

みのりランチ月報 8月号

おかずと思い出提供

よし はるか
嘉 春佳

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。



嘉さんちの鳥ひき肉の松風焼

わたしは古着をモチーフに作品制作しています。もともと大学入学時につくばで一人暮らしを始めましたが、大学院進学をきっかけに、より広い制作場所が必要となり、取手へ引っ越してきました。この服は

8月号は取手在住、嘉さんを思い出のおかずとともに紹介します。離れて住む祖母がよく作ってくれたのがこの松風焼き。運動会のお弁当やお正月など、ハレの日にはいつも出てきた一品です。お気に入りだったマクドナルドのチキンナゲットとなんとなく食感が似ているからか、この松風焼きが小さな頃から大好きでした。料理が苦手な祖母らしい、混ぜて焼くだけのおかず。決まった作り方があるわけではなく、その時々で味付けが濃かったり薄かったりする、そんな家庭料理ならではの適当さがとても好きです。祖母だけでなく、いつの間にか母も作ってくれるようになり、この取材をきっかけにわたしも作るようになったので、親子三代にわたって引き継がれる味になりました。



会のお弁当やお正月など、ハレの日にはいつも出てきた一品です。お気に入りだったマクドナルドのチキンナゲットとなんとなく食感が似ているからか、この松風焼きが小さな頃から大好きでした。料理が苦手な祖母らしい、混ぜて焼くだけのおかず。決まった作り方があるわけではなく、その時々で味付けが濃かったり薄かったりする、そんな家庭料理ならではの適当さがとても好きです。祖母だけでなく、いつの間にか母も作ってくれるようになり、この取材をきっかけにわたしも作るようになったので、親子三代にわたって引き継がれる味になりました。

8月号は取手在住、嘉さんを思い出のおかずとともに紹介します。

どんな人が着ていたんだろう、どんなものを見てきたんだろう：古着ひとつひとつに想いを馳せて、作品に落とし込んでいきます。河川敷でぼーっとしたり、ベランダで子どもたちの声に耳をかたむけてみたり、のんびりした取手生活を楽しんでいます。



材料 約15cm四方2つつ
鳥ももひき肉200g・長ネギ2分の1本・
醤油大さじ1・みりん大さじ1・味噌小さじ1・片栗粉大さじ1弱

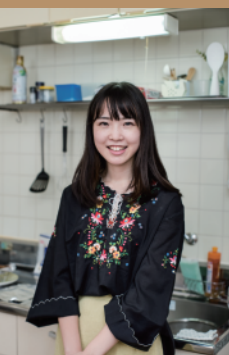
- ①ネギはみじん切りし、材料を全て合わせて粘り気が出るまで混ぜる
- ②アルミホイルに薄く油を塗り①を乗せて、1cmくらいの厚さに全体をならす
- ③アルミホイルの四辺を折って具を囲う
- ④1分半ほど予熱した魚焼きグリルに③を入れ、中火で5～6分焼いたのち、一度取り出しアルミホイルを上にもふわりかぶせ、火加減を変えずにさらに3～4分焼く
- ⑤ゴマを振りかけて完成！



嘉さんよりメッセージ

現在は藝大先端芸術表現科の教育研究助手として仕事をしつつ、取手で制作活動を続けています。最近は縫うことや編むことなど、生活の中にある手仕事を積み重ねる制作方法に重点を置いていきます。

9月11日(土)～10月11日(月)に群馬県中之条町で開催される「中之条ビエンナーレ」では、「やませ」と呼ばれる古いお屋敷のうち二部屋を使った作品を展示します。会場にある大きな窓と古筆筒からインスピレーションを受け、窓の外の変わりゆく世界を眺める仕掛けと、筆筒の中のプライベートな記憶を古着の作品で表現しました。また8月31日(火)～9月12日(日)に西武渋谷店で行われる「中之条ビエンナーレ2021プレビュー展」にも出品予定です。コロナ禍だけでなく毎日暑さが続きますので、もし機会がありましたら、ご無理のない範囲でご覧いただけましたら嬉しいですよ。



【嘉春佳】1996年、茨城県生まれ。2019年、筑波大学芸術専門学群総合造形領域卒業。2021年東京藝術大学大学院先端芸術表現科修了。

次号9月号では、取手に通う留学生イド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