

みのりランチ月報12月号

おかずと思い出提供

あらかわ こうけん
荒川 弘憲

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。



材料 4人分

長ねぎ 15 cmほど・にんじん 3分の1本・じゃがいも 1玉・だいこん 5 cmほど・ごま油 小さじ1・煮干し 6匹・水 350 ml・味噌 大さじ1・小ねぎ 少々

- ①長ねぎ、にんじん、じゃがいも、だいこんを好みの大きさに切る
- ②鍋に油をひいて熱し、煮干しを軽く炒める
- ③野菜と水を足し、煮込む
- ④具材に火が通ったら、火を止めて味噌を溶かし入れる
- ⑤小ねぎを散らして完成！

荒川さんちの味噌汁

12月号は取手在住藝大院生、荒川さんを思い出のおかずとともに紹介します。

大学進学のため、取手に越してきたことをきっかけに自炊を始めました。味噌汁をよく作りますが、顆粒だしを使ったり、煮干しで出汁をとってみたり、いろいろと作ってみるものの、実家で食べていた味噌汁とはなにかが違っています。そこで、今回を機に母に聞いてみると、煮干しを事前に炒めていたことが発覚しました。聞いた通りに作ってみたらちゃんと実家の味になり、ほっとしています。母曰く、煮干しを炒めるとコクが出てまるやかになるそうです。昔は味噌汁の中に入った煮干しがチクチクして苦手でしたが、今は煮干しが味噌汁の具の中で一番お気に入りです。

この味噌汁は母だけでなく、熊本にいる祖母、曾祖母の味でもあります。もう亡くなってしまった曾祖母とは会って何をするわけでもありませんでしたが、ただ一緒に過ごす、あの穏やかな時間が大好きだったことを、ずいぶんと久しぶりに思い出しました。



次号1月号では、取手在住藝大院生、奥野さんをご紹介します。おたのしみに。

【荒川弘憲】1993年9月生まれ。2020年から、虫かごや砂場などが気になり始める。

花つながりていくと、春の利根川のとまりでばーっと菜の花が咲くのも壮観でした。キンモクセイも菜の花もどちらも見頃だったけれど、花にぐぐっと近づいていて、きれいと思うのではありません。大きく、あるいは広い範囲で植物が色を輝かせていることに驚いているというのがより正確です。また、それを見る他の人がたまたまいなかったから、驚きを隠す必要なく感動してしまうのだと思います。きっと自分以外にも見にくる人はいるはずなのに、すれ違いつつながら訪れていると想像すると、取手は丁度いい塩梅の人口密度だと思います。

学部2年の夏休みに取手に引越してきてから、3年が経ちました。そのあいだに取手のあちこちを見たのですが、そのなかでもっとも力強い記憶となっているのは、取手駅の東西の連絡通路、ギャラリロードで巨木として紹介されていた米ノ井にある龍禅寺のキンモクセイを、その花盛りに訪れたことです。



荒川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