



里のギャラリー

いつでもカネを出せば買えるという思いこみ

前号の1まいの写真をめぐってやりとりしたメールのつづきです。

●茨城のすずき産地から

話題にさせていただいてありがとうございます。ございます。

田んぼに菜の花を育て、それをスキ込んで雑草を抑えるという赤木さんのような米づくりめざし、その足下でいどにでも及べば、私も少しは世界のために役立つのではないかとあくせくしているつもりであります。今後ともよろしく(勝手に)お世話になります。

きょうの朝日新聞に興味深い投書があったので切り抜いておきました。きっと銀行から借金などもして、一生懸命がんばっているのでしょう。投書の主に同情は禁じえません。

しかし同時に“自分達の食べ物は、どこかの誰かがいつまでも作りつづけてくれると信じてやまないで”き

て、お店の経営を始めたのだろうかと思ったり、バターはインターネットで作るものかい?とか、酪農家の現場に一度でも行ったはあるのかな?とか聞いてみたくもなります。と言っではいじわるでしょうか。

バター不足で菓子店は悲鳴
製菓業 佐々木 香里
(東京都世田谷区 38歳)
小さなケーキ店を昨夏にオープンしました。10平方メートルの店ですが、多忙な毎日を送っています。しかし、困ったことに月80万円ほど使うバターが手に入りません。
開店時にほかの材料と一緒に買う約束で問屋からバターを仕入れ始めました。しかし、「バターは既存の顧客の分も確保できない」と昨秋からストップされています。やむを得ず定休日に食材店を回り、インターネットで探してかき集めている状況です。そのためバターの仕入れ値がはね上がり、商品構成を変えましたが、子どもたちが買える値段にしているのですが、10円だけ値上げしました。
ところが、先週から食材店からもケーキに使用する無塩バターが姿を消しました。先がまるで見えない状況です。行き過ぎた生乳の生産調整に歯止めをかけず、バター不足に無策な政府に怒りを覚えずにはいられません。
夢がかなって家族に支えられて新規事業を起し、地元の方にも愛される店に育ちつつあるのに原材料が手に入らない。そんな園に未来はあるのでしょうか。



大津港の水産加工屋さんで撮らせてもらったコウナゴの天日干し。均一に乾燥させるための作業“手入れ”です。

「前もって言われてたんなら、べたべた厚化粧して、スーツだって着てきたのにい…。顔は写さないでよ」とのお言葉。

はい、わかりました(^_^;

コオナゴ手入れ