

**「ならやままほろばカレー」の饗宴
春の感謝祭開く**

吉川 利文

平成30年の春の感謝祭は6月21日、梅雨空の合間を縫って催された。台風、大地震、大雨と、天変地異の直後だったが、参加者80人余。ふだんの活動日を上回る。

今年は天候が不順で、ならやまの農産物の作柄は全般にあまり芳しくない。しかし、感謝祭のメイン料理カレーライスの主役ジャガイモは、まずまずの出来。鈴木会長は冒頭のあいさつで、今年のジャガイモづくりの特徴を紹介した。ふつうは、種イモを適当に切り、切断面に木灰を塗って10センチくらいの深さの土に埋めるのだが、今年は、エコファームグループの萱野勉キャップの発案で、種イモの切断面に木灰を塗って畝の上にポンポンと置き、その上を、肥料を添えてマルチで覆うだけという独特の方式をとった。芽が出てマルチを押し上げると、そこに穴を開けて芽を伸ばしてやる。種イモを畝に転がしておくことから、俗にゴロゴロ方式と呼ばれるそうだが、ならやまでは初の試み。いわば「萱野方式」である。結果は、植え付けた男爵、メイクイン、キタアカリともかなりの収穫があった。

さて、いよいよカレー作り。ジャガイモを口に入る大きさに切り、タマネギ、ニンジンと同じサイズに刻んで鍋で炒め、そして煮る。

ここで、カレーライスといえばこの人、「エコファームのシェフ」こと小山喜与男さんの登場である。



「コクのあるカレーづくり」がモットー。せっかくなので、そのレシピの一端をご紹介します。まずうまみ用にスジ肉ブイヨン、ココナツミルク、赤ワイン、それに隠し味としてリーベリンウスターソースを投入、仕上げは、香辛料と辛み用としてガラムマサラ、ピンダルーペースト…

といった具合。念入りに調整しながら味付けしていた。

鈴木会長は開会宣言で、「萱野方式」のジャガイモを素材に、「小山方式」の「コク」で仕上げられたカレーライスを「言ってみれば『ならやままほろばカレー』とでも言いましょうか」と命名した。

さて、男性軍の奮闘で、ご飯とカレーが約2時間半がかりで炊き上げられ、予定の正午きっかりにいよいよパーティー開始。皿を持った会員の列は、テントの前の「盛り付けデスク」に沿ってずらり。ご飯→カレー→トッピング類→サラダ類→定番のトッピング福神漬けやラッキョウ→おかず類の順で盛り付けしながら進む。トッピング類の主なものはナス、万願寺唐辛子、ズッキーニなどの素揚げ。また、サラダはサニーレタス、キャベツ、レッドオニオン、キュウリ、ラディッシュなど。ほとんどがならやまの産物だが、中には、調理を担当した女性会員らから差し入れの材料や料理もいくつか。



「盛り付けデスク」を通過した会員たちは自分の席に戻ってカレーライスをじっくり賞味。

かくして、豪華で華やかなカレーライスの饗宴がならやまの緑陰広場に繰り広げられ、「うまい」「うまい」の嘆声がそこそこ上がった。

地味ながら、材料の収穫、調理や差し入れ料理に腕を振った女性軍の存在は欠かせない。カレー料理の全体を華やかにいどどり、祭りを大いに盛り上げてくれた。担当したエコファームグループにとって、この『くの一』軍団にしっかり支えられながら、チームの一体感を実感。また、参加者にとっては、実りに感謝し合い、健康で「ならやまプロジェクト」に従事できる喜びを満喫した一日は、「カレー記念日」になるに違いない。

