

# Curry Soup

東京、秋葉原

今日は、カレー・スープを作ります。それも、野菜たっぷり。調理は、11時頃までかかるかな。それから、上野公園に移動して、ホームレスの人たちに給仕します。温かい食事を上野公園で毎週土曜日に提供してるんです。だから、ホームレスの人も私らが来るのをわかっているんですよ。



大岡さん：  
スープ作りの名人

今日手伝ってくれるボランティアのリストをチェックしているところです。三つのシフトに分かれています。午前中は、炊き出しの準備と調理ですね。

今日のメニューは、スープのほかに、おにぎりと井モノがあるから、たくさんお米を炊かなくちゃね。



高原さん：ボランティア  
コーディネーター



お昼には上野公園に移動して、そこで給仕。午後には、事務所でハーベスト・パントリーの配給もあります。それから、みんなで後片付けです。



だから、お米を研ぐ量もはんぱじゃないわ。



研いでは水を代え、研いでは水を代えを、水が濁らなくなるまで繰り返すんです。





さあ、そろそろスープ  
作りに取るかかるか。



まあ、スープを作るのは、そんなに  
難しくありませんけどね。



大きな鍋に材料を入  
れるだけですから。



大鍋に、あともう一つあるけど、スープ・ストックを  
まず入れる。これは、昨日作っておいたものです。



