

我が家を美味しく包むカレーの香り。
美味しさのヒミツは地のモノ・旬のモノ
さあ!スプーンを持っていただきま〜す

食と環境について考えよう 想いがスパイス☆みんなのカレー

未来館
スープカレー
レシピ付き



ゴミダス



生産者の想い

「安心安全な農産物をぜひ、地元の人に食べて欲しいです。」と熱い想いを語ってくださったのは有機農家園山農園の2代目園山宗光さん(29)。

園山農園が環境と調和した有機農業を始めて30年。生産者と消費者の顔合わせができる小さなコミュニティの中で、地産地消に取り組んでいます。

鶏のフンと水・雑草・落ち葉などを混ぜて発酵させたたい肥を利用し、雑草対策には廃棄するゴザを使用するなど、より良い有機農業のために様々な工夫を生み出してきました。

畑を離れたところでも、若い世代に農業へ興味関心を持ってもらうためのSNS*の活用、有機農産物の普及促進や消費者との交流活動など、農業の情報や魅力を発信し続けています。

※SNS…ソーシャル・ネットワーキング・サービス



「地域循環型畜産」に取り組んでいるゆうかり学園のみなさんは、六白黒豚を育てています。学校給食の残さや賞味期限切れのパン等をエサにして育てながら、ふん尿は堆肥にして野菜作りに使っています。学園でお肉の解体・加工・販売まで行っていて、愛情込めて育てた豚さんを、消費者のみなさんへ届けています。

※ゆうかり学園産の精肉や餃子は、「ぼおくしょっぴ遊花里」で購入できます。

もりもり食べて自給率アップ。

カレーって、ついつい「おかわり」しちゃいますよね♪

具だくさんのルウをタップリとかけて、ホカホカなご飯と一緒に食べると口の中が幸せいっぱいです。朝からカレー!夜もカレー!で、カレー賛味(ざんまい)。地元のものをたくさん食べるってことは、実は日本の食料自給率のアップにもなっているんです。美味しく食べて地産地消ってステキです。未来館スープカレーはそんなステキ要素がいっぱい。ぜひ未来館スープカレーをお試しください☆

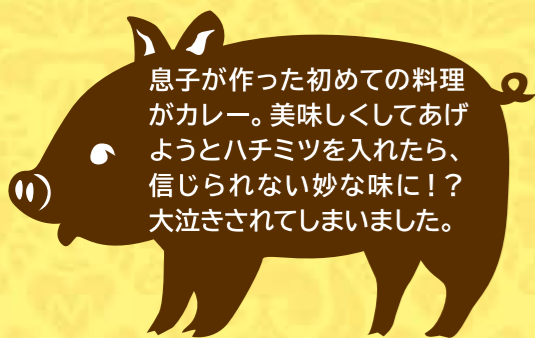


ミスビー

みんなのカレーエピソードをインタビュー! 一つのメニューにもいろんな思い出が



デコドン



息子が作った初めての料理がカレー。美味しくしてあげようとハチミツを入れたら、信じられない妙な味に!?大泣きされてしまいました。

たまに父が作ってくれるカレーが美味しかったです。母と材料は同じはずなのに、違う味がするのは不思議です。

カレーライス?ライスカレー?どっちがどうなの?という議論を小学生の頃やりました。

未来館スープカレーの作り方



エネール

材料(4人分)

人参……………1本
ごぼう……………1本
大根……………1/4~1/3本
れんこん……………1節
さつまいも……………1個
かぼちゃ……………1/4程度
深ネギ……………1本
しめじ……………1/2パック
さやいんげん……………8本

具材は一皿に一切れずつ大きめに切る

豚バラのかたまり……………160g
水……………3カップ
にんにく……………2かけ } それぞれすりおろす
しょうが……………1かけ }
卵……………2個
油……………適量
昆布茶……………小さじ1
カレー粉……………小さじ2
カレールウ……………2皿分



作り方

- 鍋に油を入れてにんにく、しょうがを炒め香りが出たら肉の表面を焼きつけるように炒める。カレー粉(材料外適量)を入れて全体になじませる。
- ①に水を注ぎ、蓋をして軽く沸とうしてきたら昆布茶を入れアクを取りながら30分煮る。
- ゆで卵を作る。同じ湯でさやいんげんを茹でる。
- ②に根菜(人参、ごぼう、大根、れんこん)を入れて煮る。根菜にある程度火が通ったらさやいんげん以外の残りの具材を加えて煮る。肉以外の具材に火が通ったら順に鍋から取り出す。
- ④にカレー粉とカレールウを入れて少し煮詰めて火を止める。
- 皿にご飯を盛り具材をトッピングして⑤をかける。
- 半分に切ったゆで卵とさやいんげんを盛りつけて、完成!

※カレー粉・ルウの量はお好みで調節してください。