



小児がん支援チャリティーイベント 「レモンカレースタンド」とは？

今、全国各地で行なわれている、
「レモネードスタンド」による小児がん支援のための募金活動はご存知ですか？

「レモンカレースタンド」とは、それを更に発展させて、「レモン」という小児がん支援の象徴（アイコン）と、「カレー」という絶対的なポジティブティを持つ料理のパワーを借りて、小児がん支援活動に、楽しく、美味しい風を送り込むことを目的に、2023年より小児がんの経験家族を中心とした有志メンバーが始めた、チャリティー・グルメイベントです!!

ご提供するカレーは、全てメンバーが試行錯誤の末に開発した独自のブレンドのスパイスによる、オリジナル・スパイス・レモンカレーです!!

皆様からの募金は開催諸経費を除き、小児がんの研究支援に使用されます。このイベントを通して、多くの皆様と小児がん克服への願いを共有できたらと思っています。

運営本部

小児脳幹部グリオーマの会/かれんプロジェクト
埼玉県所沢市上安松 957-7

e-mail : project.karen.1113@gmail.com

Web : <https://soffy-nt.wixsite.com/karen-project>



レモンカレースタンドの 開催履歴と今後の予定

- ◎2023年 9月
第一回 グリーフレモンカレースタンド in 所沢を
新所沢のスタジオサンクレアにて開催
 - ◎2023年 12月
横浜子どもホスピスのグリーフクリスマスコンサートにて試食会開催
 - ◎2024年 2月 国際小児がんデーにちなみ
第二回のレモンカレースタンドとなる
レモネードスタンド in 名古屋を株式会社テマト
ジカンとのコラボレーションにて開催
 - ◎2024年 7月 全国一斉 DIPG 啓発デーに
第三回のレモンカレースタンドとなる
レモンカレースタンド in 所沢 世界食堂を、
レモンカレースタンド in つくば
HiStar'Snow☆Tsukuba 主催と同時開催
 - ◎2024年 9月
第四回のレモンカレースタンド in 所沢、
そしてレモンカレースタンド in 静岡 開催予定
 - ◎2024年 10月
レモンカレースタンド in リラのいえ (神奈川)
開催予定
- ※尚、今秋よりレモンカレースタンド in 所沢は、
月に1回程度の定期開催を予定しております。



オリジナル・レモンカレーを食べて
小児がん研究を支援しよう!!

小児がん支援チャリティーイベント LEMON CURRY STAND



© 326



全国一斉 DIPG 啓発デー協賛企画
DIPGとは、小児の脳幹部に悪性腫瘍が発生する
いまだ治療法が確立されていない小児がんです
発症から1年で亡くなる確率は50%と言われています



新オリジナルレモンカレー

天の川ハーフ&ハーフ(甘口/辛口)が誕生!!

お子様にも安心して召し上がっていただけるような甘口のスパイスレモンカレーは、当初よりレシピ開発に着手していましたが、なかなか難しいものでした。

カレーは辛くするのは容易ですが、甘くするのは難しい……。

今回、メンバーの努力でやっと完成致しました!! どうぞ一度お試しください!!

