



旬の風 210号(2019年10月)

現在中2の息子・小5の娘は3歳からラグビーを始め、今でも週末にはラグーマンラグールになります。世の中はラグビーワールドカップ開催中とあって、盛り上がっていますね。我が家では一年半前からチケット購入、ボランティア、イベントに参加して参加国の色々な料理を口にする機会もありました。やっぱり、日本食が一番美味しく、食が進みました。

さて、調理の仕事が未経験の私が旬のメンバーになりあつと言う間に二年が経ちました。見よう見まねで、メンバーの方々に支えられながら日々仕事をしています。季節を感じてもらえるように行事食や旬の食材をメニューに取り入れ、食べやすく、彩り、味付けを考え調理します。同じメニューでも全て手作りなので作る人によって微妙に味付けや調理方法が変わります、その調理方法を初めて見た時、大人数の予測もつかない味付けに対して慎重になり「私には作れない、無理に決まっている」と思い込み躊躇することもしばしば。そんな時、メンバーの方に「もしかすると美味しくできて良いかもよ」と言われ「もしかすると」という優しい言葉に、私にも可能性が残されていて、試してみる価値がありそうに感じたのを覚えています。気持ちの上では一歩前進です！でも、三歩下がる日もあります。問題はいかに自分のこだわりを捨てられるかどうかです。そして、「無理かも」を「もしかすると」に言い換え、意識的に「無理」を使わないことだと思います。とても難しいことですが…。何にでも「もしかしてできるかも」と常に前向きに捉えることができるメンバーの方々は年齢とは関係なくとても若々しく思うのと同時に一緒に仕事ができる事に感謝する今日この頃です。

(HRM)

☆メニュー担当より 旬の食材紹介 ～ マヨネーズ ～

旬で使っているマヨネーズは生活クラブ品です。

国産鶏の「ごとう」の卵黄と私市醸造の「リンゴ酢」と「米酢」

薬品なし圧縮方式で抽出する、米澤製油の

オーストラリア産なたね油が原料です。

非遺伝子組み換えにこだわり

化学調味料も入らない高品質のマヨネーズ

サラダやピカタ . . . 食べて探してみてください！

安定の美味しさですよ。

