



旬の風 205号 (2019年5月)

風薫る5月 5月1日から元号が変わるのですね 令和元年
いずれにしても慣れるまでには時間がかかるのでしょうか。私はといえば、ほとんど西暦で過ごしています。何歳かとか、あれは何時だったかという時に出てくるのは計算しやすい西暦です。

1989年は、旬をやろうと仲間たちに声をかけ始め、メンバーの台所で月1回生活クラブの支部委員会用のお弁当を作り始め、バイクで文化センターまで運んでいました。月1回2回と増えていき、1991年3月5日今の場所で毎日の営業を始めました。今回1050円のお弁当は、当時800円のお弁当です。今よりも官庁や会社での需要も多く、当時としてはお高かったお弁当もロコミで拡がりほとんど営業もせず、毎日100食を超えていたように思います。バブルが完全にハジケ、安い弁当が出回り始め、毎日食べる人の為に、お安い弁当も作り始めましたが、すべて手作りの弁当(素材があきらか)としては、本当にお安い値段になっていると思いませんか？

あれから、30年、本当によくやってきたと少しは自分を褒めています。
人手不足のご時世ですが、旬では若い人たちが次々と入って来てくれて、現在では26人たまに全員が集まると、初めて名前と顔が一致したりして?(ちょっとボケ始めたかしら)いずれにしても、第一世代から第二世代、第三世代へのバトンタッチは順調です。
歳をとっても、安全でおいしい食事が出来ればいいな、という30年来の夢はもうすぐ叶うはずです。

(S I)

メニュー担当から

～ 旬の食材紹介・豚肉 ～

旬の豚肉は、平田牧場の三元豚を使用しています。

この三元豚は知る人ぞ知るプラチナポーク。

昨年は米育ち豚として、飼料米活用の畜産物ブランド日本一コンテストで『農林水産大臣賞』を受けました。

米以外の飼料でも、遺伝子組み換えをしていない配合飼料、と健康な豚の生産、ワーカーズコレクティブの共同仕入れを通じて他にはできない食材を使用しています。

豚肉以外にも、これから皆様に紹介していきたいと思えます。

