



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 8月号

公式サイトで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いただけます！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

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誠にありがとうございます！空梅雨に終わった7月でしたので各地の農作物の生育が気になります。お住いの地区はいかがでしょう？イタリアも同じく全く雨が降らない状況です。例年通りが『猛暑』になりつつあります。私たち人にも大変厳しい気候です。どうぞご愛ください！冷房の効いた屋内と体温ほどある外気との気温差が一番のネックです。太陽光に直接当たらない、食べ物飲み物の質、睡眠時間と質がこの猛暑を乗り切る大きな鍵と言えます。旬の野菜を上手に工夫し料理したいものです。オリーブオイルがまさに役に立つ時です。しっかり食べてよく寝て、夏を乗り切りましょう！

現販売パスタの製麺所が廃業になるため、今後は新しい製麺所に変更予定です。ショートパスタは一部の型を除き加工しない予定です。また、原材料は同じ生産者の小麦・小麦を使用しますがこれまでのパスタとは印象が異なる味、食感になる可能性があります。

SALE ショートパスタバラエティセット

- カップペリ小麦フジリ 240g・ペンネ 490g
古代小麦ファッコペンネ 240g・ジェメリ 490g
- ・レシピ集付き 4種セット **10%off** ¥3,807
- ・レシピなし 4種セット **20%off** ¥3,384



お待たせしました！チェチ粉（細挽き）入荷しました！

ヴィーガンプリン用に一般より粒度の細かいチェチ粉を販売していましたが、現販売中のロットは粗目だったため『粗挽き』として販売しましたが、やっと細挽きが到着しました。どちらもヴィーガンプリンは作ることができますが作り方に少し違いがあるのでご注意ください！

NEW【細挽き】ひよこ豆の粉（チェチ粉）500g ¥2,506（税込）

【粗挽き】ひよこ豆の粉（チェチ粉）250g ¥918（税込）

夏季休業：8/9日(土)～17日(日)まで（8/12は通常営業）ご注文はお早めに。状況次第で休業明け発送となる場合もあります

『昔ながら』『伝統製法』は淘汰されるのか？

ショートパスタをセールしています。というのも、頼りにしていたアサクラ基準の製麺所が廃業すると聞き、駆け込みでクリスチャンの在庫の原料を全てパスタに加工してもらい今までにない量が届きました。賞味期限の都合もありペンネやフジリなどのショートパスタのみのセールです。ペンネを除きショートパスタは現・在庫分で終了になり、新しい製麺所では作らない予定です。

さて、新しい製麺所（最初の製麺所から数えるとう軒目）は目途がついているのですが、今までのようなパスタにはならないというのが正直なところです。横道にそれますが、会津若松市内に古式製法の菜種・ごま油を製油する全国に名の知れた製油所がありましたが数年前に廃業されました。跡継ぎがいなくてというのが理由のようでした。おいしい菜種油でした。アンディングで家族ではない方が引き継ぐことになりました。ただ製油機はクラウドフ職人の勘と経験で製油機を操作していたからこそおいしい菜種油でしたが全く違う人が製油し、前に近いものが出来るには時間がかかると予想しています。農産物である原料と伝統の加工機械の関係を理解し製造するには経験が必要です。その経験こそが味に繋がります。

製麺に話を戻します。これまで4軒の製麺所の機械は全く同じものではありませんが、基本的に同じでした。パスタは①『水と粉を混ぜ練る』②『型抜き』③『乾燥』の3工程でできます。ところが、水と粉を練るといっても練る速度は？入れる水の質と温度は？、練り込む容器の中の空気圧は？、練りが完了した生地は管を通り型抜きするところまで運ばれますが、管を移動する速度は？、生地へかかる圧力は？、型抜き後の乾燥温度は？、湿度は？、これらの工程で粉と水が合わさるところから材料に負荷がかかります。この負荷（速度や圧や熱）が少なければ少ないほどおいしいパスタに仕上がります。ソースに絡めると気が付けない素のパスタの味。パスタに甘みや旨味、風味があるなど意識している人も少ないと思います。また食感も麺をすすって呑み込む癖のある日本人にはパスタをよく噛める人も少ないので、食感が今までのパスタと全く違うことに気づく人も少ないです。またもち米と交配した旨味の濃い米『こしひかり』のように改良して味が濃い小麦もあり、品種の特性で味の濃いパスタと、原料に極力負荷なく製麺されたパスタとは全く別次元の話です。

加工工程で原料の良さを失わずに特性を生かしたパスタを作る製麺所はイタリアにはもう数件しかありません。毎年数件ずつ廃業・倒産しています。なぜ後継者が育たないのか？それは二四時間稼働の昔ながらの製法の製麺所は肉体力労働であり職人の勘所で工程を見極めなければならず、時間に縛られ手間がかかります。極めつけは経済的なリターンが少ないからです。後継者が育たないのはそこです。伝統製法の製油所が廃業したように、伝統製法は淘汰されているのが現状です。今回4軒目の製麺所の廃業は業界内でもショックなことでした。

昔ながらのまっとうなパスタはもう食べられなくなるのは時間の問題です。時代の流れで仕方ないのでしょうか。（れ）

かんたんレシピ／製麺技術がよくわかる・素パスタ（カップペリ小麦スパゲッティーニ1.6mmで）

1.6mmはゆで時間が短いので夏は魅力です！（ゆで時間約7分）材料（1人分）／写真はカップペリ1.6mm 70g・EVO 大さじ2～・にんにく小1片・ガラム小さじ1弱・青じそまたはイタリアンパセリ少々 作り方①パスタは最低1.5リットルのお湯を用意し7.5gの塩を入れ（お湯の0.5%）アルデンテにゆでる ②フライパンにみじん切りにんにくとEVOを入れて低温でゆっくりにんにくの旨味と香りを出す（焦がさない）③香りが出たらゆで汁をお玉1杯加え中火で乳化させたら火を止めておく④パスタが茹で上がったらフライパンの火をつけスパゲッティーニを加え強火でにんにくオイルと合わせ最後にガラムと青シソのみじん切りを加えてよく和える

