

まちづくりチャレンジ協働事業報告書

協働事業の名称	おうちで本格的なスパイスカレーをつくろう！！		
団 体 名	図書館倶楽部 クッキング部	実施場所	市民会館・図書館本館
担当課	教育委員会教育部読書推進課		

協働事業の実施状況	令和3年12月18日(土)、スープカレーで著名な札幌らっきょの井手剛氏を講師として招き、市民会館地下1階調理教室でスパイスを使ったスープカレー講座を実施した。
協働事業の成果 ・事業内容の成果 ・協働で取り組んだことの効果 等	団体の成果 2部制での実施で定員数の申し込みを受けての開催となった。 本格的なスパイスの活用方法をプロに学ぶことができた。
	担当課の成果 家庭でもプロの味を出せることを学び、コロナ禍での自宅での生活時間を豊かにする一助となった。
協働事業の実施時における役割分担	団体の役割 講師との調整、イベントの準備
	担当課の役割 当日の支援
次年度以降の見通しと課題	団体として 盛況のうちに終了することができ、直前にテレビ番組(マツコの知らない世界)でも取り上げられたこともあり、参加者も大変満足されていた。目的であるスパイスを知ってもらうことも丁寧な説明を受けて十分な内容であったと考えている。次年度以降も機会があれば実施を検討したい。
	担当課として プロの料理人に教えてもらう機会はあまりないことであり、団体の人脈によるところが大きい。また、事業報告・展示を図書館で行い市民への還元もされている。今後も継続の場合は支援を続けていきたい。
	共通して

＊自己評価

評価欄にあてはまる数字を記入してください。

4…できた（非常にあった）

3…概ねできた（あった）

2…あまりできなかった（あまりなかった）

1…ほとんどできなかった（ほとんどなかった）

項目	評価者	評価	1や2の場合、その理由
課題や目的を共有することができたか	団体	4	
	担当課	3	
目的は達成できたか	団体	4	
	担当課	4	
計画どおり進めることができたか (事業費、実施体制、自主自立性等)	団体	3	
	担当課	3	
市民ニーズは反映されたか(不特定多数の利益、まちづくりへの寄与等)	団体	4	
	担当課	4	
互いの役割分担はしっかりできたか	団体	2	コロナ禍で実施の日程が余裕をもって進めることができず、実施が決まってから担当課への報告となってしまった。そのため広報周知をお願いしていたが、事務局で進めた。密な情報共有が必要だったと反省している。
	担当課	2	新型コロナウイルスの状況を見ながらの開催であり、講師や担当課との打合せ・調整など時間的余裕がなかったことは否めない点であるが、団体としてはできる限りの対応ができていたと感ずる。
協働で事業実施をした効果があったか	団体	4	
	担当課	4	

まちづくりチャレンジ協働事業補助金収支決算書

協働事業の名称： おうちで本格的なスパイスカレーをつくろう！！

1 収 入

(単位：円)

項 目	金 額		説 明（積算等）
	予算	決算	
補助金	100,000	100,000	
負担金	48,000	60,000	参加者負担金 1,500 円×40 人分
繰入金	0	633	図書館倶楽部繰入金
合 計	148,000	160,633	

2 支 出

(単位：円)

項 目	金 額		説 明（積算等）
	予算	決算	
需用費			
材料費	48,000	60,000	40 人×1,500 円
印刷製本費	5,000	0	
消耗品費	0	12,043	料理教室消耗品 6,993 円 事務消耗品 5,050 円
報償費	80,000	80,000	講師謝礼（2 回・交通費含む）
役務費	5,000	700	切手代 700 円
使用料	10,000	7,890	
合 計	148,000	160,633	

