



# 2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 5月号

公式サイト of 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

いつもアサクラアイテムをお引き立てご愛用ありがとうございます。

先月は講習やイベントで中国地方から東に北上しそれぞれの地区の新緑を目で楽しみました。帰宅すると会津は桜も散りこちらも新緑！一年で一番躍動的な季節の到来です。山菜やたけのこセリやクレソンなど、この時期ならではの美味しいものが今年あっちこちから集まってきました。長かった寒い時期に溜まった何かが、この春の香りと味が溶かしてくれるような心持にさせられています。オルチョのあらしぼりも4月末に無事に入荷しています。GW明けよりご予約順に発送やっど開始です！

## 欠品アイテム・再入荷のお知らせ

- オルチョサンニータあらしぼり (GW明け限定数オンラインで販売)  
完売の際は取扱い店様でご購入願います。次回6月初旬入荷予定
  - オルチョ・アンチョヴィフィレ 2025年産新もの
  - 丘の上のポモドリーノ (チェリートマトの水煮) 2025年産
  - ワイン/スプマンテ (発泡白) ・ファランギーナ (白)  
コーダディヴォルペ (白)
  - 塩漬けケッパー100g・500g
- ※現時点では価格が未定です。  
価格決定次第・オンラインショップ (御様は COREC) に記載します

**新製麺所のパスタには原料生地の塊が一部、混ざっている場合があります。気になる場合は取り除いてからお召し上がりください**



## 新製麺所



ロングショート ¥1512 (税込)

## 『食品の劣化と腐敗』

### 〜油の酸化〜

みなさんがオリーブオイルに求めるものは何でしょうか？サラダやパスタにはやっぱりオリーブオイルでしょう、レシピ本にオリーブオイルと書いてあればもちろんオリーブオイルで料理するでしょう、またはオリーブオイルは体にいいからでしょう、などなどいろいろなる理由でオリーブオイルを選択されているかと思えます。

オリーブオイルにはランクがあり最高品質のものをエキストラバージンという冠をつけることが出来ます。しかし、世の中に数多あるエキストラバージンですが本物(高品質)はわずかです。一昔前は開封したてのオイルの味と香りでランクが分かりましたが最近ではわかり難くなっており、味や香りが調整されており、それなりに良いのでそれがいいものかどうか、疑問すらわかないと思います。

たまたまなんですが、大メーカーの開封したエキストラバージンオリーブオイルを納戸に置きっぱなしで数年経ってからその存在に気づき、匂いをかいでみると仰け反りました。酸化臭がない！まだオリーブの香りさえします。これは大変だと思いました。もちろん賞味期限からも数年たったものですが、時間による劣化の形跡がないのは明らかにおかしい。賞味期限内ではそれに気づくことはありません。開封後数年置いたものの差で本物かどうか、わかる！と思いました。

高品質のオリーブオイルを見分けるのにラベルや味や香りでは全く参考にならないので、どうしたものかと思っていました。この開封後数年たったものでそれが明らかにわかるので、会津クチーナの料理教室では香りのテイステイングをしています。先月の中国地方、関東地区のセミナーでは参加者にその違いを確認してもらう香りだけのテイステイングをしました。弊社の開封し数年たったものと、例の納戸に置きっぱなしだった他社大メーカーの開封して数年たったものの2種類。もちろん弊社のオイルは酸化しにくく鼻を近づけたらぎよつとする匂いです。

そして私が驚いたのは、その“酸化臭”がどんなものか知らない人がものすごく多かったことです。弊社の2018年に開封した(6年経過)わら一本のはっきりわかる酸化臭がわからない人がいるのです。そして大メーカーの同じように開封して6年以上たったオイルに酸化臭がない。これおかしくないですか？そして半分以上の人がそのおかしなことがピンとこない。日本国民は、劣化した食品のにおいの区別がつかない、これは大問題と思った次第です。腐敗したものの、腐敗する手前のもの、発酵の匂い、熟成した匂い、劣化した匂い、酸化した匂い。これをかき分けることができない。大問題じゃありませんか？そもそも一般の食品には酸化防止剤、安定剤など添加物で食品がそう簡単に劣化しないようになっていたため、腐敗臭や酸化臭をかぐ機会がないのかもしれない。野菜や肉や魚の原材料から料理をしなくなっているのにもそれに拍車をかけているのかもしれない。あともう一つ柔軟剤や洗剤に含まれる強い化学物質由来の香りによる嗅覚の麻痺にも一因があるでしょう。食品は劣化し腐敗、酸化する、当たり前のことを感じできない人がいる、これを思い知らされた連続講習でした。

今月5月賞味期限の弊社販売の美しいアンチョヴィが4月の時点でまだ在庫がありました。賞味期限間近の今が、旨味が最高潮になりおいしいです。数日で賞味期限が来ますが私は値引きせず完売にチャレンジしました。発酵食品であるアンチョヴィはオリーブオイル・オルチョと共に熟成することにより旨味(アミノ酸)に分解されます。瓶下には魚醬が沈殿しているのを見えます。賞味期限に到達したから、このアンチョヴィは急に食べられないものになるのでしょうか？旨味がピークにあるこのアンチョヴィの価値を確認するには開封し食べてみなければわかりません。賞味期限というものは必要なものかもしれませんが、食品の特性を知る、それは料理するや何度も食べる経験が必要です。これはどうしたら養われるのか、これを読みわからない方は私に問い合わせてください！わからないままにするのはかなりまずいと思います。(れ)



かんたんレシピ/クリスチャンの美味しい全粒粉でパンケーキ (小さい丸形5-6枚分)

材料/古代麦ファット全粒粉 50g バナナ 50g (小1本) ・砂糖大さじ 2/3 ・豆乳 (又は牛乳) 60g ・ベーキングパウダー 2g ・EVO 少々 ・塩ひとつまみ つくり方/①全粒粉とベーキングを混ぜておく②フードプロセッサーにバナナと豆乳を入れトロトロにする③ボウルに②を移し砂糖、粉、塩を入れてさっくり混ぜ 10分以上静置する④フライパンに EVO をひき大さじスプーンで小さめに生地を敷き蓋をして片面3分焼く⑤裏返して蓋をずらしてさらに2分焼く