



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信7月号

公式サイトのお知らせや活動情報をご覧ください！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。先月はイタリアにいました。会津クチーナでの学びをさらに広げるためイタリア現地料理教室を不定期で開催しています。イタリアの家庭料理のシンプルさと生産している人に会う旅、そしてイタリア現地のお母さんやシェフがどう素材を扱うかなど、大いにカルチャーショック体験をしていただきます(笑)。夏の始まりのイタリアは春の素材から夏へ移行の丁度狭間。今回は7年ぶりに人気アイテム・塩漬けケッパー生産者も訪問でき非常に濃く様々な体験があったイタリア滞在でした。

8月より一部アイテム価格・送料改定予定

- EVO オルチョサンニータ 500ml・750ml
- シチリアのパッサータ (トマトピュレ)
- ファット全粒粉 ●ミネストローネ・カレー
- コンチエントラートデルマーレ (塩) 150g/500g
- 送料 (宅配運賃・発送に関わる備品値上げの為) 詳細は、決定次第 HP 等でお知らせいたします

夏季休業:8/11日(火)~16日(日)まで

ご注文は余裕をもってお早めをお願いいたします

パスタの袋に穴がある理由！？

パスタの袋には穴があるのはお気づきでしたか？
パスタは水と粉を練り整形してから乾燥機に入れ最終水分12.5%以下にします。水分ゼロでないため個別包装の袋は密封できません。ビニール袋に入っていますが、そのビニールには小さな穴があり空気孔(口)としてなくてはならないものです。新しい製麺所は充填機械の関係と穴をあける針の太さの関係で、少し目立つ穴もあります。しかし、穴をあけないと●発酵が始まる可能性があり●カビや虫などが湧く原因になります。日本の天日乾燥する手延べそうめんも同じ原理で紙に巻いてビニール袋で密封はしません。それと同じです。アサクラパスタの袋には穴がある！と覚えておいてください。



アサクラアイテムの特徴を自覚する旅

5月の中旬から6月中旬までイタリア家庭料理現地教室でした。現地教室をして今年で20年になるとはこれを書いていて気づきました。最初は取り扱いのオリブオイル・オルチョサンニータの品質の理解を、愛用者、販売店様に深めていただくためでした。栽培から搾油までどのようにオルチョが作られるか？会い、聞き、体験しそれを腑に落としてもらうため。プラス・イタリアの野菜のおいしさを実感してもらうためです。野菜とオイルと塩だけで料理するイタリアの家庭料理は日本料理にはない手法ですから。開催しない年もありましたが、これまでに延べ200名前後が参加されたと思われまます。近年は私自身製造しているアサクラオイルが忙しくなり、収穫期の開催は難しくなり、過こしやすく、野菜がおいしい時期の5〜6月が定番です。百聞は一見に如かず、現地教室はかなりの学びになります。私たちは驚くほど！毎日同じパターンの思考を基に行動を繰り返しています。その中に違う体験をすることにより思考が変化し、それにより行動も変わり脳が活性化します。新しい体験を何度するか？それにより自身の可能性が広がり、人生も変わる、と私は思っています。

今回は『アサクラ』としての過渡期がやってきたことを実感しました。まず、最初の訪問先オリブオイル・アックアサントの生産者アントネッラさんの体調が思わしくなく気持ちがかかり落ち込んでいました。自然豊かな素晴らしい環境下に住む72才の彼女ですが、病は不安をもたらし人里離れた孤立した環境は彼女をさらに不安にさせていました。これからのオリブオイル製造にも消極的でした。

また7年ぶりに訪れたシチリア島の更に北にある小さな島で塩漬けケッパーを作るアルドさん一家。こちらはいろいろな理由が重なりこれからの会社の運営を存続できるか否か、かなりの瀬戸際だということも訪問しわかりました。存続困難の理由は一番は人手不足。小さな島であることによる人材確保の難しさ、細かい作業の多いケッパー作りは機械化できず人の手がないと不可能です。

アルドさん一家のケッパー栽培製造に関する愛は相変わらずで、残念でなりません。最後はオレガノや丘ボモ、ワインのアントニオさん一家。こちらもおもしろいちゃん、そしてお父さんのアントニオ、息子のオランドと三世代でのファミリー経営。後継者がオランドに子供も授かり四世代が一緒に住む大家族です。オランドという後継者が出来大変めでたい雰囲気ですが、しかしながら農業は手作業。83歳のおじいちゃんが毎日朝早くから畑に行き秋はワインの醸造も手伝い現役で働いているのもすごいことですが、『自分はいままでできるかわからん』と冷静。

これらの関わる全て小さな家族経営の農業とは？家族の健康や生き方により変化が大きく、製品に家族の人生が大きく関わる、ということは今改めて実感させられました。小さな家族経営の製品を存続させるということは本当に大変な事です。そのようなことのない大メーカーとの差は大きい！も実感です。私はオルチョサンニータをはじめ全てが家族経営で作られる製品を取り扱っています。私の輸入販売のこれまでは彼らのお陰で成り立ってきました。しかしながらその転換が迫られています。この一見ネガティブにみえる現象をいかにポジティブ転換させるか？私も9月で62才になります。人生の折り返しを過ぎ、私自身も含めてこれからのように変化していくか？今どっと押し寄せている現象をポジティブにイメージし、変化を楽しみたいと思っています。さてどうなりますやら。(れ)

Cucina Eoriana エオリア諸島の料理

ケッパーの島リーバリではアルドさん家族に大変お世話になりました。ケッパー収穫の最盛期を迎えるちょっと手前に到着。近年天候異変で収穫量が減っていましたが今年は順調とのこと。私も収穫体験させてもらいました。花の蕾を指で折るように摘むのにちょっとコツがいります。6月の初旬というのに日中はかなりの気温になり、朝と夕の涼しい内に集中して収穫します。腰をかがめての作業はかなりの重労働。その後の加工もすべて手作業です。ケッパーのあの旨みは“人の手”と“時間”、そして生産者の“愛”が醸し出した産物であると改めて実感しました。



↑収穫は一粒一粒手作業。高価な訳を実感

マカジキのスライスをグリル
ケッパー・レモン汁・EVOの
ドレッシングをかけて



現地は100%塩抜きして使用前夜・浸水し、本体をたっぷり料理に加えます。シンプルサラダ