それから、キャベツ。



それに、人参。どちらも、昨日のうちにボランティアさん  
が切っておいてくれたんです。



サラダ油も少し。家で家族に作るのと、大人  
数分作るのって、やっぱり量が違いますよね。



REGISTERED TRADE MARK

**S & B**

Spicy Curry Powder

特製 エスビーカレー

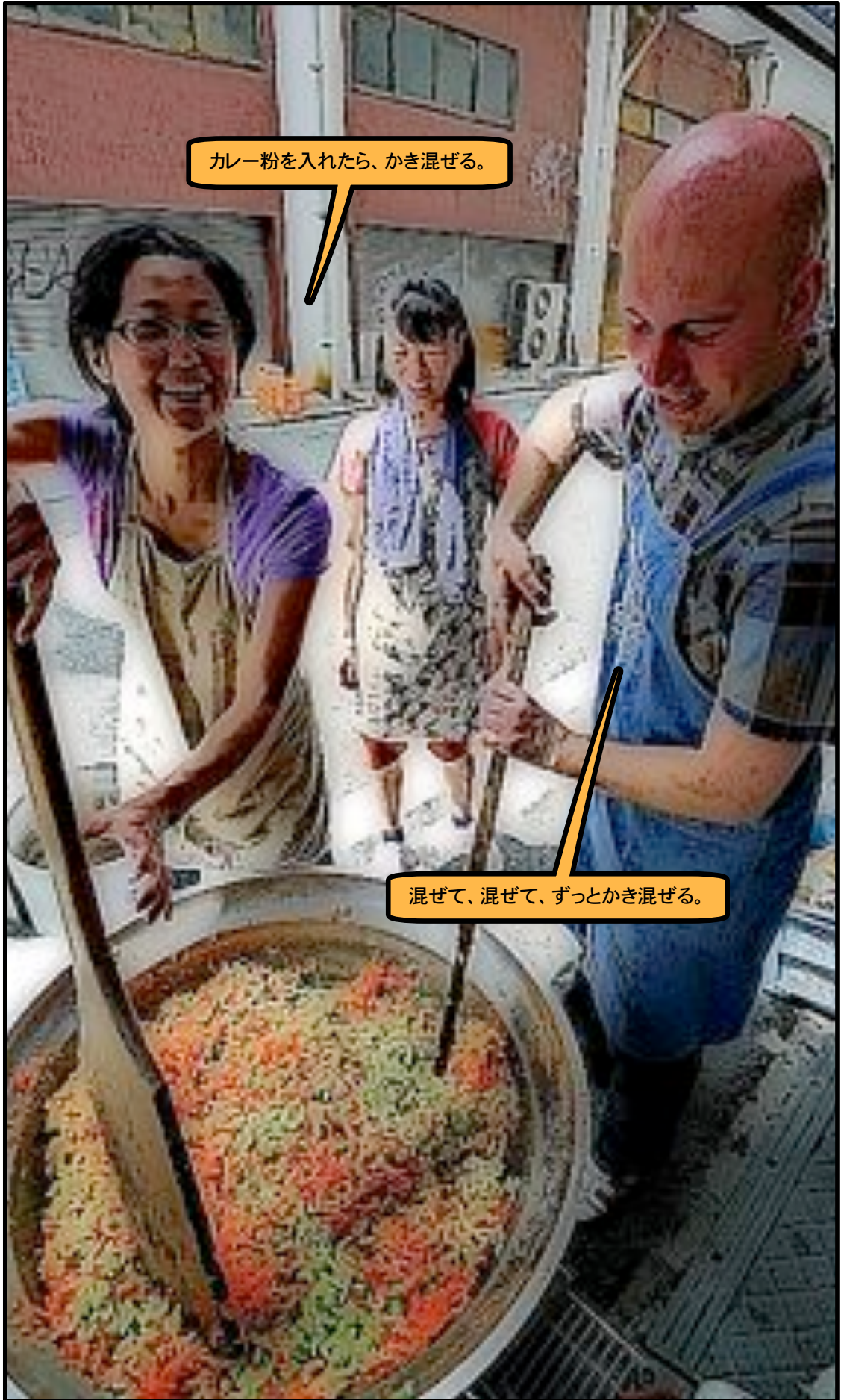
PREPARED BY

**S&B SHOKUHIN CO., LTD.**  
TOKYO, JAPAN

カレー・スープに欠かせない「隠し味」は ...  
カレー粉。私がいって言うまで、入れて。



カレー粉を入れたら、かき混ぜる。



混ぜて、混ぜて、ずっとかき混ぜる。



カレー・スープのほかに、おにぎりも作ります。



同じように、一度に大量にね。

このお米は、寄付企業が備蓄していた非常食だったんです。賞味期限が迫ってきて、入れ替えるときに、捨てるのはもったいないということで、2HJに寄付してくれたそうです。

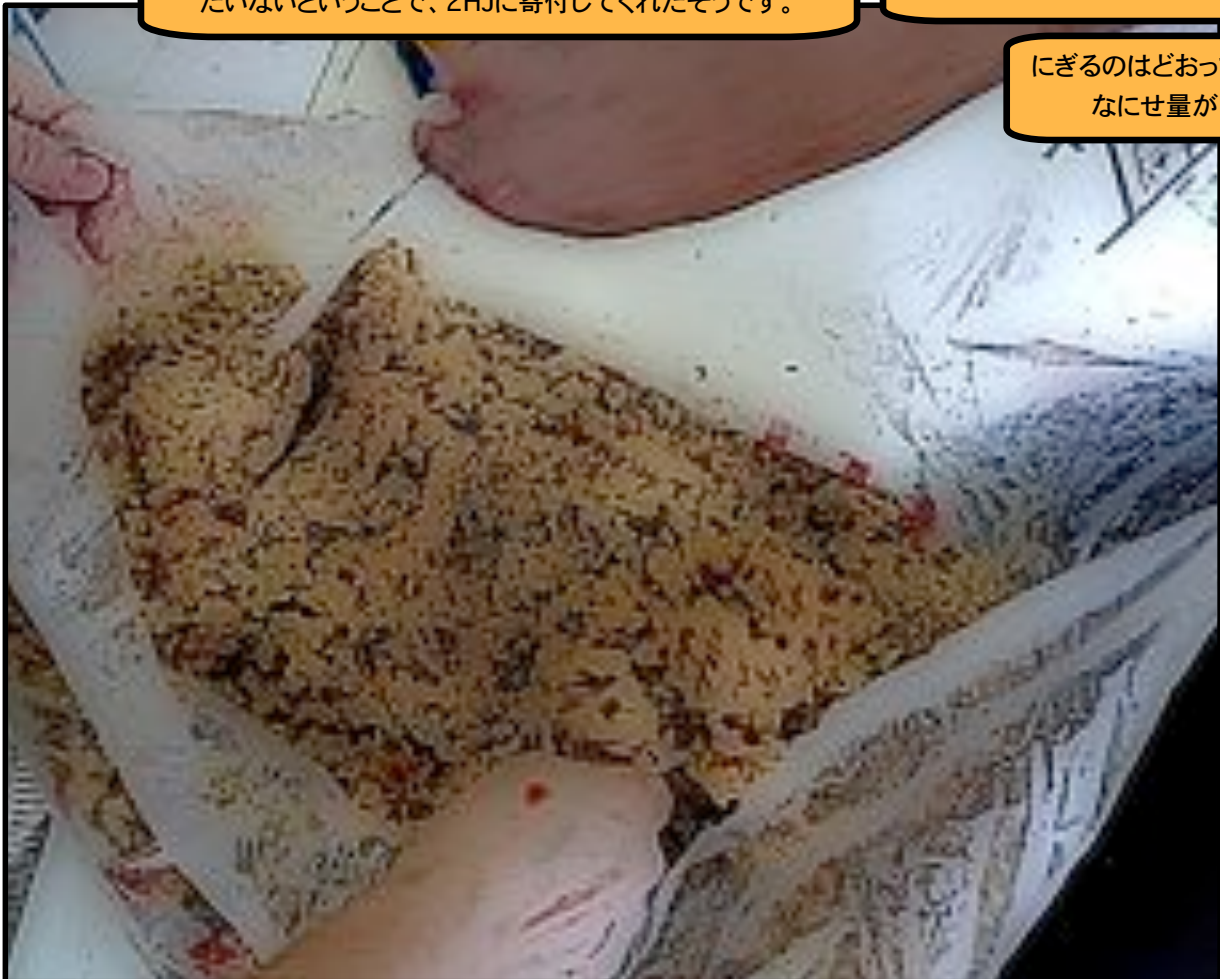
一番簡単なやり方は、こうしてビニール袋を使うこと。ごはんと具がもう一緒に入ってます。



