



オリーブオイルとの衝撃の出会い ～日本に本物のオリーブオイルを～

高校、そして短大卒業時もなんとなく自分のしたいことがわからず時間が過ぎていった。就職もするがなんとなく不完全燃焼感を持ちながら時は過ぎていく。しかしある一つの新聞記事をきっかけに食の世界に。そしてそれは今まで聞いたことがなかった自然食の業界。その後イタリア南部4ヶ所の有機オリーブ農家の民宿、そしてレストランで働きながら郷土料理・家庭料理、オリーブの栽培を学ぶ。土地毎に高品質のオリーブがありその使い方と美味しさに感動。それを日本人に伝える事を仕事としようと決意し帰国する。



こだわり
続ける…
~自然栽培とは~
植物はそれぞれに原産地がありその気候風土の環境に適応しその中で種を増やしてきました。現在、色々な植物、野菜や果物は人の手(化学やバイオテクノロジー)によってどんどん広がり

場所や気候をそれほど選ばず色々な環境に適応することができるようになりました。私達、特に日本では色々なものがどんな季節にも手に入るようになりました。しかし、このようにして人間主導の作物は、そのものを遺伝子レベルで操作したり、農薬、化学肥料、大量の有機質肥料(動物性の)を使い自然に負荷をかけて栽培し、自然に逆らった作り方をして得られたものです。知らず知らずそれらは私達の環境、地球自身に大変なダメージを与えてきました。そんな中、それらの栽培を見直そう、自然により近い環境を整えようという動きが少しずつ増えています。自然栽培は、作物の本来あるべき生命活動に適した環境作りをする。それによって土壤は浄化され植物はよりすこやかに育つ。植物本来の性質を最大限に尊重しつつ負荷をかけない環境作りを人間がする。これが自然栽培の定理です。収穫量は慣行栽培や有機栽培のものよりやや劣るものもありますが植物自体そして土地環境に負荷をかけないので地球規模でやれるこれからの新しい農法だと私は思います。



2006年秋はじめての収穫……アサクラオイル誕生

イタリア南部アブルッツォ州・ペンネ。人口1万人弱の小さな街。街はずれの郊外に、アサクラオイルの農園はあります。当初、自然栽培はイタリア人もまったく相手してくれませんでした。農薬も肥料もなしでどうやって・・・それなら自分でやる!と。やっと見つけた最適地。在来種オリーブ品種ディリッタを栽培。もちろん混ぜもの無し。自分で作ったオリーブを適期に収穫、いち早く搾油所に持ち込みまるごと瓶詰めします。イタリアの太陽と雨と風、大地の持つエネルギーのみで育った野性味のある味と風味。アサクラオイルは自然からのめぐみ100%。大地のエキスです。



使い方と美味しさを普及する ～オリーブオイル使い方講習で全国を廻る～

オリーブオイルを知ってもらうためには、その使い方のコツと美味しさを実際に見て味わって貰うのが必須!と販売初年度に痛感。そして恐る恐る始めたオリーブオイル使い方講習は今年で13年目、全国で展開しています。またオリーブの管理と収穫のため年に3回イタリアへ。自分の目と手と足でそのクオリティを維持するために気が抜けません。オリーブオイルのすばらしさに魅せられ、また良質の油脂の必要性にオリーブオイルは身体に非常に有効です。これを一人でも多くの人に伝えしていくのが私の仕事、これからもこれをやり続けるのが私が私である、と思っています。

輸入・販売 アサクラ TEL 0242-26-3712 〒965-0877 福島県会津若松市西栄町5-19