



2024 アサクラ オルチョ通信 7月号

公式サイトの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

いつもありがとうございます！日本は梅雨に入ったようですね。私は先月初旬からイタリアにきています。こちらは6月以降昼間の太陽光が半端ない強さです。しかし陽が沈むと気温がぐっと下がり朝晩の寒暖差が激しいです。果樹にとっては味が乗る要素ですが人にとっては少々厳しい気候のイタリアです。暑すぎると「雹（ひょう）」の影響も予想されみなさん心配されています。昨年は果菜類（特にトマト）・ぶどう・オリーブなどの果実系がヨーロッパ全体に不作でした。気候の大きな変化に作付けや農業経営の形態を変えざるを得ないと考えている人も多いと感じました。また今年度販売しているアイテムはほとんどが昨年産です。気候によるダメージが農作物の出来や味にあることをご理解いただきますようお願い申し上げます。

（欠品アイテムと入荷予定時期のご案内）

- EVO オルチョサンニータ 500ml・750ml 次回入荷 8月下旬頃の予定
- 塩漬けケッパー100g・500g 次回入荷 11月以降の予定

会津クチーナ教室・2024 後期 お申込開始しました！

すでに一部キャンセル待ちのコースもあります。お早めにお申し込み下さい。基本の「き」コース『初めてのイタリア料理教室』は何度も参加された方でも、もう一度基本から学ぶことができ販売店様にもお勧めです。こちらを受講後、プロバコースを受講されると更に理解が深まります。また参加申込みをオンラインよりクレジット決済ができるようになりました。

【丘の上のポモドリーノにつきまして】

まれにトマトの表面に黒や茶色のシミがある場合があります。昨年の長雨でトマトにとっても厳しい年でした。加工できないダメなトマトが沢山でたそうです。少しの傷が水煮になって茶色く変色しているようです。カビなどではありませんのでそのトマトだけ除けば食べられます。返品または返金ご希望の方は遠慮なくお申し出下さい。



夏季休業の案内：8/10(土)～15(木)まで夏季休業。休業前最終発送は8/9(金)（出荷が混み合っている場合は休業明けとなります）

イタリア古典レシピ探究の旅

九月に還暦を迎えます。今月のクローズアップ（この通信又は「注文表の裏面」の主役・極上オリーブオイル・アックアサンタの生産者アントネッラさんも七十歳になったのを記念し、以前からの二人の小さな夢・南イタリアの古典レシピを巡る旅をしてみました。南全土は都合がつかず夢の三分の一ほど実現できました。イタリア半島・最南端の州カラブリア（長靴のくるぶしから下の地区）の人々が食べていた郷土料理、戦前戦後食べていた料理を探る旅です。

一九五四年生まれのアントネッラさん。戦後のベビーブームに生まれカラブリアで九人兄妹の五番の次女として生まれました。南イタリアは「山がない」ので森が少なく「水がない」厳しい気候風土で農業または酪農で生活していた人が大部分だそうで、昔はみな貧しかったそうです。

五歳の時に父と死別し母アンナさんが女手ひとつで子供らを育てる為、彼女が十五歳の時に家族で北イタリアの大都市・ミラノに移住。そして時は流れアントネッラさんは自分の夫に先立たれたのを機に縁もゆかりもないウンブリア州に移住し現在に至ります。オリーブ畑付きの古民家に住むようになり、一生産者となりますが、生産するオリーブオイル・アックアサンタが売れず、自家用で利用する分だけ収穫し後は果実を収穫せずに剪定もせずにいたところに私が二〇〇七年に訪問、アックアサンタを日本で販売するに至ります。（アントネッラさんとの出会いの詳細はHPをご覧ください）

母アンナさん譲りの料理上手なアントネッラさん。彼女の料理は、素朴で野菜の味を最大限に生かす素晴らしいものです。イタリア料理は元々シンプルですが、その極みが彼女の料理です。今回の旅は彼女が一五歳まで育った故郷にまつわる地域を回り郷土料理や伝統の食材づくりを見て回る楽しいものではありましたが、旅が深まるほどにアントネッラさんのルーツが紐解かれ、彼女の料理上手の理由に含みがいました。各地で走った料理はどれもアントネッラさんのエッセンスが散りばめられたものばかりでした。彼女の故郷の味はどれも懐かしい味ばかりでこれまで彼女の料理の仕方、素材の扱い方そのものでした。子供のころに馴染んだ味はずっと引き継がれるもの、そして母アンナさんが娘息子たちにしてきた軌跡を垣間見えた感動でした。

イタリアの素材の良さは、私が住み始めた三〇年ほど前に気づき、ビックリしたのですが残念ながら最近のイタリアの野菜はあの頃ほどの味を求めるのは難しくなっています。しかしここにはまだありました！何気ない人参や玉ねぎ、ズッキーニ、トマト、普段使いの野菜で作った見た目は素朴すぎるものですがスーパースタの美味しかったこと！加熱すると、オリーブオイルと塩だけである程度は料理が成り立ちます。野菜から出たスープの味に驚きました。『これだけでこの味！』『うそ！』と。

南イタリアの気候風土はまだまたそのポテンシャルの高さは健在でした。アントネッラさんはこういう質の高い食材を食べ育ったのかと。その舌の確かさはこの気候風土と愛溢れる母の料理で培ったと実感しました。幼少期に何を食べたか、は将来に大きく影響しその人をもつくる、と思いました。

夫を亡くすというターニングポイントで自分の育った環境の記憶が起動し、都会から離れ移住先のウンブリアでオリーブオイルを自家栽培している今がある。すべてつながっていました。

アントネッラさんのつくるアックアサンタがどのオイルにも無いものを醸し出しているその訳が、この旅で明らかになりました。

奇跡的にEUの補助金をゲットし、築140年の自宅を今、改装中です。そんな奇跡を導く彼女の生き方から私は多くを学んでいます。来年こそは改装したアントネッラさん宅で料理教室を開催します。会津クチーナの料理教室の一環で課外授業として行います。まずは会津クチーナで学んでいたたいです。彼女のつくるオイル・アックアサンタも本当に美味です。搾油所のオーナーが変わり搾油機が一新し、最新の搾油機の凄さを実感しています。是非こちらもお試し下さい。

（れ）



マイケル君宅でご馳走になったミニトマトのリーゾ（お米）🍷

びっくりするほど簡単で美味しい！（ミニトマトは完熟をご利用下さい）

材料（2人分）／米カップ2/3 ミニトマト10粒（～多くても）アンチョヴィフィレ2切れ にんにく1片、EVO適量、バジルの葉少々・コンチェントラートデルマーレ（塩）少々 つくり方①たっぷりのお湯にコンチェントをお湯の0.5%入れ米を洗わないでゆでる（20分程）②フライパンか浅鍋にアンチョヴィフィレ、にんにくをつぶしオリーブオイルを入れ火をつけて、アンチョヴィを溶かす③ミニトマトとバジルを加えさっと炒める水が出てきたら蓋をして10分～煮る④米が煮えたらざるにあけて水を切りトマトに加える、木べらで全体を馴染ませるように2～3分程炒め塩を加えて味を調える