

2023 アサクラ オルチョ通信 8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！

暑中お見舞い申し上げます！先月末にイタリアから戻りました。あちらも熱波で毎日40℃近い猛暑でしたが日本はそれをさらに上回る体感の暑さ！みなさんお元気ですか〜こうなるとガスで調理するのも億劫で冷たい料理ばかりになりがちです。イタリアはいくら暑くても飲み物に氷を入れる習慣はなく、冷えた料理はサラダぐらい。極力冷え冷えのものは食べません。食後のスイカが唯一の涼める食品でした。お陰で元気で帰国出来ましたが日本の高湿度の暑さと効きすぎる空調、そして出てくる氷入り飲み物とどう付き合うか、どう夏を越せるかがの私の(笑)課題となりそうです。みなさまどうぞお気を付けてお過ごし下さい！

【入荷アイテム】全て価格改定致します

- 軟質小麦 (ジェンティルロツ・リエート) 500g
¥810 → **新価格 ¥850(税込)**
- 2022年産EVOわら一本250ml (2022年産)
¥2750 → **新価格 ¥2880(税込)**
- ※御礼2021年産お陰様で完売しました
- 2022年産・わら一本250ml 6本箱入セット
(特典/ポアラー1個、レシピ集2冊付)
¥14850 → **新価格 ¥15552(税込) 10%off お買得**

【夏季休暇のご案内】8月11日(金)～16日(水)まで (休暇前最終発送は10日(木))

※出荷状況により連休明け発送となる場合もあります
17日(木)9時より通常業務開始

通信料理動画付「天然鱧と夏野菜のグリル丼」超お勧めです！

EVOわら一本応援企画「紀州産天然鱧とオリーブオイルのセット販売」

イタリアのわら一本生産者マイケルさんに鱧ではありませんが白身魚で同じように井風に作り食べてもらいました。ものすご〜く美味しいです。またフライやサラダなどYouTubeアサクラCHANNELでもレシピを紹介しています。是非本物の天然鱧の夏野菜グリル丼ご賞味下さい！

○販売期間/8月31日まで

○セット内容/天然鱧1尾分(骨切り済1kg前後とアラ)・EVOわら一本250ml 1本・西澤公美さんレシピ&お料理通信講座動画

○価格/¥6750(税込)

クール便送料別途¥1200 (沖縄/北海道は¥2000)

○リピート割引あり (2回目以降は¥1000の割引クーポン発行)

○販売サイトは<https://asakuraoliveselect.com>

ASAKURA Select



イタリア夏の報告記

駆け足でのイタリア滞在でしたが各所有意義なものとなりました。今まで一度も見ることがなかったマルケ州クリスチャンの小麦の収穫を体験することが出来ました。かなり大きなコンバインで刈り取るのは大迫力！最初に完熟する軟質小麦(ジェンティルロツ)から始まりました。そしてファッコ、その合間にチエチ、レンティッキエと続きます。これらの麦や豆は刈り取る直前ギリギリまで畑で乾燥させ、日本の米のように刈り取ってから干すや乾燥工程は無く、刈り取れば出来上がりです。今年はイタリア全土5〜6月の間雨続きで昨年の干ばつ分の雨が降っている、とクリスチャンは嘆いていました。軟質小麦もファッコも丈はいつもよりかなり短いものですが穂にしっかりと実がついており収穫してみると上々の出来です。よかったです！チエチ(ひよこ豆)が一部猪にやられており、どの程度の収量になるかはこの時点ではわかりませんが、今年も長雨にもかかわらず、まずまずの収量を見込んでいます。

次はアブルツォ州のバスタ(赤ラベル) 古代小麦サラゴツラの生産者ピエトロさんへ。お父さんのフィオーレさん亡き後は息子である彼が引き継いでサラゴツラをほぼ、アサクラバスタの為に作付けてくれています。ありがたいことです！こちら長雨の影響により小麦穂丈が短く特に麦粒が小さく昨年とは大きく出来が違うとのこと、この辺りが味にどの様に影響するか学べますね。サラゴツラバスタファンの皆様、新小麦のサラゴツラバスタは年明けに入荷予定です。どうぞお楽しみに。そしてその次に訪問したのがオレガノや丘ポモ(トマト水煮)、そしてワイン生産の南部カンパニア州のアントニオさん宅。アントニオさん夫婦はこの三年お預けだったバカンスにお出かけ中で息子のオランドが対応してくれました。長雨の被害がこも、ワイン用ブドウが全滅でオレガノも通常6月から摘み取りが始まりますがやつと7月中旬から始まったとのこと。丘ポモ用のチェリートマトの定植もかなり遅くに終え収穫までどうなるかまだ全く見えないうことでした。しつかり実がなるよう天気と大地の力にゆだねるしかありません。アントニオさんは7〜8年ほど前にも数年続けて雨の害があり、丘陵地帯で灌漑設備もなく自然任せで農業する厳しい条件があることにそれを思い知らされます。彼らが住む「モンテカルボ」という地名は直訳すると「はげ山」。森などはほとんどない見渡す限りの丘陵地帯です。その大自然の真つただ中でたくましく生きていることを感じさせられるのも天災がある時です。そういつた中で出来る彼らの農産物も大事に皆様に届けて販売していかねばとつくづく思いながらモンテカルボを後にしました。

そして次はオルチョのジョバンナさんへ。一年前にオリーブ畑の一部が火事に見舞われました。昨秋に燃えた木から新芽が出ているのを見て明るい兆しを感じましたが、新芽が出ている木は更に芽が吹き出し元気に復活し始めていました。ほとんどが復活できそうな木でしたが中には完全に燃えてしまった木もあります。木の生命力の強さにも感動ですがジョバンナさんとサルバトーレさんは順に剪定をし調べていくと、力強く語ってくれたのにも救われました。これから被害に遭ったオリーブの木が復活していくのか、目が離せません。

中部↓南部↓そしてまた中部と自家農園アサクラオイルの畑に回りました。昨年を踏まえ搾油所の選定を考えています。さらによりアサクラオイルにする為にイタリアのメンバーと一丸となって試行錯誤中です。秋に適度に気温が下がればいいのですが、このままだと熟し時期が早まりそうなのでより早い搾油を視野に入れています。わら一本のマイケルさんのオリーブも順調です。丁度瓶詰作業を見ることが出来ました。丁寧な作業に彼の人の柄も再確認でき、更にわら一本に愛着がわきました。いずれにせよイタリアの生産者、皆さん元気で前向きでした。私も彼らの畑に元気をもらって帰ってきました。厳しい暑さの中、生産者の労働は神々しくも見え更に丁寧に販売せねばと再確認させられた旅でもありました。少しずつブログで報告する予定です(礼)

かんたんレシピ〜いんげんのサラダ〜

信じられないぐらいいくたくたに茹でるのでおいしいいんげん

サラダになります、一度試してみてください！これはYouTube映えないので動画ではご紹介できないレシピです

材料/いんげん適宜・にんにく小1片・コンチエント(おすすお塩)適宜・アサクラEVO適宜

作り方①多めにお湯を沸かし1%のコンチエントを入れて洗ったいんげんを長いまま入れる②手で簡単に折れるまでゆでる(色があせるのは気にしない)③ゆで上がったなら平ざるに広げ蒸気を抜き上のヘタ部分を包丁でカットする④箸で食べる場合は手で半分折る(この時筋がついてきたら取り除く・半分割れても気にしない)⑤ボウルにいんげん、にんにくのみじん切りにしたもの、EVO、コンチエントで調味し味を調える

