



# 旬の風 212号 (2019年12月)

雨の多い秋でした。

大きな台風も続けざまに襲ってきて、風や雨の甚大な被害を残していきました。猛暑続く熱帯夜、記録的豪雨、年を追う毎に大型化する台風。気候はあきらかにおかしくなっていると感じるしこれから先一体どうなるのかと不安は募ります。

9月、国連でスウェーデンの16歳の少女グレタさんが、経済優先で地球温暖化に本気で取り組んでない と訴えました。

「自分たちの未来を奪わないで」というメッセージは世界の若者達にあっていう間に広がりました。若者達だけの問題ではなく私たちの問題です。

温暖化の原因でもある二酸化炭素の排出の2割は家庭からだという。

「じゃあ、私達は何をすればいいの？」

移動は歩くか自転車、買い物はマイバック、節電と省エネとか・・・。

旬も以前から、お届けするお弁当はお弁当箱で、割箸は極力使わない、洗剤は粉石鹼、買い物はかごを持って行く等 心掛けてきましたが、使い捨て弁当容器もプラスチック製から、紙素材の物への移行の検討を始めています。

ストローを紙素材にしたり、レジ袋が有料になったり、少しずつですが環境に配慮したものが増えてきています。

私達も小さなことから始めていきましょう。

( SUKE )



## ☆メニュー担当より 旬の食材紹介 ～ タイヘイのお醤油 ～

千葉県匝瑳市に130年以上に渡り天然醸造木桶仕込みの丸大豆醤油作りを継承し今も守り続けている(株)タイヘイ。原料の大豆は国産大豆30%外国産大豆はNON-GM(非遺伝子組み換え)有機認証の大豆を使用し、江戸時代から使われている大きな木桶で約1年間、大豆をじっくり熟成・発酵させ、木桶の歴史と共に歩んできた微生物たちを職人さんが攪拌(かくはん)し深い旨味とまろやかなお醤油が作られています。

製法や原料にこだわりを持ち、旬の料理には絶対欠かせないタイヘイのお醤油

職人さんの思いを感じながら

これからも美味しいもの作っていきたいです。