気をつけなきゃならないのは、開けるときに火傷しないこと。蒸気が熱いからね。



にぎるのはどおってことないけど、なにせ量が多いわね。



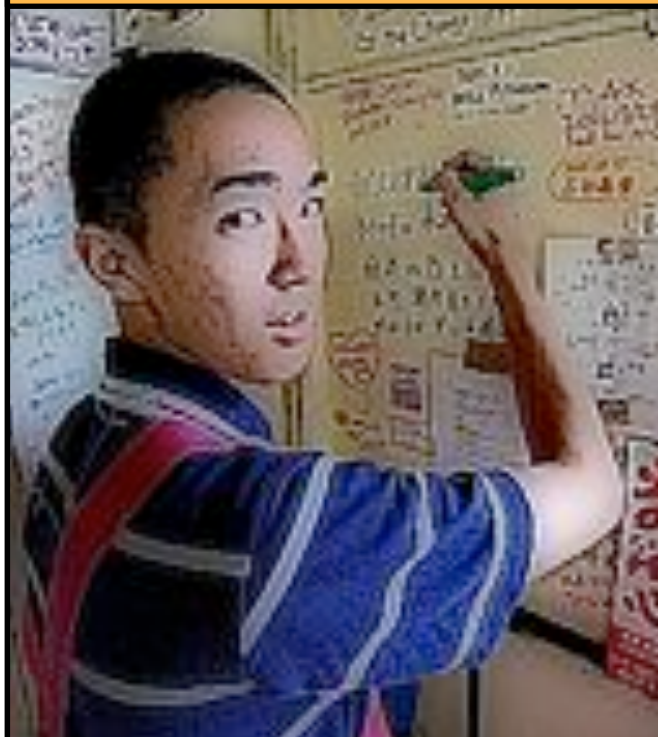
でも、にぎるだけだから、手間いらずね。もしこれに海苔を巻かなきゃならなかったら、まる一日かかっちゃうわ。







初めてのボランティアは、自分のシフトが終わったら、名前を事務所の壁に書くんです。もうこれまでに数百人の名前が書かれてありますよ。



上野公園で温かい食事を提供するには、  
いろんな物を運ばなきゃならないんですよ。



テーブルもその一つ。



これは、二つあるカレー・スープの大鍋の一つ。  
公園に並ぶ人の数は、ざっと四百人くらいかな。



これは、スープを盛るお椀やカップ。その他もろもろ。土曜日の  
炊き出しも八年にわたってやってきてるから、万事順調に運びますね。



11時45分、料理や道具を積んだバンが上野公園に向かいます。  
じつはこれは、この日二回目の運搬です。一回目は、10時30分。  
そのときに上野公園でテントの設営などの準備のために2HJの  
スタッフやボランティアが使用する道具を運んでいます。



セカンド・ハーベスト・ジャパン(2HJ)は、支援を必要とする人たちに  
手をさしのべます。そして私たち誰もが助けを必要とする時があります。

2HJのコミュニティ支援活動にあなたも参加してみませんか。  
ボランティア情報などより詳しくは、[www.2hj.org](http://www.2hj.org) をご覧下さい。

© ROBERTO DE VIDO & SECOND HARVEST JAPAN • 2012 • [INFO@2HJ.ORG](mailto:INFO@2HJ.ORG)