

news

じんじん Vol. 3

炊き出しありがとう
ございました！

剣淵町 映画「じんじん」もりあげ隊！ブログ <http://vir2.eolas.co.jp/jinjin/>

映画「じんじん」の撮影が始まり、剣淵町民を代表して、7つの団体が5月30日から6月8日まで、炊き出しのお手伝いをさせていただきました。

スタッフの皆さんが「おいしかった」と炊き出しをしていただいたみなさんに一言声をかけながら、おかわりを何回もしている姿が見られました。

そんなおいしい炊き出しを作っていたいただいたみなさんと料理を今回紹介します。

日本赤十字奉仕団

5月30日(昼:48人分、夜:57人分調理)
昼:カレーライス、牛乳寒天等 夜:赤飯、ニラの酢味噌、お菓子等



撮影が終わり、昼食が始まると、若いスタッフさん達食欲旺盛！おいしいと言って食べてくれてうれしかったです！！
おいしいの一言で疲れもどこかに吹き飛びました。



カレーのごはんは足りなくなるくらい大人気でした！

JA女性部

5月31日(昼:52人分、夜:56人分調理)
昼:きんぴら、肉じゃがコロッケ等 夜:ちらし寿司等
6月7日(57人分調理)
昼:山菜おこわ、ポテトサラダ等



忙しく大変な面もありましたが、スタッフの人達がおいしいと食べてくださったので忙しいのも忘れみんなで良かったねと喜びました。楽しい思い出になりました。



さくさくのコロッケ絶品！

個人チーム

6月1日(93人分調理) 昼:エビピラフ、ローストビーフ等



少ない人数での作業で大変でしたが、皆さんと協力し合っ
て何とか完成。炊き出し後スタッフさんや俳優さんから「美味
しかった！」の一言で、今は達成感で一杯です。



本格的なローストビーフが食べられて幸せでした！

手打ちそばと言うことで、ロケ休日の提供となり、大地さん他50人で10kgのそばを完食！たぶん満足いただいたと思います。



暑い日にぴったりのおそば！たくさんいただきました！

私達は旬の山菜を使い、飲み物は地元製造のものを用意し、栄養バランスを考慮して調理しましたが、料理はいかがでしたか？調理に時間がかかりましたが、映画スタッフの熱心な撮影風景を見て、映画を見る姿勢が変化してきました。



剣淵産の物をたくさん使用されていて、これこそ剣淵町の味！

炊き出しを通して感じた事ですが、その当日は予想以上の部員さんに集まっていた頂き、しかも短時間で仕上がり、連帯の良さ、そしてこんなにまとまりがあった事に改めて驚きと感動を覚えました。



手巻きずしがもちもちしていておいしかったです！

この度の映画にお手伝いさせて戴きました事を、全員一同感謝いたしております。出来れば、作った料理の一番美味しい時に食べていただけたらと思いました。ありがとうございました。



おいしい料理に佐藤B作さんにもっこり♡

そば打ち研究会

6月4日(50人分調理) 夜:手打ちそば



中央女性会

6月5日(昼:50人分、夜:49人分調理)
昼:炊き込みごはん、焼き魚等 夜:焼そば、生姜焼き等



商工会女性部

6月7日(57人分調理) 夜:手巻き寿司、おでん等



福有会

6月8日(昼・夜:46人分調理)
昼:かきあげうどん、
塩麹漬鶏肉と行者にんにくのマヨネーズ焼き等
夜:いなり寿司、ピーマンとナスの肉はさみ揚げ等



みなさまお疲れさまでした！