

みのりランチ月報 9月号

おかずと思ひ出提供

イド ファーバー
Ido Ferber

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。おかげ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。

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。おかげ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。

僕の母国イスラエルでは、金曜と土曜が休日です。金曜は夜更かしをして、土曜は11時くらいからゆつくりと起き始めます。そんな土曜の朝ごはん兼お昼ご飯の定番が、シユクシャカというオムレツ。オムレツと言つても、じやがいもなどの野菜を炒め、最後に卵を加えて焼くスタイルで、日本のオムレツとは少し違います。多くも・トマト・パプリカなど、ふうに材料が決まります。我が家はモロッコ出身の母が食材のない組み合わせを熟知しているため、季節ごとに素材を変えて、旬の野菜やクルトンを合わせます。今日は一番ベースとなる材料で作りましたが、皆さんも好きな野菜を合わせてオリジナルのシユクシャカを作つてもらえると嬉しいです。家族揃つて、会話しながら特製のオムレツをゆつくり味わう。シユクシャカは僕にとって、ゆるやかであったかな、家話ながら

イドさんちのシユクシャカ



僕の母国イスラエルでは、金曜と土曜が休日です。金曜は夜更かしをして、土曜は11時くらいからゆつくりと起き始めます。



材料 4人分
じゃがいも6個・玉ねぎ半玉・にんにく2片・オリーブオイル大さじ2・バター40g・牛乳大さじ3・卵4つ・塩・胡椒・ハーブ



蜂蜜をたっぷり入れたハーブティーと一緒に合わせるのがイスラエル流です。

次号10月号では、取手在住藝大院生、浅野ひかりさんをご紹介します。おたのしみに。

「イド・ファーバー」1989年、エルサレム生まれ。兵役を経て、2018年、エルサレムデザインアカデミー卒業。現在、東京藝術大学大学院工芸科在籍中。

おかげを作つたよという報告やおかげのエピソードなど、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

9月号は取手に通う留学生、イドさんを思い出のおかずとともに紹介します。

イドさんよりメッセージ

- ①じゃがいもは事前に乱切りにして蒸しておく
- ②オリーブオイル大さじ2をフライパンで熱し薄切りした玉ねぎ、みじん切りしたにんにくを加えて弱火で炒める
- ③火が通ったところでバター、塩、胡椒やタイムやセージなどお好みのハーブを加えてなじませ、じゃがいも、オリーブオイル大さじ3を加えて強火で5分ほど炒める
- ④牛乳を加えさらに炒め、水気を飛ばしたら具材の中に卵を入れるスペースを作り、そこへ卵を割って入れ、蓋をして蒸す
(少し水を加えるとうまく蒸すことができる)
- ⑤卵に火が通れば完成！

