

2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信新年号



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！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

新年 2026 年もよろしくお願ひ申し上げます！昨年もあつという間の一年でした。1月のドカ雪に始まり、夏前からの猛暑、長く続いた暑さ、そして秋はすぐさま去りいきなり気温がぐっと下がり冬が始まりました。気温に翻弄された 2025 年だったように思います。

しかしながらその暑さ寒さに耐えて生き抜く私たち人間はすごい！としみじみ思う一年でもありました。

『この経験がまた未来に受け継がる』を新年に再確認です。今年はどういう経験をさせられるのでしょうか！？

価格改定につきまして 大変心苦しいお知らせです。円安による輸入コストの大幅な上昇に伴い商品の価格を再度見直すこととなりました。1月入荷のオルチョ・サンニータ・2月入荷予定の新製麺所加工のパスタなど現在の価格でお届けすることが非常に厳しい現状で価格改定させていただきます。今後も仕入れ状況に合わせやむを得ず価格が変動する場合もございますが、できる限り抑えた価格でご提供できるよう最大限の努力を続けてまいります。生産者が手塩にかけて作ってくれたアイテム一つ一つを、これからも安定してお届けするための苦渋の決断となります。ご理解いただけますようどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

オルチョサンニータ価格改定 1月下旬入荷予定／欠品と終了のアサクラパスタ

大変お待たせしておりますオルチョサンニータは、もうろろの手続き後発送再開は下旬頃の見通しです。ご予約受付中

● オルチョサンニータ 500ml ¥4428 → ¥4860 (税込) / オルチョサンニータ 750ml ¥5670 → ¥5940 (税込)

● 赤ワイン・シンチェーロ 2020 年産 (新ロット販売開始) ¥5830 (税込)

● 古代麦ファッロペッネ→2月入荷予定・大幅価格改定予定 ● カッペッリ小麦フジッリー終了 (今後の入荷予定はありません)

マイケルくんのオリーブオイル『わら一本』のファンクラブがあるのはご存知ですか？
Facebook の非公開の※オンラインサロンです。始めて 2 年程になります。サロンで昨年暮
れにマイケルくんの投稿に反響があり、私も改めてエキストラバージンの良さを再確認しま
した。※わら一本のファンならどなたでも入れる無料のサロンです。ご希望の方は、連絡ください

私は輸入初期に日本オリーブオイル協会に属しており年数回の勉強会に参加していました。
た。当時・香川大学教授を座長にオリーブオイル研究医師など。毎回魅力的なセミナーでした。その当時、150 年前に香川県で日本初のオリーブ栽培に成功し、始めはソナ缶のオイル漬け用として製造が開始されたことを知りました。またオリーブの栽培は 6000 年前から栽培されて
いるという事実も知り、長い時間をかけ日本に到着した植物なのだとその時実感しました。現在は、中国で栽培が開始したと聞きます。近い将来は中国産のオリーブオイルがお目
見えするかもしれません。

このように『食べる物』は時間をかけて少しづつ広がり、そこに生きる人に受け入れられるとその地に根付きます。そして初めて食べる時というのがあるわけですが、徐々に馴染んでいく、そういう時間の流れを経て食べ物は根付き新しい食文化を作ります。今では当たり前の味噌や醤油も元々は大陸から持ち込まれたものです。

また人は、60 億個の DNA 遺伝子情報を持つと言われていますが、それらの遺伝子情報は自分自身の長い長いルーツ(つまり先祖代々)から受け継がれたものです。私は日本人ですが、私のルーツはどこから来たのでしょうか？想像すると日本だけのルーツには留まらないの
は明白です。日本外のどこかの文明から始まつた人を起源に、時間をかけゆっくりと日本までたどり着き日本以外のどこからかやつてきたルーツからの私という一人の人間です。私と
言う人間はそのルーツの遺伝子情報を受け継いでいるということです。そう考えるとその地
で、そして移動を経て日本へたどり着いた私の先祖は何を食べてきたか？と考えると現代の
日本食『味噌と醤油と米』ではないというのがうつすらと想像がつくのではないかでしょうか。
オンラインサロンでは、“元々日本に存在しなかつたオリーブオイルを食べることに疑
問”という日本人医師の SNS 発信についても話題になりました。確かにそういう見解もある
のかというものの見方の参考にはなります。

しかししながら食べ物は、オリーブオイルにも言えるように、歴史からものを見、頭で考
えのではなく『感覚』でポジティブに『おいしい』と思えるかどうか、が大切と思います。
私が 30 年近く飽きたことなくオリーブオイルに関わってこられたのはそのおいしさ、特に
材料と合わせた時に醸し出されるミラクル的な味わいに感動させられるからです。

6000 年かけて分布し広がり続け世界中に受け入れられてきたオリーブオイルは、安全性やおいしさ、有効性があつたからこそ廃れることなく広がってきたと言えます。
長い長い私のルーツを想像するとどこかでオリーブオイルを食べていて？いや作っています。
た私の先祖がいたのかもしれません。私が今やっていることはそう考えると辯護が合います
(笑)

多様な情報に振り回されることなく、『何を食べるか（するか）』は自分軸で決められる人の輪を広げる』を今年の弊社のスローガンとすることを宣言し、新年のご挨拶に代えさせて
いただきます。（れ）

今年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます（れ）

絶品！丘ボモごはん YouTube アサクラ CHANNEL 1 月 29 日配信予定 ※丘ボモ＝弊社取扱チエリートマトの水煮 材料／米 1 合・水 1 合 (新米の場合は少な目) ・丘ボモ (実と汁共) 90g・塩漬けケッパー 8 粒・EVO 少々・野生のオレガノ少々 つくり方／①米は洗って分量の水で 30 分浸水する (炊ぐ鍋 or 炊飯器で) ②丘ボモは分量を容器に入れ実をフォークでつぶしておく③塩漬けケッパーは粗みじん切りにする④30 分経ったら丘ボモ、ケッパーを米の上から加え軽くかきませてから蓋をして中火で沸騰したら 8 分炊き、蒸らし 10 分 (炊飯器は普通に炊く) ⑤炊き上がったら EVO を回し掛けししゃもじでさっくり混ぜる⑥器に盛りオレガノを添える

