



2024 アサクラ オルチョ通信 6月号

公式サイトのニュース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コードをご利用下さい

いつも弊社アイテムをご愛用、お引き立ていただきましてありがとうございます！イタリアからオリーブの開花の便りが届いています。各地開花に差がありますが、私がオリーブに関わった20数年前より一ヶ月早いです。収穫も例年早まるわけです！何百年と生き抜いてきたオリーブ木はその長い年月をどう生き抜いてきたのでしょうか。ここ数年の過酷な天候を私自身も体感しながらこれまで耐えて耐え抜いて来たのが想像され更に愛おしくなります。そして、その逞しさに自ずと尊敬の念が沸く今日この頃。そのオリーブの姿を日々感じながらそのエキスを今まで以上に大事に利用しようと、この仕事を始めた20年前とはオイルに向き合う感覚も変化しています。

(入荷情報/価格改定)

- EVO オルチョサンニータ『あらしぼり』完売御礼
定番オルチョサンニータは6月中旬頃の販売予定
500ml (440g) (旧価格) ¥3,510 → **¥4,320 (税込)**
750ml (660g) (") ¥4,500 → **¥5,508 (税込)**
- EVO ボルゴデイサンニータ 2022 年産ロット変更に伴い 価格改定 750ml (660g) **¥4,320 → ¥4,536 (税込)**
- EVO アックアサンタ 2023 年産新物(2020 年産ぶりの入荷!) **¥3,510**
- ひよこ豆粉(チェチ粉/粗びき) 250g/¥918 500g/¥1,566

再入荷の「ひよこ豆粉(チェチ粉)」事情

今回新しく入荷したひよこ豆粉(チェチ粉)ですが、以前のロットより粗い仕上がりになります。舌触り滑らかなプリン用にと通常より更に細かく挽いてもらっていたのですが 50%の歩留まりの為 80%の歩留まりの製粉所に替えた為です。篩のサイズが同じであればいいと判断し製粉所を変えましたが、届いたのは粗く①豆の年産による違い②石臼の状態と速度③篩の材質などが考えられ現地の製粉所で検証する予定です。今回入荷分は「粗びき」として前回分とは分けける為に表記しラベル自体を変えました。プリンを作れますが舌触りに少しざらつきが出ますので予めご了承ください。

ワイン会大盛況！

チェリートマトの瓶詰・丘の上のポモドリーノや野生のオレガノの生産者アントニオさんのワインの輸入も五年になります。赤一種から始めましたが、今年初めに一気に五種に増えました。アントニオさんは、農家レストランと農産加工品販売を生業としており『イル・トルキオ』という屋号で活動しています。ぶどうを絞る時に使う木製の搾汁機をイル・トルキオと言います。レストランの入り口には年代物のイル・トルキオがオブジェとして飾られており、代々ワインづくりをしてきた歴史が想像できます。

アントニオさんとは、イタリア料理には欠かせないドライハーブ・オレガノを扱うようになった二〇年以上からの付き合い合いです。私はこの一家が進化していく様子をこの目で見てきました。元々料理上手な奥さんの手料理を売りにレストランを始め、あれよあれよと遠方からも来る人気の農家レストランになりました。また三人いる長男・長女・次女の成長も見てきました。みな優秀なのですが、小さかった息子のオランドさんが今は父のアントニオさんとワインづくりを力を入れています。彼ら一家の住む村は、南イタリアの僻地・過疎で若者はみな村を離れていくのが普通です。息子のオランドさんはいま、生まれ育った土地を生かし世界レベルを視野にワインづくりをしています。それもこれも父のアントニオさんが長い時間をかけて有機農業の土壌を作り、度重なる災害による畑の被害や経済的な困難にもめげず息子がこの地で足を根ざすための下地作りをしてきた賜物です。息子に農業を強要はせず、自然な流れでワインづくりで「糧をつくる思考」を実現させています。父と母の一生懸命な生き方と環境がこのような流れを作ったとは思っています。

彼は大学で有機農業を学び、その後二年大学院で醸造を学び卒業論は「瓶内二次発酵酒スプマンテ」です。卒論をもらいましたが難しくても足も出ないのですがこの卒論の内容を何としても知りたいと思っています。ちなみにイタリア人の友人に解説してもらおうと思いましたがその友人にも理解困難な内容とのことでした(笑)

アサクラでは、その黎明期ともいえる小さな村の小さな醸造家アントニオさん親子のつくるワインを輸入し日本人に、本当の「ワインの良さ」を知ってもらいたいと思っています。そんな中、埼玉県で弊社アイテムをお取り扱いの美容室ルチェンテの本谷社長にワイン会をやったかどうかと提案いただきました。三月に第一回を開催し大盛況に終わり、五月にも開催、八月にも予定しています。私のつくる料理をイル・トルキオのワイン五種で楽しみます。そしてなぜ彼らのワインを取り扱うかを説明し、また「ワインというものは一体何か？」に気づいてもらっています。いつもの料理教室のようなレクチャーは全く作つたものを食べていただくのも楽しいです！また料理はほとんどをYouTube アサクラ CHANNEL で配信したものの組み合わせたアレンジです。料理のつくり方は後日チャンネルで確認・視聴してもらおうことも出来ます。また、盛りつけやアレンジの仕方を食べながら学べます。ほとんどが、その時の旬の野菜を使用します。野菜料理にワインを合わせるのには難しいですが、それもどのように提供すればよいか、アサクラアイテムで全部可能なので、勉強になるはずです。ワインは日本に普及はしていますが、本当の意味でワインを知っている人はまだ少ないと思っています。オルチョサンニータ販売の初期、オリブオイルというのを知らなかった日本人に伝えることが出来たように、ワインも同じと思っています。実体験して初めて理解できます。「料理とワイン」の新しい視野を広げてみてはいかがでしょうか。ワインは好きだけれどそう言えば何も知らない！と自覚される方向きです(笑) 全国どこにでも行きます！

イル・トルキオのワインで、本当の意味で「ワインを楽しむことができる人」を増やしたいと思っています。興味のある方はお問い合わせ下さい

(れ)

チェチ粉のオムレツ・イタリア風 YouTube アサクラチャンネルで近日配信予定

材料 (18 cm約2枚分) /ひよこ豆粉(チェチ粉粗びき) 50g・ズッキーニ小1/3〜・水 100g、コンチエントラートデルマーレ(塩) 小匙 1/3・アサクラ EVO 大さじ 1
つくり方/①ズッキーニを千切りする②チェチ粉は振るいボウルに入れ水を加え泡だて器でよく混ぜ合わせる③オイルとコンチエント(塩)を加えてよく混ぜる④ズッキーニを加える(ズッキーニの量はお好み)⑤10分ねかせてからフライパンにEVOを薄く挽き両面焼く。そのままでもよく、酢と醤油半々で割ったたれにつけて食べてもおいしい



チェチ粉新パッケージ

