



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 3月号

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！すっかり春になったかのような3月のはじめ。2月後半は雪のない会津でした。現金なもので雪のないのもなんだか寂しい。そんな気持ちになるぐらいの雪のなさでした。豪雪の地域もありましたがこれから雪解けもあつという間の様な気がします。オルチョが早々に欠品になってしまいました。申し訳ございません。次回はお待ちかねのあらしぼり、4月末の入荷予定です。

新もの！自家栽培オイル

無肥料・無農薬20年のエッセンス！

アサクラオイル

2025年産新もの販売開始しました！

● Premium

早摘み ¥4860
(在庫あと僅か)

● Standard

定番 ¥4320

いずれも 250ml

Premium Standard



オルチョアンチョヴィ・フィレ ご購入、消費のお願い

EVO オルチョで漬けたアンチョヴィの賞味期限が今年の5月12日、約2ヶ月となりました。期限が近づいていますがこれからさらに熟成が進みおいしくなります。冷蔵庫に入れておけば休眠状態になり、さらに数ヶ月は全く問題なく、おいしく召し上がっていただけます。間違いのない美味しさのアンチョヴィフィレ、ご購入協力お願いいたします。

¥3672/210g

次回新もの入荷4月下旬頃・価格改定予定

おいしいコラボ26弾！

マイケルのオリーブオイル『わら一本』と岩手県自然農園ウレシパモシリの放牧豚のソーセージセットのコラボが始まりました。弊社取り扱いの塩・コンチエントラートデルマーレ使用の今回だけのオリジナルセット ¥6380(税込)
詳しくは下記からご覧ください↓



その現象の意味はすぐには分からない

福島県の端、新潟県境に近い山間の小さな町に木村秋則さんが講演にいらっしゃいました。最後にお会いしたのは東北の震災直後だったような気がします。それ以来の木村さん講演です。大会場に満席、あの時と全く変わらない人気に圧倒されました。私のすぐそばを歩かれての入場でした。そのお身体はあの時より一回り小さくなったような感じでした。えー？大丈夫かな？と思いましたが壇上上がりお話が始まるとそのすごさに更に圧倒されました。以前にも増してバージョンアップされたお話の内容とパワーでした。

『自然栽培は地球を救う』というテーマで、以前よりも更に視野の大きな内容でした。なぜ自然栽培か？

木村さんは、リンゴに施す農業による奥様の体調不良がきっかけで、どうやったら農業を使用しないでリンゴが出るか？というご自分のテリトリーでの問題解決から始まります。『こうしたら解決できるのでは？』を実践・実験を繰り返して、肥料を施すと農薬を使わなければならなくなる、にたどり着きます。無肥料・無農薬栽培を実践され成功するまで、花が咲かない時期が6年以上ありそれ以降に初めて花が咲いたのが7年目。それも10個未満の花の数だったと記憶しています。今これを書きながらアサクラ通信2月号の私のインフルエンザ自然治癒の話にリンクしました。興味のある方はHPのおしらせページよりご覧ください。

土壌環境がいかに大事か、土壌により植物の生命力は変わり、無肥料にすることにより植物本来の生命力を最大限に引き出せる。それを信じ実践され長い年月がかかりましたが(たった一週間の私の自然治癒&デトックス出来たように)植物も自浄作用があり変わる。それを確信しやり遂げた木村さんの成功秘話は感動のストーリーです。ブレイク後はひっぱりだこの木村さんは、無肥料無農薬のすごさをお伝えしており、またリンゴが出来なかった時期に畑作や稲作でそれを実践、次々に無肥料で作ることが出来ることを実証されていました。リンゴで成功されたからは技術の継承に全国を回られていました。今回の西会津での講演は、それを超えた先のお話でした。

マイクロプラスチック問題、環境汚染、温暖化、いままある様々な環境問題の元凶は、私たちの選択の一つ一つだとはつきりとおっしゃっていました。私たちが何を食べるか、何を食ぶか、実際食料を生み出してくれる農業従事者の方々の問題だけではなく、私たちが受け取る側の意識、を奮い立たせるものでした。木村さんはご家族の問題提起から20年以上の時を経て、地球全体の問題提起をされています。

何を食べるのか、何を食ぶか、それは環境に直結する。『未来へ引き継ぐのに、どうすんのあなた？』と(木村さんの実際の言葉ではありませんが)配慮ある言葉ではありましたが、厳しくわたしたちの胸に響く言葉で問われました。

小さな体から想像できない大きく力強い心ある言葉に、木村さんの愛を感じました。ああ、私もやらなきゃな。木村さんだけにお任せしていたらだめだ、と思いました。だから私もやりますよ！僭越ながら、木村さんからいろいろなることを教えていただいた一人として当事者意識をしっかりともち、私にできることはこれからもガンガンやる、と帰りの車の中で誓いました。

わたしが自家栽培で製造しているアサクラオイルはそれを裏付ける大切なもの。20年を経た今だからこそ出来るお話をします。『アサクラオイル20年のあゆみ』は、2月23日会津若松にて弊社取り扱い店舗・ヒューマンハブ天寧寺倉庫様を皮切りに始まりました！これから全国をまわる予定です。ご興味がある方はHPで日程をご確認ください(れ)

スパゲッティ春野菜ソース/きやべつ小1枚・玉ねぎ小1/2・生しいたけ1枚・ミニトマト3粒・きぬさや5枚・にんにく1片・水大さじ3位〜・豆乳50cc・塩小さじ1/6・アサクラEVO小さじ2・ガラム小さじ1弱・アサクラパスタ70g つくり方/①食べやすく切った材料を全てフライパンに入れ、上から水・EVO・塩を入れて蓋をし点火②沸騰したら一度かき混ぜ弱火で3分煮る③豆乳とガラムを加えて火を止める④スパゲッティは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテにゆでソースと合わせる

