

# みのりランチ月報10月号

おかずと思い出提供

アサノ ヒカリ  
浅野 ひかり

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、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。



10月号は取手在住大学院生、浅野さんを思い出のおかずとともに紹介します。

藝大を卒業し、しばらく社会人として働いていましたが、今年の4月から学生に戻り、取手で勉強しています。今回は、取手生まれ取手育ちのオムライスを紹介します。

今から2年前、当時学部4年生だった私は、展示の準備で藝大取手校地にある宿泊施設、利根川荘に泊まりました。そこで友人たちに私の大好物（だれど一度も作ったことがなかった）オムライスを振舞うことに。はりきって作ったものの、オムライスはボロボロ。まるで日本列島かのように散らばった卵を見た友人からは「列島オムライ

## 浅野さんちのオムライス

ス」と命名され、今でも笑い話になっています。その後、汚名返上すべく、お気に入りのオムライス屋に通いつめて研究し、卵はマヨネーズを加えて、たっぷりのバターで焼くという方法にいきつきしました。具は鶏肉だけとシンプルですが、だめです。

普段あまり料理をしない私ですが、取手に住むこの数年の間に、納得のいくオムライスを作れるようになったことがとても感慨深く、私にとって特別なレシピになっています。

- ①鶏もも肉を一口大に切る
- ②バター小さじ1をフライパンで熱し中火で鶏肉を炒める
- ③鶏肉に火が通ったらご飯を入れて弱火で炒め、ケチャップを入れて塩、こしょうで味を整える
- ④ケチャップライスを別皿にとりわけて形を整えておく
- ⑤フライパンを軽く洗い、バター大さじ1を熱する
- ⑥マヨネーズを加えた溶き卵を程よく焼いたらケチャップライスの上に乗せて完成！



材料 1人分  
炊いた白米180g・鶏もも肉100g・卵2玉・マヨネーズ小さじ1・バター・ケチャップ・塩・こしょう

取手へ越してきて約3年。実家暮らしで家事をすべて母親任せだった私は、当初、何もできませんでした。今は生活に対する意識も変わり、毎日のルーティンに家事がきちんと加わっています。大好きなお店の味を再現したくて、試行錯誤し完成した今回のオムライス。料理をすることへの自信に繋がった、思い出深い一品です。

来年、3月12日～27日に「小須戸アートプロジェクト2021」に参加します。新潟県秋葉区小須戸町でのレジデンスを経て行われる展示です。皆さんにお越しいただけると嬉しいです。

【浅野ひかり】1996年、岩手県生まれ。2019年、東京藝術大学先端芸術表現科卒業。社会人を経て、2021年から東京藝術大学大学院クローバルアートプロジェクト（GAP）専攻在籍。木材を素材とし、和室や建具などを生かした作品を制作している。

次号11月号では、取手在住留学生、クレムさんをご紹介します。おたのしみに。

浅野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