

マーマフーズの 食卓彩菜

.....

この度は「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございました。ご利用いただきまして誠にありがとうございます。

お客さま方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、今年もひと品ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービス等についてお気づきの点がございましたら、同封のはがきなどで、何なりとご意見を賜りたく、宜しくお願い申し上げます。

日本の良き伝統的な食文化を育て長く継承してきた「和食」が急速に変化し始めたのは、高度成長期に開催された大阪万博の頃からだと思います。外食産業では、1970年にケンタッキークー、スカイラーク、71年にマクドナルド、ミスタードーナツ、ロイヤルホスト、72年にロッテリア、モスバーガー、73年に年デニーズ、サイゼリア、シェーキーズ等の今を代表する外食企業



Vol.16
平成 27 年 2 月号

が誕生して、今まで全く存在しなかった外国メニューも全国に普及して、手軽な外食文化へと変化してきました。その後、外食産業は成長産業となり、1975年に8兆6千億円が97年には29兆1千億円になり三倍以上となりましたが、それをピークに2013年には23兆円に6兆程減っております。

お惣菜としての中食産業は、79年は9674億円で、外食のピークの1997年には4兆3千億円に、2013年には8兆7千億円と、倍になっております。

一見すると、お客様が外食から中食へシフトした様に感じますが、吉野家の安藤前社長と以前話した時には、外食企業の低価格競争の結果、売上総額が落ちたのが一番の要因だとおっしゃっていました。しかし、間違いなく家庭内の食事(内食)から外食・中食へ「食」の外部化にシフトしてきていると思います。

アメリカ穀物協会の調査では、2040年には日本の食事の外部化率は現在の38%前後から75%になるとの予測しております。

アメリカの外部化率は現在の52%から58%への予測ですから、アメリカよりもはるかに高く、世界の中でも一番高い食の外部化率の国になります。アメリカ穀物協会の浜本日本代表は今後日本へは穀物原料ではなく、すぐに食べられる加工食品を売り込むべきだと話しております。これ程までに食の外部化が進んだ理由の1つには、1950年代は世帯家族人数は平均5人でしたが、2013年では半分の2.5人となり、一人、二人での食事が多くなり、主菜や副菜、煮物を料理するには量的にも、時間的にも少なすぎて難しくなってきたものと思われれます。

「食べて健康に」をモットーに、今後とも美味しい手作りのお惣菜をお届けする事で、皆様の健康づくりのお手伝いをさせていただきますよう頑張っております。

引き続きご愛顧の程、宜しくお問い合わせ申し上げます。

花巻だより

二つの震災を超えて伝えていきたいこと

1995年(平成7年)1月17日明け方早く、淡路島北部沖の明石海峡を震源としたMj7.3の「阪神・淡路大震災」が発生したのは、今は大学生になった娘をお腹にいる時で、テレビから流れる映像に衝撃を受けたものでした。お腹の中にいた娘も今年二十歳になり節目の年を迎えますが、テレビのニュースの中で当時被災し遺族となった方たちは「私たちに区切りは有りません。」と話し、震災を知らない神戸の高校生は自分たちで震災を取材し「風化しないように次につなげていきたい。」と話していました。そして、遠く離れたここ花巻でも次の世代につなげ、伝えていこうとしている方がいらっしゃいます。この記事を書いている私が居住している地区の自治会長さんは、花巻の出身ではありません。「阪神・淡路大震災」で被災された後この花巻に居を構えられ、さらに記憶に新しい「東日本大震災」をも体験され、二つの大きな震災を体験された方です。慣れない花巻の地域交流にも積極的に参加し、二年程前から自治会長を引き受けられ、今は三代交流が出来る催しなども積極的に企画し、地域のつながりを強めていこうと試みていらっしゃいます。もともと日本には「結(ゆい)」という助け合う精神があります。この「ゆいっこ(東北の方言では「こ」をつけます)」をなくさない為にも(現在は難しいこともあるとは思いますが)、「近所づきあい」を見直していくことも大切だと思います。いざと言う時には「遠くの親戚より近くの他人」ということも…

