



# 2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信新年号

公式サイト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年もよろしくお祝い申し上げます！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れる』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い申し上げます。

## 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、もろも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)
- 古代麦ファッロペンネ → 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 → 終了 (今後の入荷予定はありません)

## 今年のスローガン

マイケルくんのオリブオイル『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。ご希望の方はご連絡ください

私は輸入初期に日本オリ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。当時・香川大学教授を座長にオリ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ブ栽培に成功し、始めはツ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ブオイルが目を見えるかもしれません。

このように『食べる物』は時間をかけて少しずつ広がり、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った人を起源に、時間をかけゆくりと日本までたどり着き日本以外のどこからかやっ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すすら想像がつくのではないのでしょうか。オンラインサロンでは、“元々日本に存在しなかったオリ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。

しかしながら食べ物は、オリブオイルにも見えるように、歴史からものを見、頭で考えるのではなく『感覚』でポジティブに『おいしい』と思えるかどうか、が大切だと思います。私が30年近く飽きることもなくオリブオイルに関わってこ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ころからオリブオイルを食べていた？いや作っていた私の先祖がいたのかもしれない。私が今やっていることはそう考えると辻褄が合います(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い申し上げます(れ)

**絶品！丘ポモごはん** YouTube アサクラ CHANNEL 1月29日配信予定 ※丘ポモ=弊社取扱チェリートマトの水煮

材料/米1合・水1合(新米の場合は少な目)・丘ポモ(実と汁共に)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(炊く鍋 or 炊飯器で)②丘ポ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分経ったら丘ポモ、ケッパーを米の上から加え軽くかきまぜ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

