



旬の風 218号 (2020年6月)

旬は「ワーカーズ・コレクティブ」です。

ワーカーズ・コレクティブとは、メンバーが出資・経営・就業する協同組合です。

2年ごとに全国のワーカーズ・コレクティブが集まり、各地域での様々な取り組みの報告や活動の共有・意義の確認、今後の展望について語り合う会議があります。

今年の2月に愛知で開催され、旬の代表の1人として参加してきました。

同じ思いを持って活動している人たちの頑張っている姿に勇気をもらい、改めて安心・安全なお弁当作りを通して食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと強く感じました。

「人生は できることに集中することであり、できないことを悔やむことではない」

— スティーブン・ホーキング —

新型コロナウイルス感染症対策の中、出来ることから

一歩ずつ前へ進みましょう。私も今期から初の理事に挑戦します。頑張ります。

(H.Y)



～ 今月のメニュー担当より ～



保存のきくじゃが芋も、今は「新じゃが」が旬ですね。

でんぷん質が少なくサラダや酢の物、キンピラ等で軽い食感が味わえます。

皮付きの小玉の新じゃがを丸ごと揚げて照煮にし、グリーンピースと一緒に味わうのもこの季節ならではですね。 ビタミンCもたっぷりで熱にも強く、身近な食材としていろいろな料理に使います。 夏を越えるといよいよ北海道のホクホクじゃが芋が出回りますが、それまでは地元の新じゃがをたっぷり食べて下さいね。

