

みのりランチ月報 11月号

おかずと思い出提供

かみがき ゆうか
神垣優香

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もとに、ランチ会形式のコンサートを開催してきました。今年度は手段を変えて、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する「みのりランチ月報」を毎月発行します。入れ替わり立ち替わり取手にやってくる藝大生。おかずを通して少しでも彼らを身近に感じていただきたいと思います。

身、という
ことで特製
ソースには
おたふくの
お好みソー
スを入れて
みました。



幼稚園の給食で出た豆腐ハンバーグを気に入ったわたしのために、母が給食室のスタッフさんへ作り方を尋ね、作ってくれたのがこの豆腐ハンバーグです。大好きでよく母にねだり、作ってもらっていました。

豆腐を加えることで柔らかな食感になりますが、食べ応え十分で美味しいですよ。広島出身、という

先月から始まった「みのりランチ月報」11月号では取手市在住の藝大生、神垣さんを思い出のおかずとともに紹介します。



神垣さんの豆腐ハンバーグ

大学進学をきっかけに、取手に来てからももう6年がたちました。地元の呉と雰囲気はどことなく似ているせいか、取手に帰って来るとほっとします。

余談にはなりますが、わたしは大のおじいちゃん子。絵画やものづくりが趣味の祖父の家で、いつも絵を描いていました。あの毎日があったからこそ、取手で過ごす今の生活があるのだと思います。そういえば、祖父は以前豆腐屋を営んでいました。好物が豆腐ハンバーグだったのも、その影響があるのかもしれない。

材料 約4つ分

○ハンバーグ○

豚ひき肉 170g・
木綿豆腐 170g・
玉ねぎ中 1玉・卵 1玉・
カレー粉 小さじ 1・
パン粉 大さじ 4・牛乳
大さじ 1

○特製ソース○

ケチャップ：ウスターソース：
おたふくソース：蜂蜜を
それぞれ 3：1：1：0.5



- ①フライパンに大さじ1ほど油をひき、みじん切りした玉ねぎを炒める
- ②玉ねぎを別容器に移し、そこへ水切りした豆腐と豚ひき肉、卵、カレー粉、牛乳、パン粉を加え、軽く塩胡椒をふって混ぜる
- ③具が混ざったら丸くまとめ、フライパンへ
- ④蓋をして、全体がうっすら茶色になるまで中火で焼く
- ⑤ひっくり返して全体に火が通ったら皿へ盛り付ける
- ⑥ハンバーグを焼いた際に出た油へソースの調味料を加え、加熱して混ぜる
- ⑦ハンバーグに特製ソースをかければ完成！

豆腐はキッチンペーパーなどに包んでしっかり水気をとる。焼くときに出る肉汁は、特製ソースの隠し味として使用します！

日常と非日常の関係を探りながら日々制作しています！



次回「みのりランチ月報」は、12月・1月スペシャル合併号。取手校地のリサーチを行っている田中直人さんとのコラボ企画をお届けします。おたのしみに。

【神垣優香】広島生まれ広島育ち。東京藝術大学大学院美術研究科先端芸術表現専攻修士2年在籍中。

わたしが大学院で所属している佐藤時啓研究室は取手を拠点にした活動が多く、居住していることに加えて取手との深い縁を日々実感しています。さて、その佐藤時啓研究室が12月に駅ビル、アトリエ取手で展覧会を行います！テーマは「New normal, Abnormal. 変わらないもの」で、研究室の各メンバーがコロナ禍で考えたことをもとに美術作品を制作し、発表します。期間は今年12月11日(金)から12月23日(日)、場所はアトリエ取手4階<MA>の中にあるアトリエギャラリです。ぜひお越しください！

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

主催・発行／取手アートプロジェクト実行委員会 企画・編集／幅谷真理 写真／加藤優里
助成 文化庁令和2年度文化芸術創造拠点形成事業・自治総合センター令和2年度地域の芸術環境づくり助成事業