



# 旬の風 203号 (2019年3月)

我が家の長男は今月20歳の誕生日を迎えます。「あっという間」という言葉を身に染みて実感しています。私が旬で働き始めたのは、彼が10歳の時でした。月に一度の旬の理事会に出席するため、水筒と宿題をもって一緒についてきて、会議室の隅で弟とともに宿題をし、ゲームをしていた日が昨日のこのようです。母親がどんな仕事を、どんな人たちとどんな場所でしているのか…自分たちの目で知っていたためなのか、旬での仕事に対してとても理解があり、安心していてくれたように思います。今では、旬のお惣菜を食べ、「これは、〇〇さんの味！」などとわかってしまう事も…

あれから10年、当然の事ながら私も旬歴10年を迎えることになります。加入時、旬は20周年記念祝賀会を開催しており、司会を担当していた私は「30周年に向けて頑張ります。」などと発言していました。が、実際にはこんなに長く働くとは想像していませんでした。でも気が付けば、旬は本当に30周年を迎えようとしており、私もまだ働き続けています。ワーカーズという働き方も知らず、調理の仕事をした事もないのに、よく続いたな～と自分でも驚いています。

配達中にギックリ腰になったり…(なんと2回も!)子供の病気で突然休まなければならなかったり…いろいろご迷惑をかけ続けてきましたが、嫌な顔をすることでどこか心配され励まされ…思い出すと、たくさんのメンバーに支えてもらえたから続けてこられたのだと改めて実感します。

世の中には、旬で働くよりもっとお給料や条件がよいお仕事はたくさんあるのでしょうか。でも、私にとって「自分の大切な時間を使って働く」ということは、お金や条件だけが優先されることではありません。働くうえで、何を大切にするのかは人それぞれですが、私にとっては、素敵な仲間との出会いや温かさが大切でした。これからは、今まで支えてもらった事に感謝しつつ、少しずつ旬に恩返しができればなと思っています。

(えりお)



## メニュー担当者からの一言

何を書こうかと思案している内に、前回に引き続きのお話となりました。

旬に入って20数年ベテランと言われる私も悩みは同じでした。

今は週3回幼稚園のお弁当も作っているのですがその曜日は、子供たちが食べやすいメニューを頭に描きつつ大人のメニューを考えます。例えば豆板醤を入れるイカチリの日はいかけチャップ煮に、鶏ピリ辛揚げ・鯖の幽庵焼きの時は、鶏から揚げ2コにと少しメニューを代えています。

今月は幼稚園が春休みに入るので回数が少なくラッキー!

メニュー表が出来上がると前後のメニュー当番2人が、今回こそは完璧!と思っていたメニュー表に多数のダメ出しが入り、がっかり。その後訂正して印刷・配布されるのですが前日のメニュー作りの時に「材料がかぶっている」「揚げ物ばかり」等々の指摘がありまた変更メニュー担当の月は毎日ドキドキ、その月が終わるとホットするのが毎回です。

