

春の感謝祭レポ

とってもおいしくできました！

豊田 治代

「ええ匂いするなあ！ おいしいなあ！」あっという間にお代わりの列！ あんなに沢山有ったのに鍋底が見えているお鍋が皆さんに楽しんでいただけている事を物語っています。

天気予報の降水確率がずっと 60%、70%、おまけに雨天順延になる金曜日は 90%、材料を買いに行くべきかどうか担当者一同悩んで、悩んで！ 前日の午後五時になってやっと開催の目途が立ち、お買い物に行けることになった春の感謝祭！



エコグループの方々に、丹精込めて作っていただいたならやま産のジャガイモ、タマネギ、キュウリ、黒米、ニンニク等、会員の方々が家で作られ寄付いただいたトマト、トウモロコシ、レタス、キュウリ、等・・・！！ 全てが集まって春の収穫感謝祭の開催です。

事前にエコグループの方々、手伝ってくださる方々そして担当幹事3人で何度も話し合い準備をしてきた感謝祭！ それでもまだ何か忘れているような気がして心配で心配で！

事前に10Kgの白米を用意して、半分は佐保台小学校の皆さんと一緒に作った黒米さよおらさき入りのきれいな色つきのごはん。もう半分はピカピカに炊けた白ごはん。大きな羽釜で炊上がりました。

ガスコンロの上の大きなお鍋では、ジャガイモ、玉ネギ、人参がゴロゴロと入ったお馴染みのルーカレー、もう一つのお鍋では、小山さんに事前に色々ご指導ご寄付をいただいた小山カレー、加えて、大阪万博の時セイロン人のコックさんに教えてもらったセイロンカレーとの融合カレー、ガラムマサラ、ターメリック、ビンダルー、クミン、コリアンダー、タイム、オレガノ、ローレル等々十種類余りのスパイス、ココナッツミルク、赤ワインが入ったスパイスの香り一杯のエスニックカレーがグツグツと煮えています。

台所では経験豊かなエコグループの方々によって手際よく、収穫したての新鮮な野菜サラダ、ならやま産の赤玉ネギの酢の物、富井さんにご寄付いただいたキュウリとトマトとコーン、らっきょう漬け、福神漬けなどがお皿に盛りつけられていきます。デザートコーナーには、戸田さん特製のかわいいケーキ、フルーツポンチがおいしそうに用意されました。

私たちの一生懸命にお天道様も助けてくださったのか、雨も降らず、暑くもなく適度に涼風が吹き本当に感謝祭日和の中イベントを終えることができました。

お召し上がりになっていただいた会員の皆さま方、楽しんでいただけたでしょうか？ おいしかったですでしょうか？ 準備、調理に加わっていただいたすべての皆さま方、とっても大変だったけれど、とっても楽しかったですね・・・？

自然の恵み、里山の素晴らしさを堪能させていただいた一日でした。