※ 支出証拠書類等の写しを添付してください。

図書館所蔵のスパイスカレー・スープカレ－関連本リスト

	資料コード	書名	著者名	分類	出版年	出版者	ISBN	請求記号
1	110308269	スパイスのサイエンス	武政 三男//著	588.7	1990.2	文園社	4-89336-050-7	588.7/タ
2	111104253	スパイス、爆薬、医薬品	P.ルクター//著	430.2	2011.11	中央公論新社	978-4-12-004307-9	430.2/ル
3	111172763	80のスパイス辞典	武政 三男//著	617.6	2001.6	フレグランスジャーナル社	4-89479-043-2	617.6/タ
4	111281812	北海道スープカレー読本	樺沢 紫苑//著	596	2004.3	亜細亜社	4-900541-54-0	H596/カ
5	111351797	スープカレーキッチン	水野 仁輔//著	596	2006.1	マーブルトロン	4-12-390115-8	596/ミ
6	111428488	本日のスープカレー	大泉 洋//文・絵	596	2004.10	HA J出版 (北海道アルバイト情報社)		596/オ
7	111527883	スパイス&ハーブ簡単レシピ	祐成 二葉//著	596	2007.2	素朴社	978-4-903773-00-1	596/ス
8	111539995	喝采家カレー	水野 仁輔//著	596	2007.6	主婦と生活社	978-4-391-13352-3	596/ミ
9	111621553	ニッポンカレー大全	水野 仁輔//著	383.8	2009.7	小学館	978-4-09-387862-3	383.8/ミ
10	111634655	あったかおいしいスープごはん	東條 真千子//著	596	2009.11	ポプラ社	978-4-591-11257-1	596/ト
11	111650412	濱田美里のおうちカレー	濱田 美里//著	596	2010.5	河出書房新社	978-4-309-28211-4	596/ハ
12	111651501	かんたん、本格スパイスカレー	水野 仁輔//著	596	2010.5	マーブルトロン	978-4-12-390264-9	596/ミ
13	111793097	ハーブ・スパイスの事典	成美堂出版編集部//編	617.6	2013.4	成美堂出版	978-4-415-31491-4	617.6/ハ
14	111803540	専門店が教えるスパイスの基本	レビス エビス//監修	596	2013.7	PHP研究所	978-4-569-80999-1	596/セ
15	111838470	スパイスの歴史	フレッド ツアラ//著	619.9	2014.4	原書房	978-4-562-05060-4	619.9/ツ
16	111867768	まんぷく札幌	松本 あやか//著	596.04	2015.1	KADOKAWA	978-4-04-067335-6	H596.0/マ
17	111940094	カレーが食べなくなったら	坂田 阿希子//著	596	2015.6	文化学園文化出版局	978-4-579-21242-2	596/サ
18	111982823	美味しく改善ハーブ&スパイス薬膳	田村 美穂香//監修	498.58	2016.5	メイツ出版	978-4-7804-1590-2	498.5/オ
19	112062112	親子で楽しむおとうさんカレー	井上 岳久//著	596	2018.2	徳間書店	978-4-19-864564-9	596/イ
20	112095336	クミン料理の発想と組み立て	日沼 紀子//著	596	2016.2	誠文堂新光社	978-4-416-51653-9	596/ヒ
21	112126909	スパイスカレー事典	水野 仁輔//著	596	2016.5	パイインターナショナル	978-4-7562-4779-7	W596/ミ
22	112167432	おいしくやせる簡単スパイスカレー	印度カリ子//著	596	2020.2	青春出版社	978-4-413-11317-5	596/イ
23	112217054	スパイスの科学大図鑑	スチュアート ファリモンド//著	596	2021.3	誠文堂新光社	978-4-416-52108-3	596/フ
24	112339080	55品のスパイスレシピ	イデゴウ//監修	596	2011.11	ティーツーワイジャム		596/ゴ
25	120471636	カレーのひみつ		596	2009.5	ひさかたチャイルド	978-4-89325-072-8	596/カ
26	120572565	カレーの教科書	石倉 ヒロユキ//編集	383.8	2017.8	岩崎書店	978-4-265-08443-2	383/カ
27	120575618	カレーライスを一から作る	前田 亜紀//著	610	2017.11	ポプラ社	978-4-591-15592-9	610/マ
28	120596663	イチからつくるカレーライス	関野 吉晴//編	610	2017.12	農山漁村文化協会	978-4-540-17161-1	610/イ
29	120606439	スパイスれっしゃでミソナダバレルモン	uwabami//作	E	2019.9	ひさかたチャイルド	978-4-86549-191-3	E/ウ

抽選会の様子



(最終的には落選者も2部での開催が可能となり参加)

報告の展示



「おうちで本格的なスパイスカレーをつくろう！！」開催報告 (by 図書館倶楽部)

【目的】

本を通じて様々なことを学び、日々の生活を豊かにするお手伝いを行うことを目的として、図書館倶楽部が主催したイベントで、コロナ禍で外出などあまり行くことが出来なくなっている状況において、今回は、有名スープカレー店の札幌らっきよの井手さんを講師として招き、自宅で本格的なスープカレーを作り、ステイホームで家族に笑顔になってもらいたいという趣旨で講座を開催しました。

【参考図書】

「55 品目のスパイスカレー」

監修 札幌らっきよ イデゴウ
p6～7 チキンスープカレー



【材料】(4 人分)

