



1_4_ 田中シェフからキーマカレーの作り方を教わる 2_ 今回作ったサラダ玉ねぎたっぷりのキーマカレー 3_ サラダ玉ねぎは児童が苗植えや収穫したものを使用 5_ ココナッツミルクと水を入れた後じっくり煮込んでいく 6_ サラダ玉ねぎをスライス(薄切り)とダイス(角切り)にしてい 7_ スパイスから作るカレーに舌鼓 8_ スパイスの香りを楽しむ 9_ インドの飲むヨーグルト「ラッシー」で乾杯 10_ もう1杯おかわり! 11_ カレーの味や香りの決め手になるスパイスを投入 12_ JAあしきた女性部津奈木支部が「しただご」など郷土料理を振る舞った



5月24日(水)、農業就業改善センターでカレー作り教室が開かれ、津奈木小学6年生28人が参加しました。講師は日本の本格インドカレーの草分け的な存在である「デリー」の田中源シェフ。キーマカレーのレシピを教わり、サラダ玉ねぎや合いびき肉を炒め、スパイスを入れていきました。サラダ玉ねぎの甘さとスパイスの香りが食欲をそそるカレーに、児童たちはおいしそうに頬張っていました。同校では耕作放棄地を活用したサラダ玉ねぎの栽培とインターネット販売に力を入れていきます。町と協定を結び、取り組みをサポートする株式会社「食文化」が、デリーに協力を呼びかけ実現しました。今後は、子どもも食べられるココナッツミルク入りのキーマカレーと玉ねぎたっぷりのタンドリーチキンカレーの2種類をレトルト商品化します。今夏に町内店舗やインターネットで販売予定です。

津奈木小学校サラダ玉ねぎ × カレー老舗「デリー」

スパイス香る本場の味

インド・パキスタン料理専門店「デリー」(東京)は、同校児童が育てたサラダ玉ねぎを使ったレトルトカレーの開発を進めています。児童はデリーのシェフから商品化するカレーの作り方を教わりました。