レモンカレー担当しろちゃんさん インタビュー

Q1 甘口は、第一回でも作れないかと試行錯誤はして、少し出来かかってはいましたが、断念しました。あれから、どんな苦労がありましたか？

A1 そうですね。甘味は主に砂糖や発酵物などの調味料やはちみつ、果物があると思います。当初から私は黄色いレモンカレー(甘口)を単に甘いだけのスパイスカレーにしようとは考えていませんでした。スパイスとレモンの爽やかさに円やかさをプラスしたスパイスレモンカレーを作りたいと考えていました。対象は辛さが苦手な大人の方はもちろんですが私の頭の中の主役は子供でした。今を頑張っている子供たちが食べられるスパイスカレーにするにはどうしたらいいだろうか？例えば治療中でも体調の良い時や食欲のある時に盛り盛り美味しく食べられるようにするにはどんな工夫をすれば良いかと前回のレモンカレースタンドで完成しつつあった時からずっと考え続けていました。だから甘味は自然な甘味であって欲しいと私の中で決まっていた。ですので最初に砂糖を除外し、次にはちみつを考えました。スーパーなどで売られているのはちみつにはグリホサード(農薬)が混入している場合があります。高価な商品で「生はちみつ」と記載のある物はある程度信頼できる商品だと思います。しかし、はちみつについている調べていくとこの生はちみつには45度以上の熱を加えると毒素を発生させるらしいということが分かってきました。本当かどうかは分かりません。ですがもし本当ならばちみつは使えないと思いました。2番目の除外です。次に発酵物と果物です。ここで大いに悩みました。発酵物と果物をコラボさせるのか発酵物オンリーでいくのか？はたまた果物オンリーでいくのか？ここで主人にいろいろ試食してもらいました。まずは発酵物オンリーからチャツネや麹甘酒などを試しました。「うーむ、甘くはなるけどなんか違う…味が分離するというか…」。次に果物を試しました。まずはバナナ。ちょっとピンとこない。次に出回り始めたオレンジ爽やかすぎ。ここでいろいろと食べさせられ

ていた主人が「原点に立ち返ってリングはどう？」って言ったんです。リングかぁ、娘の滯もリング使ったらよく食べていたなぁと思い出しました。リングに全てを託しました。リングはスパイスの良さを潰すことなく、レモンの爽やかさを邪魔することなく、かつ全体を円やかにしてくれました。イメージ通りのものが出来上がったと思います。

Q2 辛くするならともかくスパイスカレーの濃厚さ味わい深さを残して、なおかつ甘いは難しいですね。

A2 前述にも書きましたがとにかく自然な甘味にすることに拘りました。まずカレーには欠かせない玉ねぎです。玉ねぎは調理方法により甘味の出方が変わります。甘味を最大限に引き出す方法を取りました。

それから生姜。生姜も火を通せば辛味が甘味に変わりますが分量によります。ここの辛味を全く感じさせないが、しかし薬味の役割はちゃんと果たす分量に拘りました。

私は初回のオリジナルカレーを試作している時から、ある意味で膨らみを持った味にしたいと思っていました。なのでオーソドックスなスパイスの使い方をしていません。だって私たち(レモンカレースタンドスタッフ)の子供たちは皆いわゆる普通のオーソドックスな子たちではないですもの(言葉が不適切でしたらごめんなさい)みんな個々に個性的に立派に自分の人生を生き切った私たちのヒーローでありヒロインです！だから私はオリジナルカレーのスパイスはそれぞれが個性的な、しかもレモンと相性の良いものだけで作りました。そして、今回のこの黄色いレモンカレー(甘口)には全くの真逆の意味があります。オリジナルカレーの真意は我々のヒーロー、ヒロインを思っ。黄色いレモンカレーは今を頑張っている子供たちを思っ構想しました。だからこのカレーは元気の黄色！レモンの黄色！カレーは黄色！にすると決めていました。そしてオリジナルで使っているスパイスは使わないと決めました。味にも拘りましたが色にも拘りました。黄色い色を美しく出すために赤い物は使わないことも決めました。なのでトマトは使わず旨味はヨーグルトで出すなどの工夫をしています。

Q3 最後にレモンカレーを今後はどう発展させたいと思いますか？

A3 いろいろ思いの詰まったカレーが何とか仕上がって今は安堵の気持ちでいっぱいです。病院関係の施設や子どもホスピスなどのイベントでの提供など、今後、多方面に、このレモンカレーが広がってくると、とても嬉しいですね。また、今回、召し上がって頂いた方から、レモンカレーを作りたい、お料理教室があったら行ってみたいなどのご要望がありましたら、ぜひお知らせ頂ければと思っています。

