



旬の風 197号 (2018年9月)

旬のメンバーになってから半年あまりが経ちました。50過ぎてからの社会復帰、自分の脳細胞の衰えに愕然とする日々ですが、そんな私を忍耐強く指導してくれる職場の皆さんには感謝です。

数年前、健康のあり方に疑問を感じる事態に陥り、それまでの食生活を見直し&一新した時期がありました。根性の無い私にしてはあまりにストイックにやったせいか、案の定長続きはしなかったけれど……当時頭が痛かったのが食品添加物についてでした。

自分なりに調べてみても、<〇〇酸>とか<〇〇分解物>とか、何種類かがまとまると1つ1つは原材料表示しなくてオツケーなものとか……もう「訳のわからんスパイラルにはまってさあ大変」状態。そんな悩みを解消してくれたのが、ある本にあった【一般家庭の台所に置いてないものはほぼ添加物】という一文でした。

「なんだ、そんな単純な事で良かったんだ」と目から巨大なウロコが落ちました。

その時の事を思い出しつつ、現在働いてる旬の厨房を見てみると、置いてある調味料のラインナップは一般家庭と同じものばかり。使う食材も「コレには何が入ってるんでしょうか?!!」と思わせるようなワカラン物はありません。 なんだか安心しました。

旬で働いてる人達に言わせたら「何を今更？」なのかもしれないけれど、人様の口に入るものを作るという仕事ゆえ、まず作る側が安心できるという点は重要な事だと思います。

中食業界で働くのは初めてですが、初めての所が旬で良かったです。(かめはは)

メニュー担当者からの一言

メニュー担当の順番がまわってくると、食材、味つけ、色あい、調理法が重ならないように気をつけて、ひと月分を埋めていきます。新しいメニューも入れてみたい…。その後、複数の人にチェックをしてもらいさらに修正を重ねます。メニュー表が完成するまで気をもみます。バランスの良い食事作りの合言葉に「まごわやさしい」があります。ま…豆類・大豆加工品、ご…ごま・ナッツ類、わ…わかめなど海藻類、や…野菜、さ…魚介類、し…椎茸など茸類、い…いも類。旬のお弁当には、に…肉類、た…卵焼きが定番、「にたまごわやさしい」弁当です。さて、今日のお弁当には何の食材が使われているでしょう？