

気まぐれ通信

令和2年6月5日 第120号

発行者 有限会社津口ファーム

今思うこと！

新型コロナウイルス感染に伴う緊急事態宣言は解除されたものの依然と毎日感染者の数が報道されています。なかなか収束と言うわけにはいかないのではと思いつつも感染者0の日が続くことを願う毎日です。

感染防止対策を施された中ではありますがプロ野球の開幕、Jリーグの再開の日が決まり徐々に普段の生活が戻ってきてほしいものです。鶏卵業界は、連休前ホームステイという言葉が物語るように卵は、カップ麺やスパゲッティ、粉ものと同じようにスーパーマーケットやドラッグストア、通販などで普段よりすごい勢いで販売されていました。しかしながら、パックは好調である一方、飲食店向けの箱玉や菓子製造業向けの液卵などは、低調でした。人の行き来が閉ざされた為、おみやげ物などがほとんど動かず、取引先は、悲鳴を上げておられました。連休明けからパックの販売も勢いはなくなりました。飲食店さんも再開をされ注文が入ってきておりますが、まだまだ本来の動きとは言い難いところです。

各業界ともこの難局に大変なご苦労がおありと思いますが、立ち向かっていくしかないと思います。

ところで楽天市場でお買い上げされておられるお客様の中には、コロナウイルスで職を失い、ネットカフェなども閉店にあい、ホームレスになった人たちの為にボランティアで食事を提供されておられる団体もあり、本当に頭のさがる思いとほのぼのとした気持ちにもなりました。

【6月はオムレツ月間】

本の紹介

今回の本は、独身男性にはもってこいの本であります。もちろん私のような既婚者で料理を普段あまりしない人達にも役立つものと思います。

題名は、「たまごかけご飯だって、立派な自炊です」冒頭、筆者は、本書は「料理上手」を目指す人向けの本ではありません。と書いておられます。

あまり料理をしない人にとってイチから作るのとはできないので冷凍食品やインスタント食品を活用して「ちょっとは栄養を考えたい、バリエーションを広げたい」というニーズに応えられるものと思います。たまご1個に何かをプラスすることで栄養バランスはとれ、手作り感もアップして食事としての満足度もアップするものと思います。

自分好みの料理を是非試してみてください。

【レシピ例】

かんたん豚汁

(材料) たまご1、コンビニの肉入りカット野菜1/2袋、だし1カップ、味噌小さじ2、七味とうがらし少々 (作り方)

①だしを鍋に入れ沸かし、カット野菜を冷凍のまま入れる

②たまごを割り入れ

て2分程煮て、味噌を加え、よく溶く

好みで七味をふって完成

その他キムチと豆腐、油揚げ、卵でチゲ風みそ汁とかサバ缶を使えばだしいらすずでキャベツを2枚程度カットして卵を入れてサバ味噌汁の完成！

この本を見ただけでな～んだ！これなら私にもできる。料理を難しく感じなくていいんだ。と思います。我が家でも時には私がご飯を作ってみんなに食べさせてあげようかと・・・思ってます。

この本が、役に立つ日がくるかも！

白央篤司 著 家の光協会 発行

1200円+税

