

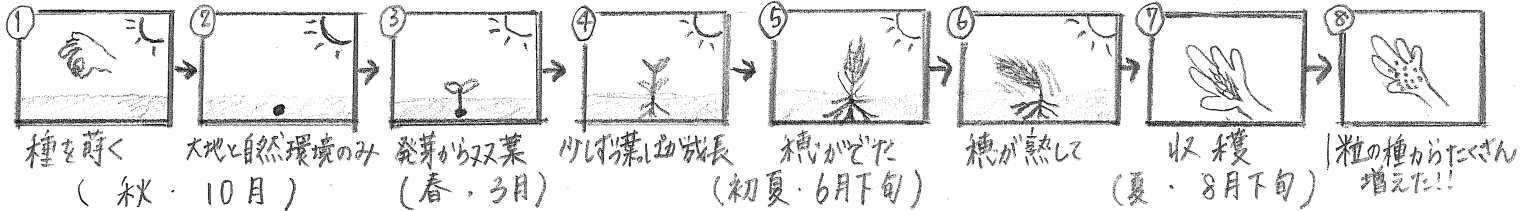
小麦粉のおはなし

2023年2月に会津のHuman Hub Tenneijisoko (略してHHT)美エ堂様主催「KONA KONA Festival」小麦粉のおはなし & おやつ会」にスタッフ全員で参加し学んできました！その内容をシェアします。

アサクラパスタ(茶うべル)の原料 古代麦ファッコ。
5000年前から人が種を蒔き続け品種改良をしていない在来種です。たけ(ひよ豆)やレンティッキエ(レンズ豆)がおなじみのクリスチャンが、無肥料、無農薬でアサクラ用にファッコを栽培しています。

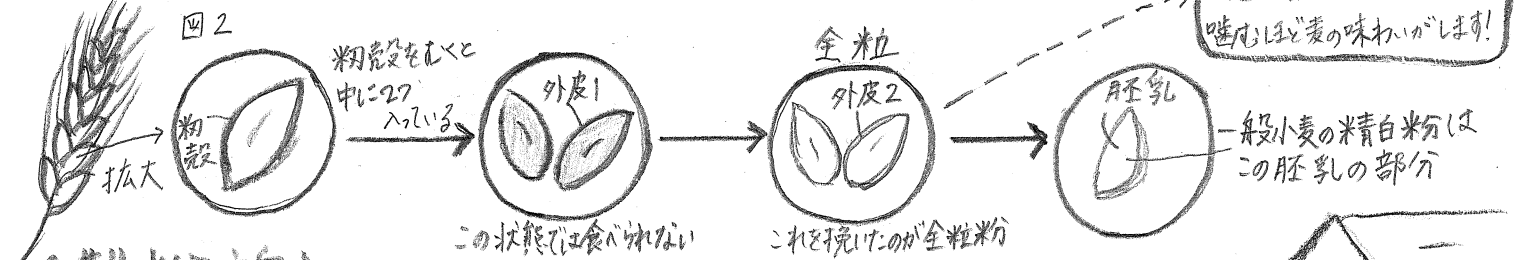
クリスチャンの畑は 種と水のみ!!

〈種蒔きから収穫まで〉



〈古代麦ファッコについて〉

古代麦ファッコは畑に種を蒔いて穂が実る頃には背丈が180cmくらいまで成長します。その穂には二重構造で分厚い殻に覆われ2つの麦粒を天候や虫から守っています。

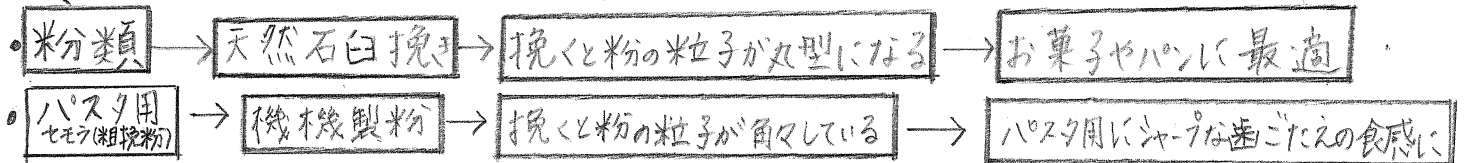


〈製粉所〉

アサクラアイテムのパスタや粉類は長年の経馬を経て、麦類は製粉が非常に重要ということになりました。低温で麦の成分になるべく負荷がかからないように「米粉」に加えて製粉所に辿りつきました。製粉はウングリア州のトレジャーにあるローマを流れるテベリの源流山間の川の水を動力に利用している製粉所で、自然豊かな場所です。1700年代教会兼製粉施設だったその当時のまま現在も利用されています!



〔製粉～アサクラのこだわり～〕



〈取り扱い粉アイテム〉

● 古代麦ファッコ全粒粉 ● セミ全粒粉(少し外皮を除いています) ● 軟質小麦 ジェンテロロンリエト

今回のおすすめ!! ファッコの米粉

- ★ 全粒粉 → タルト, クッキー, ハード系パン → し、かり麦の味を味わいたいお料理に。
- ★ セミ全粒粉 → ケーキ, マフィン, 手打ちパスタ → 汎用性大!! ふんわりと仕上げたいお料理に。

スタッフ一同エリ

アサクラでは、新規就農したクリスチャンを応援しています。クリスチャンが愛を込めて育てた小麦をぜひ皆さんにも味わってほしいです。現在、賞味期限2023年10月12日の在庫がたくさんあります。ご購入のご協力をお願いいたします。