

記し、食堂内に掲示することとなっています。

やはり食事の内容などについての希望が多く、「カレーをもう少し辛くしてほしい」「あたたかいお茶をだしてほしい（ここでは冷たいお茶と冷水が自由に飲めるようになっています）」等々にまじって、従業員に対しての感謝の気持ちが述べられているものもありました。

「おかずを入れてくれた人が優しくて嬉しかったです（工学部2年）」「ご満足いただけてたいへん嬉しく思います。今後とも皆さんに喜んでいただけるような接客を行ってゆきたいと思いますので、よろしく願いいたします（店長）」

なかには要望の趣旨はもっともでも、いろいろな事情でとり入れられないこともあります。

す。「フライのカロリーが高すぎます。エコナ（食用油の種類）で揚げてください（医学部1年）」「ご利用いただき有り難うございます。現在の生協食堂で使っている揚げ物用の油はエコナではありません。植物油を用いています。油もここ1～2年高騰しています。ご提案の油は現在使用しているものより価格も高くなります。メニューの提供価格にまで影響が出ますので、申し訳ありませんが現状では使用は考えていません（店長）」。

メニューについての希望などは各人各様ですので、そのすべてに満足できるような対応はなかなか出来かねるでしょうが、かならず理由をていねいにのべて、理解を求め、納得してもらおうとする店長の人柄が、よくあらわれています。

加賀のいも菓子

藩政時代から茶の湯が盛んであった金沢には、色、形、味わいが上品で洗練された数々の和菓子があり、それらは駅、デパートなどの名店街でも求められますが、おみやげはどれにしようか、と迷ってしまいます。そのなかには加賀野菜の一つ、五郎島金時を用いた

いも菓子もみられます。やわらかめのいも餡をお餅で包んだもの、ホクッとした餡を中に入れて焼き、シナモンの香りをつけたもの、昔ながらのいもようかん、若い人向きに洋風に仕上げたいも餡入りどら焼き、スイートポテト、焼き芋の香りが楽しめるプリン等々、が目につきますが、このほかにもまだ隠れた名菓があるかもしれません。

