



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 6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になります！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。

5月はあっという間に去っていきました。風が薫るまさに日本の5月でしたね！さて6月は梅雨シーズンですが昔とは比べ物にならない不安定な天候が続く近年の6月です。恵みの雨があるよう祈ります。私は6月の下旬に田植えの手伝いに行く予定です。昨年11~12月にかけマイケルのEVO わら一本とのコラボでご縁ができた高階さんが田植えを迎えます。米を自分で作りたい！と昨年の米騒動から強く思うようになりました。今年は何かと忙しいのでまずはお手伝いからと思っています。30年以上ぶりの田植え楽しみです！

再入荷と新価格 (店舗様は値札やPOPの価格変更をお願いします)

■オルチョサンニータ定番品	¥4968/500ml	¥6156/750ml
■オルチョ・アンチョヴィフィレ 2025年産新もの	¥4320/210g	
■丘の上のポモドリーノ (チェリートマトの水煮)	¥1080/300g	
■ワイン/ スプマンテ (発泡・白)	¥12100	
ファランギーナ (白)	¥4565	
コーダディヴォルペ (白)	¥5280	
■塩漬けケッパー	¥1728/100g	¥5940/500g
■ガラム (魚醤)	¥2268/100ml	¥4860/250ml

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



新製麺所パスタ

ロングショート ¥1512 (税込)

品質は価格に反映されるので選ぶときには製品に見合う価格なのか原材料代や加工料人件費、運賃が正当に反映されたものなのかを判断して購入するようにしたいものです。加工品の原料の由来や製造の仕方を知るのにはオリブオイル以上に難しいトマト加工品です。可能な限り手作りすれば食品による健康へのダメージを減らすことが可能です。

これらの問題も踏まえ弊社として地元会津のコラボパートナー会津自然塾さんと会津のトマトで加工製品をつくるプロジェクトを立ち上げました。それ用の種も農家さんに蒔いてもらいました。さてどうなるか？まずはやってみる。そこからです(れ

人は購入し、蓋を開けて味をみて料理をするのでしようが、シンブルなもの(水煮やパッサータなど)ほど品質の違いはわかりやすいですがトマト以外の調味料を加えたソース類やケチャップなどはちよつと味見しただけでは原料の質の良しあしが簡単にはわからなくなります。特に子供が大好きなケチャップやトマトソース、これらを生のトマトや水煮やパッサータで手作りすれば問題ありませんが味付けされたものはよっぽど吟味しないとどこでどのように作られた製品かはわかりにくくなります。

イタリアでも南イタリアを中心に世界中に輸出してきましたが、2010年を過ぎたあたりから生産量がガクッと減りました。私が取り扱う丘の上のポモドリーノ(チェリートマト入り・略して丘ポモ)は過疎地を有機農業の村にしたいという丘ポモの生産者アントニオさんの音頭で近隣の農家さんに有機栽培を促し60軒もの農家さんと協同組合を作りました。加工できる施設もつくり軌道に乗せようというときに市場のトマト価格がガクッと下がり、折角のプロジェクトが頓挫。結局廃業に追い込まれたのが2015年だったか。そのわけは、中国産が突如イタリア市場になだれ込み、イタリアのトマト農家を駆逐してしまいました。生き残っている加工用トマトの生産者は一時期の数割しかなく、イタリア国内産のトマトで加工された水煮缶・ピュレや弊社も販売しているパッサータ(二倍濃縮)製品が中国産で賄われるようになり現在に至ります。イタリア人がイタリア産のトマト製品を食べていない、が今の現状です。市場の原理、安くて質が良ければ広まるのは自然の流れですが、トマト加工品は栽培の仕方から完成品になるまでに我々の想像もできない闇があるとされています。

トマトの行方

気温が上昇し食の嗜好も春から夏へガラッと変換ですね。夏といえばトマト！子供も大人も好きなトマト。オリブオイルと塩、そして生のバジリコやドライトレガノを添えて皿に盛ったら立派なご馳走です。トマトは生で食べるだけでなく缶詰や瓶詰めに加工し『水煮やピュレ』として世界中で利用されています。北米・南米・ヨーロッパ、中国、アジア、アフリカ、豪州と、トマトのニーズは巨大市場と言えます。日本でも20年前ぐらいから原料の加工用トマトの栽培が盛んになってきました。一般に売られている生食用トマトでそれらを作ることもできますが何せ水分が多いのでピュレや水煮には向きません。また加工用、つまり加熱用のトマトは生で食べてもそんなにおいしくないため日本での需要はまだ広まっていませんが、加熱した後の旨さや歩留まりが高いため、特徴を知った人は加工用・加熱用のそれらのトマトを使用します。

新ものアンチョヴィ到着！

新もの到着前の賞味期限間近または過ぎた？アンチョヴィは熟成が進みうまみ成分が最大限！みなさんに購入の応援をしていただきお陰様で完売できました。ご協力ありがとうございました。そしてちょうどいいタイミングで新ものが到着しました。『新』なので塩味がまだとがった感じですが新ものだからこそこの味わいをお楽しみいただけます。

お勧めはアンチョヴィ手巻き寿司！

炊き立てのご飯で
巻き巻きするのが
お勧め！YouTube

CHANNELVOL.184 →



正当派ナポリタン (6月11日アサクラCHANNEL配信予定)

材料(一人分) / スパゲッティ 70g・たまねぎ中 1/2・ピーマン 1個・生シイタケ 1枚・にんにく半分・ウインナー 2本・水少々・塩 小さじ 1/5・アサクラEVO 大さじ 1~・シチリアのパッサータ山盛り大さじ 4・米酢大さじ 1・白コショウ少々・野生のオレガノ少々

作り方 / ①玉ねぎやピーマンをカット、生しいたげやにんにくはスライスする ②フライパンに野菜を入れ EVO 塩を加えて炒める ③しんなりしたら水を入れ蓋をして 3分蒸し煮する ④パッサータを加え米酢も加えてコショウも加えて味を調える ⑤スパゲッティをアルデンテに茹で先ほどのソースに加える手早く混ぜ皿に盛り野生のオレガノを散らす

