



旬の風 216号 (2020年4月)

私の出身地は長野県安曇野市というところです。

山に囲まれた長閑な観光地で、GWや夏は大変多くの観光客で賑わいます。

土地柄、民宿やペンションが多くあり、私は高校生の時にペンションでアルバイトをしていました。仕事内容は様々ありましたが、そのペンションはレストランも営業していたので、一番長い時間、仕事をして過ごすのは厨房でした。

時期的に大忙しで走り回るような日もあれば、閑古鳥が鳴く静かな夜もありました。ステンレスの調理台や棚に囲まれたその場所で、オーナーと一緒に働いた方々といろいろな話をしました。

今、さくら草で同じようにステンレス製の物に囲まれて過ごしているせいでしょうか、最近よくあの頃のことを懐かしく思い出します。

当時、高校生の私は、食に対する考え方などというものはほぼ無くて、ただ美味しいか不味いかくらいが基準でしたが、あの頃の体験が巡り巡って、食べる物の大切さを気付かせてくれて、そして、さくら草で働く今に導いてくれたのかもしれない。

数年前にオーナーはそば職人に転身し、私の懐かしの場所は蕎麦屋になりなんと食べログで上位に名を連ねる人気店になりました。帰省した際には立ち寄りたいと思っているのですが、連日、満車の駐車場や店の入り口の行列を見ると、つい遠慮してしまい、しばらく顔を出していません。でも今、私がワーカーズという形で、厨房で働いている事を話したら、多分、オーナーは喜んでくれるのではないかなと思います。会える日を楽しみに、その日まで少しでも成長出来るようにさくら草で日々、勉強させていただきながら頑張ろうと思います。

(モロ)



こんにちは。毎月献立表の10日と20日に登場しているメッシーちゃんです。ぼくは営利を目的とせず素材にこだわって、体にも心にも嬉しい食事作りをする、ワーカーズコレクティブという働き方仲間のキャンペンボーイです!!・・・って知ってました?

今月はそんなワーカーズ仲間のアイデアレシピからも参考に、献立をたててみました。

どうぞ、お楽しみ下さい。

(今月のメニュー担当より)