

みのりランチ月報11月号

おかげと思ひ出提供

クレメンタイン・ナット
Clementine Nuttal

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。



11月のイギリスはクリスマス準備の真っ最中。オーブンを頻繁に使い、お菓子をたくさん作ります。今回紹介するフラッップジャックは、そんなオーブン菓子の中でも特に定番のもの。700年以上の歴史があり、イギリス人にとって、とても身近なお菓子です。誰かのために作つたり、誰かと一緒に作つたり。何か特別な思い出がある、そんなお菓子もあります。

フラッップジャックを作る上で、個性が出るのが中の具材。我が家のは砂糖漬けの生姜とたっぷりのミックスナッツ。生姜がアクセントになつて、とてもおいしいですよ。



材料 4人分

無塩バター 125g・砂糖（甜菜糖がおすすめ）125g・蜂蜜大さじ2・塩ひとつまみ・乾燥オーツ麦 175g・好きなナッツとドライフルーツ 100g（ドライフルーツとナッツの量は好みで）

- ①鍋にバター、砂糖、蜂蜜、塩を入れ中火で熱し、キャラメル状になるまでヘラで溶かし混ぜる
- ②鍋にオーツ麦を加え、しっかりと混ぜあわせたら、食べやすい大きさに切ったドライフルーツとナッツを入れ、混ぜる
- ③クッキングシートを敷いたオーブン皿に②を流し入れ、180℃に予熱したオーブンで30分焼く
- ④オーブンから出して十分冷やしたら、食べやすいサイズに切り分けて完成！ホットミルクティーとよく合います



11月号は取手在住留学生、クレムさんを思い出のおかずとともに紹介します。

クレムさんちのフラッップジャック

私は金継ぎなどの修繕技法を織り交ぜながら作品を制作し、素材や季節、自然の周期など「あるものが別なものになる」ことについて考えています。

取手に住んだ1年間で、季節を観察し、その移り変わりを感じることができました。何かが変わるべき正確な瞬間を知ることはできませんが、それが起こったこと、そしてこれからも起ることを、私は知っています。季節や自然、時間といった、複数の世界に足を踏み入れることができます。夕と夜の境界線のような利根川に沈む夕日を、都市と自然の教育棟の最上階から眺めるのが大好きです。何かと何かの間に生じる「境界線」が、世界中で最も美しいものだと、しみじみと感じています。

【クレメンタイン・ナット】イギリス、ワインチェスター出身。彫刻や修復を学び、国費外国人留学生として来日。現在、東京藝術大学大学院グローバルアートプラクティス（GAP）専攻在籍。



クレムさんよりメッセージ

次号12月号では、取手在住大学院生、荒川さんをご紹介します。