

春の感謝祭

ならやま産野菜タップリのカレー

藤原 勲

関西地方は未だ梅雨入りの声が聞こえてこない
6月20日、恒例の春の感謝祭が開かれました。この日も雨の気配はなく好天に恵まれ朝早くから各地より元気な71名の笑顔が集まってきました。

朝のミーティングで鈴木会長から、ボランティアによる人と自然の共存の取り組みが全国各地で行われているが、高齢化等で活動が低下、縮小していく傾向のなか、当会の右肩上がりの発展・活動に興味を持つと共に、先般発行された図録「見つけよう自然のなかま」にも注目した朝日新聞が「天声人語」にその状況等を掲載する予定だとの報告になにか誇らしげな気持ちになり、これからも元気に頑張っていこうと改めて感じました。

さて今日のカレー作りは吉川総監督のもとエコファームのメンバー中心に進められました。

具材はジャガイモ 3.5kg、タマネギ 7.5kg、ニンジン 20本、牛スジ肉 2kg。

小山コック長特製カレーは大鍋に油を引きニンニクを炒め、上の具材とリンゴもたっぷり、ブイヨン、ココナッツミルク、ホールトマトペースト、赤ワインを惜しげもなく鍋に入れていきます。

ここでならやま特製の1mもある竹製の船の櫂のような形をした大スプーンで具材をかき回していきます。煮立ってきたらカレーのルーはハウスバーモントカレー・ジャワカレーの中辛・甘口、ビンダルペースト(辛いスパイス)、カレーパウダーの後、隠し味としてリーベリンウスターソースを入れじっくり煮込んでいきます。

トッピングは、吉村リーダー始め女性陣による野菜の素揚げ(ジャガイモ、ズッキーニ、ナス、カボチャ、ピーマン)。

サラダはブロッコリー、キャベツ、キュウリ、ニンジン、サラダ菜、トマト、サラダタマネギ、コーン。

漬物は中華風たたき胡瓜、福神漬け、ラッキョウ。デザートにはメロンまで!

ご飯の米はヒノヒカリ(白米)、サヨムラサキ(黒米)各3.5升を男性陣が薪竈で煙と汗と格闘しながら2回に分け、少しお焦げもできるほど見事に2時間ほどで炊き上げました。

息の合ったチームプレーで準備はほぼ予定通り整い、まほろばカレーのできあがり!



お昼前になると各部署から今日の作業を終えたメンバーがカレーの匂いにひかれるようにベースキャンプに戻ってきました。

感謝祭スタートの声とともに2枚のお皿(カレー用、サラダ用)を持った長蛇の列ができ、効率良く並べられた配膳台の前を進んでいくとたちまち両方の皿に料理が盛り付けられ食事が始まりました。皆さん働ける喜びと大地の恵みに感謝の気持を持って賞味されているようで、うまいウマイの声や笑顔が広がりお代わりされる方も・・・。

紫陽花の咲く緑陰広場には美しく和やかな時間がゆったり流れているようでした。

