

○ 知る人ぞ知る、かなりお得なお弁当でした

「ステイホーム」の嵐が吹き荒れていた2020年の5月、週替り弁当「かよう弁」を始めました。毎週火曜の朝に弁当の案内がLINEで届き、9時半までに注文すると昼に受け取れる、というサービスです。コロナで店が暇になったのもありますが、いろいろと実験的な料理を試してみたいという思いもありました。地元の旬の



せっぱ詰まってくると原価を考えずにすき間を埋めてしまう、という飲食店にあるまじき行為が。

野菜とニジマスを組み合わせて新しいメニューにつながる一品を、と試行錯誤のうちに気がつけば3年近く続いておりました。いろいろと試した中で我ながらおいしかったと思えるのは、長芋のフライにゆでたゆり根、カブのサラダ... 結局旬の野菜はあれこれ手を加えない方がおいしいのでは、という結論に。気が付けば似たような調理法になってしまうこともあり、ひとまずこの4月で一旦区切りをつけさせてもらいました。せっかく登録してもらったLINEですので、ぼちぼち通信のような世間話で間をもたせつつ、次の展開へとつなげるべく策を練っているところです。

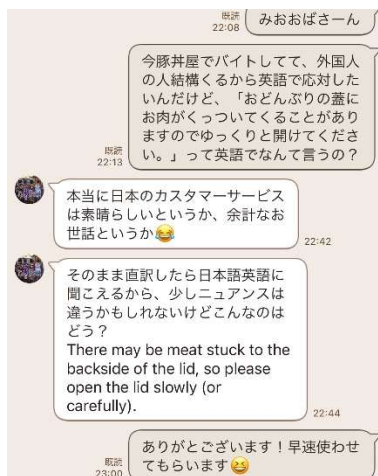
○ いよいよ愛菜屋OPEN、入り口をまっすぐ進んで左手の冷蔵庫です

愛菜屋が始まりましたね。愛菜屋に並んでいるのは地元産の野菜が主役ですので、うちのような加工品業者はあくまでわき役。でもそんなわき役が活躍できるのが開店から1か月ほど。この時期は苗が中心で野菜は少なく、野菜を目当てに来たお客さんは買うものがなくて物足りなく感じるようなのです。せっかく来たのだからと店内を見まわして、加工製品の並ぶ冷蔵庫まで足を運ぶという訳です。これが夏場に入りトマトやスイートコーンが並ぶ時期になりますと、冷蔵庫に来るまでにカゴがいっぱいになっているお客さんばかり、という状況になってきます。そんなわけでわれわれ加工品業者にとっては5月が勝負の月、愛菜屋へお越しの際はぜひ入口を入れて左奥の冷蔵庫まで。



町内産加工品のならば冷蔵庫。ライバルたちも考えることは同じ、陳列に気合が入ってます。

○ インバウンド復活、いまや豚丼屋でも英語のメニューが用意されてます



せっかく教えてもらったけれど、実際に使う機会はなかったらしい。

この3月に高校を卒業した長女、4月からの一人暮らしに備えて少しでも小遣いを稼ごうと春休みに帯広駅前の某有名豚丼店でアルバイトをしておりました。国内だけでなく海外からの旅行客も戻ってきているようで、英語のメニューを持っていくこともしばしばあるとか。せっかくなので英語で接客してみたい、と店で使う言葉をいろいろ調べていましたが、何ていうかわからない言葉があるのでアメリカにいる伯母（私の姉）に尋ねたいとのこと。いったい何を訊くのかと思えば「おどんぶりのフタにお肉がくっついていることがありますのでゆっくりと開けてください」だとか。娘よ、知ろうという心意気は立派だと思う、しかしこの先の君の人生でその英語が役に立つことは、あまりないと思うなあ。