

みのりランチ月報 10月号

創刊!

おかずと思い出提供

はばや まり
幅谷 真理

はじめましての方もお久しぶりの方も、こんにちは。取手アートプロジェクトの幅谷と申します。毎年9月に開催している「みのりランチコンサート※」が、今年はコロナウイルスの影響により開催が難しくなってしまったため、来年までの約1年間、みのりランチ企画を紙面からお届けします。

※取手市高須地区と桜が丘地区の住民の方から思い出のおかずを教えてください、その思い出を表現した音楽作品を鑑賞しながら、来場者みんなで実際にそのおかずを食べるというランチ会形式のコンサートです。2年前から取手市高須地区にある高須ハウスで開催しています。



幅谷さんちの水餃子

材料
約30個

- ・小麦粉300g・白菜4分の1玉
- ・ねぎ細め1本・豚ひき肉200g
- ・生姜小さじ1・にんにく小さじ1
- ・味噌大さじ1

白菜はみじん切りして塩もみして水分を絞る、ねぎはみじん切り、生姜とにんにくはすりおろした量、小麦粉は薄力粉でも強力粉でもなんでも大丈夫、野菜とお肉の量は1:1がおすすですが、お好みでどうぞ!

みのりランチ企画では、食を通して他者を知るというテーマを大切にしています。今回から月に一度、8月までお届けする「みのりランチ月報」では、取手に在住する、もしくは取手にゆかりのある藝大生を彼らの思い出のおかずとともに紙面で紹介します。毎年入れ替わり立ち替わり取手にやってくる藝大生を「みのりランチ月報」を通して少しでも身近に感じていただきたいと思います。



- ①小麦粉に水を足し、耳たぶより少し硬めの柔らかさになるまでこね、生地を作る(小麦粉100gに対して水50ccほど)
- ②切った白菜とねぎ、豚ひき肉、すりおろした生姜とにんにく、味噌を加え混ぜる
- ③生地は小さく丸め、厚さ0.5ミリ、直径15cmほどの円状に伸ばす
- ④丸く伸ばした生地に具を入れ包む
- ⑤たっぷりのお湯で茹でる、餃子が自然と浮かんできたら火が通ったしるし
- ⑥醤油とたっぷりのお酢をかけて、熱々のまま召し上がれ!!

我が家の年越しに欠かせないもの、それは祖母直伝の水餃子です。

曾祖父が造船技師だった関係で、祖母は生まれてから27年間中国の大連で過ごしました。水餃子は終戦とともに着の身着のまま帰ってきた祖母が大連から持ち帰ってきた数少ないもののひとつです。

この水餃子の特徴は一口では入りきらない大きさで、もちもちとした分厚い皮。ご飯とではなく、現地風に水餃子だけでいただきますが、もっちりどっしりとした水餃子は5つも食べるとお腹いっぱい。醤油とたっぷりの酢をかけて、茹でたての水餃子にかぶりつきです。



幅谷です！
学生時代は芸術と農業というテーマで研究をしてきました。今は社会人として東京で働きながら取手アートプロジェクトのお手伝いをしています。

おかずを作ってみたよという報告やおかずのエピソードなど、皆さんからのご意見・ご感想を募集しています。こちらの連絡先までお寄せください。
FAX: 0297-84-1875 MAIL: tap-info@toride-ap.gr.jp

今年度、みのりランチ企画として始まった「みのりランチ月報」は、来年8月まで続きます！

来月は取手校地で学ぶ取手市在住の藝大院生、神垣優香さんを思い出レシピとともにご紹介いたします。おたのしみに。

晩婚だった祖母はわたしが小さいころにはすでに高齢で、きちんとしたコミュニケーションがありません。大連の話や祖母の口から聞くことも叶いませんでした。わたしに残る祖母の記憶はこの水餃子だけです。水餃子を作り続けることは、祖母の形見に触れることであると同時に、祖母の孫であることに証明する行為であるように感じています。