



旬の風 214号 (2020年2月)

～祝・30周年祝賀会～

昨年の12月生活クラブにて、旬の30周年祝賀会が行われました。

当日は、旬で働いていた先輩方や埼玉の食のワーカーズの方々・生活クラブの方やさくら草の理事長も参加して頂き、総勢60名ほどが集まり素敵な会になりました。会場はメンバーがセッティングをし、思いを込め手作りの看板や名札・冊子を作成。食事は共にワーカーズで頑張っている、蓮田市の食べものやさんと志木市の樹さんに美味しい物を作っていただきました。

手作り感満載の祝賀会は、功労者紹介(旬立ち上げメンバーのおひとり勤続30年、現在も現役の大先輩)をお祝いしたり、ジョイパルズのオカリナの生演奏があったり、幼稚園からの祝辞が読まれたりと、沢山の人の笑顔と笑いに包まれ、遠方から来ていただいた先輩方も同窓会の様に再会を喜び合っていて、お話とお酒が尽きない様でした(笑)

旬の始まりは今から30年前の1990年11月、メンバー3人が自宅のキッチンで月1回浦和支部委員会のお弁当を作った事から始まりました。

そして、1年後11人のメンバーが集まり「ワーカーズコレクティブ旬」を設立。その後2002年幼稚園児の給食弁当をスタート、そして現在の「旬の風第1号」を創刊。2006年には、社会福祉法人「さくら草」との委託事業が始まりました。

そして現在旬では、幼稚園4園の給食と、仕出し弁当を提供。さくら草事業部では毎日約110食の昼食を3か所に提供。26名のメンバーで切り盛りしています。

ひとつのワーカーズが30年も事業を続けるのは、容易な事ではなかったと思います。沢山の先輩方の努力や知恵、情熱と愛情があったからこそ今もこうして大切な場所が守られ、想いと共に引き継がれてきたと思っています。そしてワーカーズという働き方に共感し、共に認め合い支えてくれるメンバーの存在はとても心強く感じています。私が働き始めて間もないころ、「ここではひとりひとりの小さな力が大切」と優しく声を掛けて貰ったことを思い出しました。30年の重みを感じながら共に喜び合えたことを嬉しく思っています。この喜びをお客様への感謝に変えて、新たな気持ちでまた、あゆんでいきます。(のり吉)



☆メニュー担当より 旬の食材紹介 『 お酢 』

旬で使用しているお酢は、私市(キサイチ)株式会社で作られています。

酒造メーカーの吟醸酒粕を3年以上熟成させたものを原料とし

杉の木桶に仕込み、創業以来蔵の桶に住み着いてきた酢酸菌により

さらに2～3か月間熟成し杉の香りが移ります。木桶で熟成されたお酢をベースとして

食酢発酵プラントで醸造された純米酢などとブレンドして、各種製品になります。

多くの年数と人々の手に想いを馳せて、炒め煮生酢・マリネ
酢の物・サラダを作りたいと思います

