

高槻咖喱物語 ～カレーがつなく自然と人 そして未来へ～

5月 カレースパイス・夏野菜の植付



子ども用のクワが欲しい！



この種を播くときはね・・・



野菜それぞれ、好きな土、好きな季節があって、みんなと同じようにそれぞれ特徴があるね

9月～ 収穫



オクラの葉、大きいんだ



生姜の好きな日陰を
里芋の葉が作ってくれるんだって

まちづくり協議会環境美化部会
小塚部会長、戸上さん、石川さんの
指導を受け

- ・ウコン ・クミン ・生姜
- ・トウガラシ ・トマト
- ・オクラ ・里芋 を

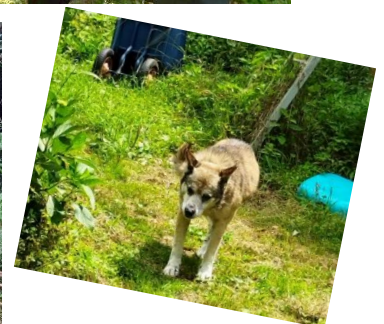
小学校の一角を借りて植えました。
夏休みには、水やりもしました。
9月から収穫が始まり、
ミニトマトは、冷凍して保存。
トウガラシは実の多さにビックリ。
ウコンの収穫は、12月！
クミン・・・雨に流され、残念！

6月 いのししの達人 中島さんに会う

猪倉に住む中島さんは、猪獲りの名人。
わなを仕掛けた場所は、遠かったけれど
山道を歩いたり、川を渡ったり、到着まで、
冒険のような楽しさがありました。
槻田川上流は、川の水が透き通っていて
冷たくて気持ちよかったです。



初めてみる猪を獲るわな、中島さんのお話しに質問が止まりません



相棒の狩猟犬「中島ゴン」

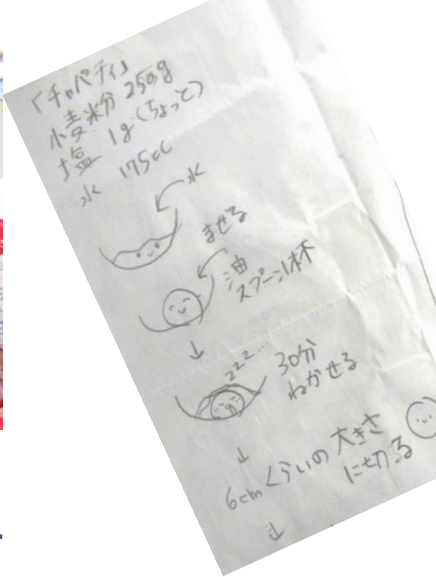
8月 本場のカレーを知る

戸畑区にある106サウスインディアンのシェフ、ロドスワミさんご家族に、本場南インドカレーとチャパティの作り方を学びました。

レシピをノートに写し、そのとおりに食材を用意しましたが、できると、色や味がグループで違って、不思議でした。チャパティは、日本のご飯のようなもので朝食は、毎日チャパティだそうです。



スパイスをたくさん使います



チャパティは 体に良い全粒粉

8月 タンドール窯を作る



ペール缶の油を洗剤で洗い流します

本場カレーには欠かせないナンを焼くためにペール缶で、タンドール窯を作りました。ガソリンスタンドからもらったペール缶をきれいに洗うところから始めました。素焼きの植木鉢をカットするなど危ない作業もありましたが、気をつけながら作業をし地域の見守りもあって無事に完成しました。



ペール缶はガソリンスタンドから



上から5センチに印をつけて～



早くできたら仲間のお手伝い

12月 カレーパーティー

パーティーに向けて、手作り招待状を届けたものの、
試作では、課題がありすぎて、当日を迎えられるのか 不安が・・・

当日調理したのは ①本場インドカレー ②チャパティ ③ナン&ご飯 各50人分



肉は最後に入れるんだよね



手順どおりに～



ナンも焼き始めるよ



チャパティも急いで



動画の最終確認



緊張の司会者



発表はりハーサルなし

- 期 間 5月～1月
- 回 数 12回
- コーディネーター
NPO 法人 KID's work
代表理事 大久保 大助 氏



お招きした方たちにサーブ

1月 壁新聞作り



写真の大きさを決めて、文章スペースを切るよ



カレーパーティーに向け作った
カレーを温める子供たち



高槻市民センターで

スパイスや野菜栽培 ナン調理用の窯作 住民に振る舞う

若松区の市民太陽発電所の売電収入を活用した事業として、同センターが企業として、コーディネートした。NPO法人「KID's work」を協議し、2023年5月から、子供の大好きなカレーからつながら、高槻小の一角を借りて、地域の人とウコンやショウ

八幡東区の高槻市民センターで、地元に住む小学3〜6年生12人がカレーを通して地域や人とのつながりを考える「高槻珈哩物語」に取り組んだ。お世話になった地域の人を同センターに招き、自ら作ったカレーやナン、チャパティーを振る舞った。9日には取り組みを壁新聞にまとめた。

【宮本勝行】

ガ、トウガラシなどのスパイスやミニトマトなどの野菜を栽培・収穫し、一部をカレー作りに使うことに。ナンを焼くのに使うタンドール窯は自動車のオイル缶などで製作。また、戸畑区のインド料理店「106サウスインディアン北九州」のシェフで南インド出身のスワミーさん一家から本場のカレー作りを学び、その後試作もした。12月27日に開かれた「カレーパーティー」で、子供たちはクミンシードを炒める本格的なチキンカレーやチャパティー、ナンを手際よく作り、総勢約40人で一緒に食べた。「おいしい」との声が相次ぎ、子供たちは「(野菜を)育てる難しさ、面白さを知った」などと報告し、協力した人へお礼を述べた。

6年の阿部夏海さん(12)と4年の那須綾花さん(10)は「リハールでは時間がかかったけれど、うまくいきました。食べていただけるとなると良かった」と成果を出せたことを喜んだ。

児童らカレー作りで地域交流学ぶ



出来上がったカレーを試食する参加者