



旬の風 219号 (2020年7月)

新型コロナウイルス感染症の脅威！学校、図書館などの公共施設の閉館。外出自粛、そして会食も出来なくなった。はあ～、こんなこともあるんだなあ……。青空に映える桜、新緑の木漏れ日にひと息つき、紫陽花に梅雨の入りを知る。気が付けば、一年の半分が終わっているのです。

そんな中でも「お弁当の旬」は、受注数が格段に落ちたとはいえ営業しております。旬は重箱でお弁当をお届けしておりますが、使い捨てでご用意する時の容器をプラスチック製ではなく、環境への負荷の少ない紙製の容器へ切り替えることを昨年から検討してきました。

3月20日、デポー浦和が調神社の向かいに開店し、紙容器でのお弁当の配達が始まりました。紙のお弁当容器は表面積が狭く、底が深い作り。ご飯とおかずをどう詰めていくか……。試行錯誤の始まりです。新しいことはワクワクします。ご飯が容器の表面にくっつくので、クッキングペーパーを切って敷く（今は市販のものを使用）おかずは立てて、隙間の無いように彩を考えて入れていく。3か月たってようやく慣れてきたというところです。おかずを入れるカップも紙製です。割箸は国内の間伐材で（森を守る一助となっています）、ほんのり木の香りがします。

今後、他の価格帯のお弁当も使い捨ては紙の容器に切り替えていくことを検討しています。プラスチック製品は使用する側が減らせば生産自体が減っていくはず。旬もそのスタンスでいたいと思っています。

(がっきー)

🍷 今月のメニュー担当より 🍷

7月のメニュー担当になり、カレンダーと睨めっこしながら考えてたら、7月21日は”土用の丑の日”だと気付きました。「そういや”土用”ってどういう意味だっけ?」と調べる事で、しばしメニュー作りから現実逃避をはかる私(笑)ざっくり言ってしまうと土用の丑の日は「季節の変わり目」の事。夏だけではなく1年に何回かあるそうです(ちなみに今年は7回)土用の丑の日といえば鰻だけど、それは平賀源内が鰻を売る為に掲げた宣伝文句から始まった、というのが有力な説らしい。う～ん、現代の我々も彼のコピー戦略に未だ乗せられているのだとしたら、平賀源内恐るべし! ！ただ、丑の日にちなんで、頭に「う」のつく食材を食べると夏負けしない、という風習はもともとあったんだそうです。

あ、それはいいなと「う」のつく食材を21日のメニューに入れてみました。

他にも夏野菜をなるべく入れるように心がけました。今では年中買える野菜ですが、やはり旬の物を食べるのが自然の流れに合っていると思うのです。

暑さで食欲も落ち気味になる時期ですが、

そんな時こそしっかり食べて元気に過ごしていただきたいと思います。