



旬の風 215号 (2020年3月)

春は、出会いと別れの季節ですね。

私事ですが、このたび、7年間在籍した旬を退職することになりました。メンバー募集チラシを見て、ワーカーズコレクティブって何だろう？と思いながら、ドキドキして電話したのが昨日のここのように思えます。

ワーカーズは、地域に必要な事業をメンバー全員が社長として、権利と責任を分かち合いながら運営する企業形態。旬はその理念のもと、ベテランメンバーの冷めることのない情熱、中堅メンバーの冷静な実行力、そして若手メンバーのみなぎるパワーがうごめく、とてもパワフルな集団です。私自身はそんな中で右往左往したままだった気もします。それでも、その時々人間模様を楽しみ、メンバーによって違う味付けや調理法に感心しつつ、お互いに助け合いながら、みんなで効率よく仕事をすることを学びました。一番関心のあった食の世界で、納得のいく素材でお弁当を作り、お客様に直接お届けする仕事ができ、幸せでした。わからないままでも7年前のあの日、思い切って飛び込んでみて良かったと思うのです。

これから私は、40ウソにして、初めての出産をすることになりました。新しい展開に不安もありますが、旬でみんなと乗り越えてきた出来事の数々、みんなのやさしさ、お客様の温かさが糧となり、きっとなんとかなる、と思って飛び込んでいくことができます。感謝をこめて。

(おりおん)



☆メニュー担当より 旬の食材紹介 『牡蠣味調味料』

牡蠣の搾り汁だけでなく、蒸し煮した広島産カキをすりつぶして、身も丸ごと使い、生活クラブの醤油と塩、遺伝子組み換えでない水あめと加工でん粉を使用して作り上げた、生活クラブだけのオリジナルソース

牡蠣のうま味と栄養がたっぷり詰まっています。

中華風の炒め物にはもちろんですが、スープ・炊き込みごはん・シチューなどの隠し味に使うとコクが出て美味しい料理が出来上がります。

一度使うと手放せない、とっても便利な調味料です。