なし安心安全なシゲさんの牡蠣とレモンをどうぞ今年もお楽しみください！

ご注文は『しあわせ畑あかばオンラインショップ』からお願いします

セットA/¥5900 セットB/¥8900(果汁付)各税込(送料は別途)

ご注文はこちら→<https://shiwasebatake.stores.jp/>

※アサクラでの販売ではございません

GW休業のお知らせ/5月3日～7日まで。8日(月)9時より通常営業/休業前最終発送5月2日(火)・休業明け発送は8日より開始となります

オルチョサンニータについての大事なお知らせ

昨年8月の通信でもお知らせしましたが、ベネヴェント州にあるオルチョの畑が昨年夏に山火事からの延焼でオリブ畑の一部が被災しました。被害は全体の1割弱程度ですが燃えたオリブ木はかなりのダメージで元に戻るには数年を要すると予想されます。現状としては数年間これまで供給してきた量が減り来年の新物到着までに欠品が予想されますこと、まずお知らせいたします。

また収量減と燃えた木の剪定に経費を要する為、生産者ジョバンナさんから新オイルより価格の変更がありました。一年前に時世の影響による価格変更をしたばかりで心苦しいですがさらに変更させていただきますことをご理解頂きたくお願い申し上げます。(価格変更は左上記載通り)

夏の山火事はイタリアではよくあることです。私も夏の滞在の折には何度か火災に遭遇してきました。なぜ火災が起るかは様々な原因があります。南イタリアは、中部や北部、また日本とは違い、夏になると草が枯れます。二十年前は干ばつ傾向にあり尚更で、日本では空き地や耕作放棄地には草が蔓延りますが枯れることはなく除草剤でも撒かない限り夏の時期に草が茶色に枯れた状態を見ることはありません。オリブでもどうしても慣行栽培(一般栽培)は下草を常に刈るか除草剤で草を長く伸ばさないのが普通です。今回のように火災が起らないようにする為でもあります。自然栽培や有機栽培では、果樹の下草は大事な畑のバランスを取るためのものですので除草しません。何らかの原因で火が枯れ草にうつると燃え広がり、かなりの影響が出ます。火の原因ですが、ほとんどがたばこのポイ捨てです。今回もたばこが原因との見方です。

私は昨秋にオルチョの畑に行き現状を見てきました。オリブの木全体が真っ黒になっているものもあり言葉が出ませんでした。その被害をこの目で見て生産者ジョバンナさん一家のショックは計り知れません。オルチョ輸入販売から二十三年、オルチョの畑の木々からたくさんのお恩恵を受けおしいだけではなく、イタリア料理の楽しさまで教えてくれたこの畑のオリブです。いままでの感謝の気持ちを込めて急がず、ゆっくりでいいのでオルチョのオリブのペースで再生してほしい、と強く思いました。燃えて2ヶ月後でしたが枝と幹の間から新芽が出ている木もありました。その生命力とこれまで培った土壌の力も信じ、再生に向けて進んで行くことを願って畑を後にしました。

船の遅延の影響で例年より遅れての到着となりますが無事、新オイルが中旬に届きます。価格改定を踏まえてあらしほりを販売する予定です。

尚、火災によるオイルの風味や味に影響は？というご質問もありますが、それらにつきましては影響のないよう収穫しているとのこと、ご安心ください。

価格改定ではご迷惑をおかけしますが被害を受けたオリブたちの再生も含めご理解とご協力を賜りたく心よりお願い申し上げます。

朝倉玲子様



かんたんレシピ ～ヴィーガン・ボロニエーゼ～

アサクラ CHANNEL・VOL139 4/13 配信予定！ ひき肉や乳製品・卵不使用でミートソース！材料(ソース4~5名分) / レンティッキエ(クリスチヤンのレンズ豆) 100g分、人参・玉ねぎ各小半分・セロリ少々・にんにく1片・丘の上のポモドリーノ1個・水少々・コンチェントラート小さじ1弱・EVO大さじ2・アサクラパスタ(ショートなら) 60g つくり方/①レンティッキエは2倍量の水にコンチェント1%入れ2時間以上浸水する②浸水した水は捨てて真水 300mlで20分程にて柔らかくなったOK③玉ねぎ人参セロリをみじん切り、にんにくをつぶEVOとコンチェントで炒める④丘ポモ、水を加えて蓋をして沸騰したら弱火で20分煮る⑤味を調える⑥パスタをアルデンテに茹で鍋に戻しソースをお好みの量加えて強火で和える⑦野生のオレガノとEVOを添える

★YouTube 配信日時変更★

毎週月曜10時配信を木曜日18時配信に変更しました。これまで通り旬の野菜の美味しい食べ方に加え更にわかりやすいアサクラアイテムの使い方の配信を心がけて構成していきます。日々のご料理に是非お役立て下さい。