- ① 水 2.0L チキンレッグ 4本 ローリエ 2枚
- ② クミンシード 小さじ1 クローブ(粒) 4粒
シナモンスティック 1本 玉ねぎ 2玉
A: ニンニク(すりおろし) 小さじ4
しょうが(すりおろし) 小さじ4
パインジュース 小さじ4
トマトピューレ 大さじ3
- ③ ジャガイモ 4個
ピーマン 2個
ニンジン 2本
卵 2個
- ④ ケチャップ 大さじ3 ナンプラー 大さじ2
バジル 適量 レッドペッパー 適量
B: ガラムマサラ 小さじ1
カルダモン 小さじ1
クミン(粉) 小さじ2
コリアンダー(粉) 小さじ2

【調理方法】「55 品のスパイスレシピ」より 01: チキンスープカレーのレシピ + 講座での実践方法

- ① 鍋に水を入れて、チキンレッグを煮込む(40分)
・ 強火で煮込んで灰汁を取り、ローリエを入れ、中火で煮込む

灰汁は取り過ぎず、大きなものだけを取る。



チキンレッグの解凍は、浸るくらいの水に大さじ1杯の塩を加え、ゆっくり行う。圧力なべでもOK。

スパイスは油に成分が移りやすいように指で砕いて入れる。クミンが踊り出すタイミングで玉ねぎを投入する。

- ② フライパンに油を入れ、スパイス(クミン・クローブ・シナモンスティック)を入れる。
・ 香りが出たら、玉ねぎのみじん切りを入れる。
・ 玉ねぎのみじん切りがアメ色になったら、Aを入れる。
・ ペーストが出来たら、スープに移す。

玉ねぎは水分が出ているうちは混ぜ過ぎずに25分程度時間をかけて中～弱火で炒める。



ジャガイモは、下茹でや蒸した後に手で軽く握って、油の通る筋を作る

- ③ ジャガイモの皮をむく、ニンジンも面取りして、蒸し器で蒸す。ピーマンは種を取り半分カット。卵は、半熟にするため、沸騰してから7分茹でる。(ナスは使用せず)
- ④ ザルでスープを濾す過程は、ごみの減量も考慮し、最近では行わない。大きなスパイスのみ取り出す。スープにスパイスBとケチャップ・ナンプラーを入れ、バジルを加える。

バジルは、容器から直接鍋に振りかけず、皿などに移してからかける。(蒸気で悪くなってしまう)

- ⑤ ジャガイモ・ピーマンを素揚げし、器に盛りつける。
・ お好みでレッドペッパーを加える。



浮いたバジルが集まったところが油のところなので、盛り付けは、最初に底のスープをすくい、バジルのところを均等に盛り付けると良い。

実践では、第1部と第2部で水分量を変えて実施(1グループ5名で2.5Lと2.0L)。第1部で薄味になったところは、ナンプラーを追加して調整した。

「おうちで本格的なスパイスカレーをつくろう！！」開催報告（by 図書館倶楽部）



トムトムキルの松原さんが
見学（ほぼお手伝い）に来て
くれました。



【お店のお話】

- ◆らっきよでは、ニンジンの面取りを行う。ライジングサンでも実施していて、1000食分用意する。
ニンジンしりしりを作ったり、クミンと炒めると美味しい。
- ◆らっきよの人気のトッピングは、チーズとナス、トムトムキルは、バラ海苔。
- ◆らっきよの白石店と琴似本店では、11月頃にはそばも出す。季節のオリジナルメニューがある。
- ◆お店では、チキンベースペーストとは別に煮込んで作っている。その際にショウガやニンニクの入れている。家庭でも同じく先に入れて煮込んでも良いとのこと。その際は、後に入れるショウガやニンニクは、加えずにスライスチキンレッグと煮込むと良いとのこと。
- ◆レシピでは、ベースペーストのスパイスや玉ねぎを濾すが、SDG'sなので、そのまま廃棄せずに仕上げています。トムトムキルでは、ミキサーにかけてからスープに入れ、トロっとした感じにしています。

【スパイスのお話】

- ◆コリアンダー（パクチー）は、バランスのスパイス。フェンネルなど色々なスパイスを入れても良いが、コリアンダーを多めに入れると良い。カルダモンは、清涼感が出る。
- ◆パウダースパイスを入れる際にスープを香ばしくしたい時は、パウダーを炒めてから入れると良い。ただし、炒めすぎには注意。苦みが出る。
- ◆エビなどの海鮮にする場合にスパイスの分量をあまり変えなくてもよい。ベースペースト作りから始めて、海鮮は最後にサッと炒めたり、茹でて盛り合わせるだけで良い。
- ◆夏におすすめのスパイスは、ターメリック（ウコン）。熱を外に出す作用がある。
- ◆カルダモンはフルーツと相性が良く、コリアンダーはシフォンケーキや焼きそばに入れると美味しい。