



2023 アサクラ オルチョ通信5月号

公式サイトへの登録するとお知らせや活動情報をご覧いただけます！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！あっという間に4月が終わり風薫る5月！会津は山に囲まれた盆地です。今の時期にしか見れない山の色のグラデーションが美しく、常葉樹の濃い緑、新芽の薄緑、そして緑が鮮やかな新緑と3色で美しく彩られています。これから田んぼに水が入り少し冷え冷えする手前まで、一番いい季節を迎えています。さて5月は23年前にオルチョ500mlの販売を開始した季節でもありこの5月で24年目に入ります。ここまで続くとは当初は想像もできませんでした。今日まで無事に続けてこられたのも支えて下さるお客様一人一人のお蔭です。これからも「オリーブオイルの本物の味と使い方を知っていただく」の初心を貫きスタッフ一同精進して参ります。どうぞ引き続きよろしくお願ひ申し上げます！

★価格改定 (すべて税込み) 5月15日(月)より

度重なる改定になりますがご理解お願ひいたします！

オルチョサンニータ (500ml)	¥3150	→¥3360
オルチョサンニータ (750ml)	¥3990	→¥4230
ボルゴデイサンニーティ (750ml)	¥3900	→¥3990
シチリアのパッサータ (トマトピューレ)	¥785	→¥850
塩漬けケッパー100g	¥1150	→¥1260
〃 500g	¥3990	→¥4350
ガラム 100ml	¥1800	→¥1890

★新入荷 (価格改定の可能性があります) 下旬より発送予定

カップペリ小麦スパゲッティ 1.8mm (490g)	¥975
カップペリ小麦フジリ (新発売) (240g)	¥765
ファッロ小麦スパゲッティニ 1.6mm (490g)	¥975
ファッロ小麦ペンネ (249g)	¥765

※ショートパスタはパッケージが少し小さめになります

■おいしいコラボセット第13弾

和歌山の海の幸&EVO わら一本のセット (5月31日まで)

広島のお牡蠣のコラボセットもたくさんのご協力ありがとうございます。次は「絶品釜揚げしらす」と「春のワカメ」と和歌山県西海岸の湯浅湾の海の幸とのコラボです！2種類ご用意しました。

① 基本セット/エキストラバージンオリーブオイルわら一本 (250ml)
1本・釜揚げしらす (160g) 2パック・春ワカメ (400g) 1パック
¥4750+送料

② しらす山盛りセット/基本セットに釜揚げしらす
2パック増量 ¥5950+送料

ご注文は専用サイト (QRコードから簡単アクセス→)
「アサクラセレクト」オンラインショップ！

<https://asakuraselect.shop>

ASAKURA Select



エキストラバージン・わら一本応援ご協力お願ひ

広島の新ゲさんの牡蠣セットが終わったばかりですが、引き続き「和歌山の海の幸セット」が始まりました！それが終わると6月には別なセットも準備中です。

①オルチョ②自家栽培アサクラオイル③アックアサンタ④ボルゴと、お客様(需要)に合わせてオリーブオイル・アイテムを増やしましたがわら一本は違います(笑) どうしてもと言われ、すでに販売で一杯一杯でしたが何とかなるかと引き受けたオリーブオイルです。その何とかなる、とマイケルの供給量と実売のバランスが取れず苦心しています。本当ならイタリア国内で流通出来るのが理想ですが、イタリアではこのクラスのオイルが売れない現実があります。イタリア人がイタリア産のエキストラバージンオリーブオイルを買わない傾向にあります。(オイルは使いますが近隣の単価の安いものに移行)

マイケルは故・福岡正信氏の「わら一本の革命」のイタリア語版を読み野菜栽培の実験がうまくいかない理由に気づき(薬漬けの土壌に原因があると悟り)全く縁のない中部イタリアに移住しオリーブ畑の家を借りオリーブオイル製造を始めました。はじめそのオリーブ畑はすぐ収穫できる環境ではなく、ジャングル化し収穫はおろか剪定をも何年もしていない放棄畑でした。それを手作業で一から今の状態までに、二〇一六年に初めて日本向けにオイルを販売することになりました。

イタリア人が買わない、この価格で買う一般消費者がいない、とマイケルは言います。日本の醤油や味噌の現状と全く同じと私は思いました。日本伝統食材である醤油や味噌は日本人のほとんどが食べているはずですが、醤油を例に挙げると、丸大豆と麹(米)と麦と塩で出来る醤油ですが、国内産だけの原料だけで出来る醤油は全体量の1%もありません。

その内オガニック栽培原料になると更に極わずかです。ほとんどの日本人が外国産の大豆、または脱脂大豆で出来た醤油を食べている計算になります。イタリア人にとってのオリーブオイルも同じで国産オリーブ果実原料のオイルを食べていない人がここ十年来急激に増えており、国内の生産者が栽培をやめ放棄された畑が増えている状態です。

マイケルはその放棄畑を三カ所、そしてもう一つ、もう一つと計四つの放棄畑を見事に復活させ収穫できるようにまでしています。ただ、需要がないのでそれ以上の復活は今・中断中です。小さな子供二人と家族四人、貸家と貸畑で暮らしていくにはもう少し畑を増やすのが理想です。いまぎりぎりの中で自然栽培をチョイスしオリーブオイルだけで生計を立てています。イタリアのオリーブオイルの需要の現状はすぐ替えることはできませんが、マイケルという一生産者を支えることは私達が出来ると思います。土壌に負荷をかけず安心してハイクオリティのオリーブオイルの製造を継続していきけるように、安心して栽培してもらえよう、誰かがしなければいけないと思います。それには買ってくれる人がいないとどうにもなりません。わら一本は本当においしく質のいいオイルです。一人の若い農業者を支えることへの皆様のご理解と協力を心よりお願ひ申し上げます。コラボセットもその一環です。何卒、賛同いただきわら一本を食卓に一本おいて味わっていただきたいです。イタリアのクリアな土壌を守る応援としてもです。どうぞよろしくお願ひいたします！(れ)

★YouTube 配信曜日・時間変更

毎週月曜10時の配信でしたが
木曜日18:00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。これか
ら野菜販売やアサクラアイテム
販売促進にお役立て下さい。

かんたんレシピ ~チェチ(ひよこ豆)のサラダ~

材料/チェチの水煮1袋・新玉ねぎ小1/2個・イタリアンパセリ少々・
EVO大さじ1・米酢大さじ1.5・コンチントラートデルマーレ(ア
サクラおすすめお塩)小さじ1/4

つくり方/①チェチの水煮は煮汁ごと鍋に2~3分加熱する②豆に芯
まで熱が入ったら煮汁と豆に分ける③豆に熱いうちに酢を回し掛け
する④たまねぎ、イタリアンパセリはみじん切りする⑤粗熱の取れた
チェチにたまねぎ、イタリアンパセリを加えEVOも加えてあえる⑥
コンチントを加えて全体によく和える

