

春の感謝祭レポ

心を合わせた感謝祭



エコ・グループ 吉村 さつき

しばらく中止になっていた感謝祭、今年は6月30日(木)に行う事が出来ました。メニューはカレーとサラダ。ジャガイモは鹿に芽を食べられ心配しましたが、何とか収穫する事が出来ました。コロナの事も考え野菜は各自持ち帰り家で綺麗に洗ってきました。

皆で野菜切りから、男性も上手く玉葱を切っています。「お家でも手伝うの?」「もちろんですよ」話も弾みます。

サラダ担当の方は前日にレタスの収穫、持ち帰って洗浄してきました。

かまどに5升釜を乗せてご飯を炊くのは藤原さん。初めての経験ですが、池田さんのご指導を仰ぎ「始めちよろちよろ中パッパ赤子泣いてもふたとるな」水加減も良く、白米も黒米との混合米もふっくらと炊きあがりました。



鍋はスパイシーカレーが小山さん担当。ワイン・ココナツミルク・リンゴなど沢山の調味料を使います。佐竹さんは学生時代のアルバイト経験を生かし、レギュラーカレー担当です。自然に補助の方も付いて美味しいカレーが出来上がりました。

台所ではサラダ作りが大忙しです。胡瓜に玉葱(白・赤)をスライス、レタス、大葉をちぎり水きり器で水分を飛ばします。特大ボールに4杯が準備できました。

配膳は白米・混合米・エスニックカレー・レギュラーカレー・福神漬・らっきょう・きゅうちゃん漬・サラダ・ドレッシング(青シソ・フレンチ)の2種を並べました。衛生面を考えそれぞれに給仕係が付きました。皆様のご注文を聞き、多めご希望の方にはタップリと盛りせていただきました。



デザートは果樹グループの方の手作り梅ジャムを載せたクラッカー。

戸田さんからの提供で手作りの梅ジャムを使ったケーキ、皆さんにわたる様に綺麗にカットしてあります。心遣いが伝わります。

何と池田さんから大きなスイカ2個の差し入れです。とても美味しく初物と皆さん喜んでおられました。初物を食べると縁起が良く75日寿命が延びるそうです。

カレーもサラダも好評で皆さんからおほめの言葉をいただきました。お代りをする方もいて嬉しく思いました。お米7升、玉葱18キロ、ジャガイモ9キロ、チョット材料が多すぎました。参加者が80名程でしたので沢山残りましたが、その分お家にお土産で持って帰っていただき、ご家族の方にも喜んでいただけたのではと思っています。

感謝祭をするには当日だけの仕事ではありません。包丁を研ぎ、まな板を消毒、材料の買い出し、用具の準備も必要です。関わって下さった方々に感謝の気持ちでいっぱいです

熱中症注意報で活動は半日でしたが、どなたも体調を崩すことなく楽しい感謝祭になりました。