

旬の風 177号 (2017年1月)

2017年、新しい年の始まりです。あけましておめでとうございます。

今年はどうなるのでしょうか？何やら、激動の年になりそうな気配もしますが、旬は、引き続き、そのときどきの素材を活かした手作りの味をお届けしていきたいと思います。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

旬は、ワーカーズコレクティブという形をとったお店です。皆で出資し、大切なことは、月1回の全員参加の理事会で話し合います。2年に一度、5人の理事を選び、その中の理事長を中心に、理事会の準備、進行等を行っています。メンバーになって4年目になる私は、今期、はじめてその5人に入れてもらい、ほかのメンバーに引っ張ってもらいながら、右往左往する日々です。

何かの役をするのは、高校生の時にくじ引きで学級委員になって以来。大丈夫かと周りも思っているだろうけれど、今年は少しずつ自分の役割を見つけて、責任を果たしていければと思います。

まだ寒いですが、年が明けると空も明るく、背中を押してくれるような気がしますね。皆さんは、どんな一年にしたいですか？
(おりおん)

メニュー担当者からの一言～

昨年皆様もご存じのとおり、春先からの天候不良、異常気象とも言える生産地の災害、また、他国の漁業拡大による国内不漁で

大衆魚と言われた魚が姿を消しております。

市場からは仕入のたびに値上げの連絡があり、

今後どうなっていくのかと本当に心配です。

旬としても、何らかの対策を講じなければならず

一月のメニューはやむをえず今までの魚・肉主菜2品スタイルの量的バランスを変えています。当然のことながらお弁当の品質を

下げることなく新たな食材にもチャレンジし、より一層、安全でおいしいを

モットーに今後とも研さんに努める所存ですので

何卒ご理解いただきたくお願い申し上げます。

