

Origano Spontaneo



初めまして、皆さまからいただいたご注文品の発送担当の金子と申します。今年4月にアクラに入社しました。

何十年前になるでしょうか、地元の新報か雑誌の記事で本物のオリーブオイルを販売している女性が会津にいると知りまして。その人のオリーブオイルを食べてみたい!と思いました。そして会津若松市内のあるお店でそのオリーブオイルを発見!(オレキョ)あ、これだ!と購入しました。何よりあの日初めて口にしたオレキョのおいしさの感動を今でもはっきり覚えてます。オリーブオイルと塩をかけただけの葉野菜が今まで食べたことのない料理になりました。全身でおいしいと感じ、心が喜びにあふれました。この3年間の時勢を通じて色々なことを学び知り、人間の体はもとより、心も「食」で作られていると知りました。おいしいものを食べて笑って生活を送りたいと思っている私が初めてご紹介するのは「野生のオレガノ」です。

私は草花や置や干し草の匂いが大好きです。初めて「野生のオレガノ」の封を開けた時のオレガノの香りの強さに驚きました。あ〜スッパリとした清涼感の中に豊かな大地を感じる香り、こんなに強く香っているハーブ初めて!すごい!!と幸せな気持ちになりました。何故こんなに強い香りがあるのでしょうか? そもそも何故色々なハーブがあるのにオレガノなのでしょう?

((オレガノって何?))

シソ科の多年草でヨーロッパ地中海沿岸が原産とされています。高さ60cm程で夏が秋にかけて茎頭に白〜淡紅紫色の小花を穂状につけます(野生のオレガノの花は白色)。名前の由来はギリシャ語の「山の喜び(oregano)」という言葉が語源になっているようで、花言葉には「輝き」「財産」「あなたの苦痛を除きます」「自然の恵み」「富」といったものがあります。そして前向きなものばかりで素敵ですね。和名は花薄荷(いなか薄荷)といい薄荷の香りがすることから来しているようです。確かにほんのり薄荷の香りがします。日本には江戸末期に渡来しているようで野生ではほぼ自生していないようです。肉や魚のくすみを消したり、スパイスとして利用したり、トマトやチーズとの相性がいいのでトマトソースを使ったパスタやピザなどのイタリア料理に使われてきました。また、イタリア料理ではバジルやイタリアンパセリも多用しますが、全て生葉を使います。オレガノは生だと香りがほとんどなく乾燥させることで香りが立つのでドライに利用します。保存もききますね!



この花の部分のみドライにし袋詰めし 下の枝や葉は使用しません

((オレガノの使い方))

胡椒のような感覚でお料理に混ぜたり加えたりして使います。肉・魚料理はもちろん、サラダやソース、煮込みなどトマト料理には欠かせません。肉や魚のくすみを消さず色々な香りを添え、素材のデリケートな味わいを消さず引き立てて生かしてくれます。

オリーブオイルとコンクエストデルマレ(アクラお好みの塩)のみのドレッシングでサラダをパワフルに食べるのが多かったです。オレガノ入りのドレッシングを作ってそのおいしさに幸せを感じました。「私って料理上手!」と感じさせてくれるドレッシングです。オレガノを手にとったことのない方、ぜひドレッシングからいかがですか?

((生産者紹介))

農家レストランを営みながら野菜や穀類、トマトソースにワイン、サラダや生ハムと何でも作っている自給が基本の生産者アントニオさんは、標高700m以上の丘陵地で小麦も栽培しています。その草原地帯にオレガノやアスロラガスが自生しているようです。6〜7月にかけてわずかな日数に咲くオレガノの花を一本一本手摘みし、3ヶ月以上自然乾燥地花弁だけをじっくり完成させます。気候によって自生の量は変化します。咲くタイミングも変化します。「自生」「一本一本手摘み」「自然乾燥」「花弁のみ」「手でしごく」この大自然の恵みとアントニオさんたちの手作りで香り高い「野生のオレガノ」が作られています。自給が基本のアントニオさんから、おいしいね、おまわりを飼いたい、ニホンミツバチを飼いたい、水源がある山の土地に住みたいという夢があります。

((料理と香り))

人が料理を味わうとき、嗅覚が8割、味覚が2割なんだそうです。鼻をつまんで食べたものは味がわからない。そのつまんだ鼻をはなした瞬間香りで食べたものがわかったという実体験もありました。実際、風邪で鼻がつまっていると味がしないという経験をみなさんされていると思います。それだけ料理の香りは大事という事!! そもそも味は舌で感じる味覚、においによる嗅覚、色どりや盛りつけ、使用する器の視覚、焼いている滋滋〜と音がゴリゴリと噛むときの咀嚼音や食感など色々な情報でできています。だからこそ、アントニオさん手作りの香り高い「野生のオレガノ」でいつもの料理をワンランクアップさせてみませんか? おライスにひとふり、ケチャップにひとふりからでも取り入れられます。ご自宅の調味料のひとつにぜひ加えてみてください。"全身でおいしい"と感じる食事をし、笑って過ごしましょう!!



ワインとトマトの相性もよしくね!! 血の上のオレガノ!



野生のオレガノ 5g ¥585 (税込) 2021年産 アラバネナ[白]
10g ¥850 (税込)

2019年産 シンチエーロ[赤]