



# 旬の風 192号 (2018年4月)

4月から次女が高校生になる。いよいよJKデビューだ。  
私が旬の見習いとして、初めてさくら草へ行ったのはこのJKが幼稚園年少のときだった。あの頃は子ども中心の生活だったが、今や私の毎日はさくら草中心になっている。人手不足ということもあるけれど、ひと月の平日のほとんど、一日24時間の1/3近くがさくら草だ。忙しい、大変だと言いながら、私はさくら草に通うのが楽しい。この仕事が好きだ。

さくら草はここに通うみなさんの毎日の昼食を作るのが仕事。学校の給食と同じようなものだけど、私たちは管理栄養士や調理員ではなく、家庭の主婦・お母さん目線でメニューを考え調理する。材料選びや使う量も、材料費をどれだけ浮かすかなんてことより、なるべく安全なものを使おう、野菜はたっぷり摂ってもらいたい、お肉はみんな好きだからお肉メニューは色々入れよう、でも魚も食べなくちゃね～、旬のものはできるだけ入れよう、という感じ。また、さくら草にはみじん食、ミルサー食、ペースト食の方がいる。ここでも再びお母さん登場。離乳食を作るように、食形態に合わせて、出来上がった料理をひとつひとつカッターやミルサーにかける。市販品は使わない、なぜかという自分たちが作った料理の方がおいしいから。  
こんなふうにこだわっていると、確かに色々手間がかかることが多い。でも、自分たちの意に沿わないことはしない。だって私たちはワーカーズだもの！  
そして私は今日も楽しく仕事をするのだ！ (葱子)

## メニュー担当者からの一言

**新年度のスタートです！**

店先にも、新じゃが、新玉葱、新人参・・・などのフレッシュな顔ぶれを見かけます。食材の常連さんではありますが、この時期ならではのやわらかさ、つややかさ、みずみずしさを味わうことができますね。

そういえばはるか昔、子供たちの幼稚園では新年度最初のお楽しみで、葉っぱの天ぷらを食す、というものがありました。園庭でとってきたタンポポ、ドクダミ、ユキノシタ、ヨモギ・・・をお母さん達に揚げてもらいパクリ！！柿も春の若葉はとってもやわらかいですよ。庭の野草を皆様のお弁当に忍ばせるわけにもいかず・・・。ぜひ春の息吹をご家庭でもお試しください。