マーマフーズの 食卓彩菜

Vol.15
平成 27 年 1 月号

明けましておめでとうございます。

マーマフーズ代表の伊藤です。

「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、本年も宜しくお願い申し上げます。

昨年は私の拙い「食卓彩々」の文章にお目を通して頂きまして本当にありがとうございます。

今年もお付き合いの程　宜しくお願い申し上げます。

現在の社会変貌は、少子高齢化での人口減、超高齢社会の進展、一世帯人数の減少、一人暮らしや就業女性の増加等で、食のライフスタイルに重大な変化と多様性を与えております。

最近の食のトレンドを表す言葉に、食のニーズは「十人十色」から「一人十色」にと言われ、今後益々変化して多様化していくと考えられます。

古来より日本の食文化は、自然環境と各時代に伝来した異文化を巧みに融合させて独自の食文化を築いてきたところに特徴があります。

天ぷらをはじめ、大正期には、カレーライス、とんかつ、コロッケが「三大洋食」として普及して、一般家庭の食卓にも登場するようになり、今ではりっぱな「和食」になっております。

また、各地で異なる食材を食用とし、それらを乾燥、発酵させて味噌、醤油、酢、みりん、鰹節、昆布、干し椎茸などの加工品は、和食の味の基本となり、「一汁三菜」の食事の基本型は時代により、内容は変化しながらも何百年も継承されており、今後も継承すべき価値を持っているとして、無形文化遺産に「和食」が登録されました。

以前にも、書きましたが、その「和食」が失われつつあります。

私の子供の頃は、外で食事をするということは本当に嬉しい事でした。

当時は外食と言えば「洋食」が多かった様な気がします。

その当時の家庭は和食が中心でしたから、外での食事は普段は食べられない洋食でした。

現在の外食のトレンドは和食だということは、今の家庭では和食が少なくなり、外で和食を食べる時代になってきていると感じます。

日本の「食」が何時頃から変わりはじめたのでしょうか？

その変わりゆく「日本の食」の変化を弊社の歩みとともに来月以降にお話してみたいと思います。

「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様努力して参ります

今年も引き続きご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。

“謹賀新春” 我が町イーハトーブ「花巻」より

花巻だより

明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願いいたします。

この「花巻だより」のコーナーは、マーマフーズの在ります我が町「花巻」を、花巻のイベントなどを織り交ぜながら知っていただき、「あ～、うちの方にも、あるある」「へぇ～、花巻はそういうところかぁ～」「なんだか懐かしい…」など様々な感想を持ちつつ興味を持っていただいたり、身近に感じていただけたら幸いです。

今回は、意外にも花巻市そのものについて書いておりませんでしたので、由来などちょっとだけ触れてみたいと思います。花巻市は東北の岩手県の中西部に位置し、花巻温泉郷など 10 以上の温泉が有り、まさに温泉パラダイス。また「雨にも負けず」「銀河鉄道の夜」で有名な詩人であり作家である宮沢賢治の生誕の地でもあります。地名の「花巻」はいくつか由来の説があり、①「花の牧」という名馬を産する牧場があった　②北上川が水深く渦を成し、桜の花が舞い散り花の渦巻きになったことから　③アイヌ語の「パナ」で川下に開けた土地　④「端（はな）牧」の意味で川が合流する三角州の牧のこと。私個人としては②が情景的に素敵なので、その理由だったら良いなあと思います。皆様より花巻についてのご質問等ありましたら、そのことも絡めましてこのコーナーを進めていきたいとも思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。　新たな年を迎え、皆様にとりまして本年が幸多い年でありますよう、お祈りしております。