

みのりランチ月報 6月号

おかずと思い出提供

なかがわ ようすけ
中川 陽介

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。



取手に住んで20年が経ちますが、年々住み良くなっていると感じます。この街の子育て支援や設備の充実、大学の先生達やママ友パパ友ご近所さんの協力のおかげでなんとか父親と学生と仕事の三つを成り立たせることができている。



僕の妻の好物はエビチリ。対する僕はエビ

アレルギー。それも生まれながらではなく、25歳から突然なってしまう。それまではエビチリをおいしく味わっていたのに、途中から食べられなくなるなんて思いもしませんでした。なんとかして妻と一緒に食べたい、そう思っ

6月号は取手在住藝大院生

中川さんを思い出のおかずとともに紹介します。



中川さんちのとりにちり

材料 約4人前

とりむね肉300g・にんにく1欠片・生姜1欠片・片栗粉大さじ1・玉ねぎ1玉・ケチャップ大さじ2・豆板醤おこのみ・酒大さじ1・鶏ガラスープの素小さじ2・塩とこしょう適量

- ①むね肉は1cm幅に薄く、玉ねぎはくし切りにする
- ②切ったむね肉に塩とこしょうを軽くふり、片栗粉をまぶす
- ③フライパンに油(大さじ3)をひき、むね肉を揚げ焼きして、皿に移す
- ④フライパンに残った油へケチャップを加え軽く煮詰め、酸味を飛ばす
- ⑤にんにくと生姜をみじん切りして、フライパンへ入れ、お好みで豆板醤をいれる(辛いのが好きな人は豆板醤をたっぷりどうぞ!)
- ⑥玉ねぎを加えて火が通ったら酒、鶏ガラスープの素、水大さじ2、分けていたむね肉を入れしばらく火にかけ、とき卵を加え火が通れば完成

社会人になってからの大学院ですが、世代の違う友人に新しい美術を教えてもらったり、ときには子供や家庭のことを手伝ってもらったりして、想像していたよりも実りのある学生生活を送れています。市のアーティスト支援事業のおかげで芸術家同士の繋がりも増え、学部生だった頃より取手のアーティストの知り合いが増えました! 僕の研究には多くの機材が必要で、必然的にそれを保管する広い場所も必要になるの



ですが、取手はそんな僕の要求にも応えてくれます。子育てもしやすく、取手在住のアーティスト同士で連帯を取ることまでできる。これからの様々なことを、取手で経験していきたいと思っています。



東京藝術大学取手校地では去年の12月から「ヤギの目」という活動名でみんながヤギを育てています。試行錯誤の連続ですが、やっとヤギも取手に慣れてきました! 新型コロナの影響で人と接する機会が少なくなってしまうことが、ヤギを通していろいろな方と知り合うことができるとても嬉しく思っています。

9月に取手駅ビルアトリエ内の「KAYU」で「ヤギの目」の展示が予定されています。ぜひ皆さんにヤギの魅力をお伝えできればと思います。

今は過度な接触を避ける時期ですが、いつか市民の皆さんにも直接大学にヤギを見に来てもらえる日が来ることを願っています!

中川さんよりメッセージ

【中川陽介】1982年広島生まれ。佐賀育ち。2001年に東京藝術大学先端芸術表現科に入学。以降、取手在住。社会人を経て2020年に東京藝術大学先端芸術表現科に再度入学し大学院にて美術の保存やアーカイブについて研究中。7月末から2児の父。

次号7月号では、取手に暮らす藝大生、上條さんをご紹介します。おたのしみに。

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