

みのりランチ月報 5月号

おかずと思い出提供

倪雪

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。昨年度に続き今年度も手段を変えて、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。

- ①じゃがいもは皮をむき大きめに、にんにくは半分に切る
- ②ナスは半分に切って3等分にちぎる
- ③フライパンへ油を約大さじ2ひき、豚肉を入れ、軽く炒める
- ④その中へじゃがいもとにんにくを投入しさらに水650cc・砂糖小さじ1・醤油大さじ5・山椒や唐辛子を加える
- ⑤あくを取りながら強火で煮込み、しばらくしたらナスを入れ、蓋をして煮込む
- ⑥じゃがいもに火が通ったら、お玉で軽く潰す(味が染み込みやすくなる)
- ⑦具がぼつりと、もたつくくらいに火が通れば完成! ご飯にかけて召し上がれ



材料 約4人前
 豚こま肉 130g (5cm幅に切る)
 ・じゃがいも 6玉・ナス 1~5本・
 にんにく 4片・砂糖・醤油
 ※山椒と唐辛子はお好みで

5月号では取手へ通う藝大院生、倪さんを思い出のおかずとともに紹介します。でも大好きな一品です。コロナ禍で、人と会えない日が続いた去年、「家にひとりでもこもっているけれど、せめて隣に住んでいいる人とは交流を持ちたい!」と思い立ち、この料理のレシピを添えて、当時住んでいた取手のアパートの住民それぞれにドアポストに簡単な手紙を投函しました。すると、作ってみましたという連絡がいくつもあり、その中の1人とは互いに日頃の情報を手紙で交換し合う仲に。ひとりぼっちで寂しかったあの頃、このおかげがつかないでくれた交流がすぐく励みになりました。このおかずの良いところは、とにかく作りやすくて量は調節しやすいところ。また、辛いので誰でも美味しく食べることが出来ます。ひとりで、友人と、みんなと一緒に。いろいろな人と作って食べてみて下さいね。私にとって、食べ物は紡ぐ絆の可能性を教えてくださいました大切な料理です。

倪さんちのじゃがいもとなす煮込み



次号6月号では、取手に暮らす藝大院生、中川さんをご紹介します。おたのしみに。

【倪雪】1994年中国貴州省生まれ、東京藝術大学大学院美術研究科先端芸術表現専攻在学中。日本におけるアートプロジェクトの実践的参加を通して、中国でのアートプロジェクトの可能性と課題を研究している



倪さんよりメッセージ
 最近、様々な背景を持つ日本人と会いたい、日本文化をより深く知りたい、と思うようになり、1年間の老人ホームでのアーティストインレジデンス(ある場所に一定期間滞在し、その期間中に体験したことを元に制作をする取り組み)を始めました。コロナの影響で高齢者の方々は自分の部屋から出入りする事も減っていました。当初、挨拶や話しかけることすら難しい状況にありましたが食堂で隣に座ったり、食事をともにするなどした結果、だんだんとコミュニケーションを取れるように。その中で感じたのは彼らの「一緒に作ったり食べたりたい」という思いの強さです。作る・食べることは誰にとっても生きがいであり、楽しみなのだと思い、感動する毎日です。

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

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3年度文化芸術創造拠点形成事業・自治総合センター令和3年度地域の芸術環境づくり助成事業