

ありがとう = 210号

2016.7月

支えあおう熊本
～いま心ひとつに～



株式会社

山一

(本社・工場) 熊本市西区田崎町380
(本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F

削りだし一筋45年!
お客様係 TEL (096)322-7788

削りたい! 自社商品も届きたい! ご要望にお応えしたい!!

○月○日に商品供給開始
という新聞記事を読んだに「〇〇会社さん、よめたねん」と思う反面、かなり復旧が進み戻りつつある日常に取り残された焦燥感が襲ってきます。みなさまも再開されるまではそんな感情をもたれたことでしょう。再開、再開と目指しながらみなさまの力をいただければ、山一も必ず復活します!!!

そんな思いが日に日に募るばかり…。委託先でどうしても対応ができない業務用商品だけでも削って、ひとつでもふたつでもご迷惑を解消したいと思い、狭い作業場でも削り機数台を移設し、今年より稼働させるために準備しております。現在山一は工場移転という方向で進んでおりますが、事務所や倉庫と違って工場には用地制限があり、なかなか簡単にいかないのが現状です。移転稼働の時期など決まりましたら、正式にお知らせいたします。まだまだご迷惑をお掛けすることになり、本当に申し訳ございません。

日本農業新聞



被災地の本格和食調理を体験
熊本出身の料理人、元食品メーカーの社員が、益城町の被災地で食育授業を開いた。同校は地震で給食センターが被災し、この先1、2年は使えない状態。児童らは5月までは1人1食の給食で、6月からは弁当が支給されているが汁物は少ない。そこで、食育授業で調理師が汁の取り方を教わり、給食で汁を飲む練習をした。

とろと「和食給食応援団」ってご存じですか? この取り組みは農水省の推進事業で全国54名の和食料理人が参加協力し主に小中学校で和食の出前授業を行い、和食を伝承しています。6月22日(水)益城町の広安西小学校の5年生100名を対象に開催されました。給食センターの被災し稼働できていないため、5月まではパンと牛乳のみ、6月から民間業者のお弁当が支給されています。「給食に温かい汁ものが出ないの、おだしの削りだし汁を食べてもらいたい」そんな思いで開催されました。山一が提供させていた削りだし昆布と削りだしおだしを取り味見して「おいしい〜♡」「うま〜♡」と喜んでくれ味見のつもりの飲み干してくれた児童もありました。お昼、弁当給食に同席させていただき、子どもたちから半壊した家の話、本震から今日までどう過ごしている、2-3日食べ物がなかったことなどを聞き、本当に心が痛くなりました。子どもたちのためにも一日も早い益城町の復興を願うとともに私たち熊本の仲間として力添えしていきます。翌日は南阿蘇西小の予定でしたが、豪雨で休校になったため中止になりました。ホント残念。次回に期待!

(2016.6.23 日本農業新聞)
今さらきかせ、
「伝承! おだし教室」
「だし汁は料理の心臓」という和食料理人の宮本大介さん。だし汁の奥深さを体験できます。
11:00~13:00まで @500円/人
7/8(金)、23(土)ぞいん
夏休みお子様食育教室は日程調整中(8月開催)

事務局の五穀豊稔さん被災地に寄り添っていただきありがとうございます。