

みのりランチ月報 2月号

おかずと思い出提供

おのざわ しゅん
小野澤峻

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。

材料 約2人前

油大さじ1・酒小さじ1・
ウィンナー6本・ピーマン5個

- ①ウィンナーは輪切りにし、油をひいた鍋で炒めて皿へ移す
- ②ピーマンは細切りにし、軽く炒めて酒を入れ蓋をして蒸す
- ③ピーマンがしんなりしたら先ほど炒めたウィンナーを投入し、一緒に炒める
- ④味付けに塩こしょうをお好みで加えれば完成!



小野澤さんちのピーマンウィンナー



「みのりランチ月報」2月号では取手市在住の藝大生、小野澤さんを思い出のおかずとともに紹介します。



母が作るお弁当のおかずの中でいちばんのおめもんです。

陸上のコーチをしている父に連れられて、僕は幼い頃からグラウンドへ通っていました。練習の日は朝早く家を出るのですが、母はその度におにぎりとおかずを作り、僕らに持たせてくれたものでした。高校生になると陸上から離れ、前々から興味のあった大道芸（ジャグリング）に熱中。それがきっかけとなり、藝大へ進学することを決めました。

陸上やジャグリングに打ち込んでいた頃も、藝大受験を目標に群馬から東京まで予備校に通っていたのですが、予備校で料理をするようになったり、今回は愛用の中華鍋で作ってみました。凝った料理も作りませんが、シンプルな味付けの料理も大好きです。この炒めものは久しぶりに食べました。そうそう、この味。いつ食べても美味しいですね。



以前は全くしなかったのですが、コロナ禍で料理をするようになったり、今回は愛用の中華鍋で作ってみました。凝った料理も作りませんが、シンプルな味付けの料理も大好きです。この炒めものは久しぶりに食べました。そうそう、この味。いつ食べても美味しいですね。

次号、取手で学ぶ留学生のソウさんを、思い出レシピとともに紹介します。おたのしみに。

【小野澤峻】1996年群馬県生まれ。東京藝術大学大学院美術研究科先端芸術表現専攻修士課程在籍。西友とスタバに高頻度で出没する美術作家。



「Movement act」と検索すると僕の作品動画が見られます！多くの方に見ていただけると嬉しいです。

インターネットで僕には自分の身体と向き合う時間と制作する時間、頭を動かす時間が必要ですが、取手にはその環境がある。取手、好きです。

取手市のキャッチコピーは「ほどよく絶妙」ですが、僕にとって取手は本当にその通りで笑。駅のスタバで作品のアイディアを考えたり、ウエルネスプラザの芝生で体を動かしたり、サイクリングをしたり。ご飯は西友かミスターマックスで買い、日中は大学ですと制作。自分の中に不足のない取手リズムが出来上がっています笑。

小野澤さんよりメッセージ

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