

みのりランチ便り 2

おかずと思ひ出提供

たかいみどり
高井碧

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のもと、昨年度は「みのりランチ月報」を発行しました。今年度は、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「みのりランチ便り」を不定期で発行するだけでなく、ついに紙面を飛び出し、実際にそのおかずを楽しめる企画を藝大食堂にて行います。

金属の表面に色とりどりのガラス（釉薬）をのせて焼きあげる七宝焼を作っています。
そんな高井さんに、思い出のおかずを聞きました。

今回紹介するのは、取手在住藝大院生の高井さん。高井さんは、6年前にフィンランドへ5ヶ月間留学しました。友人に恵まれ、とても楽しい留学生活でしたが、唯一、合わなかつたのがご飯です。お昼ご飯は大学の学食で食べるのですが、食べたいと思えるものがない：なんてことも。でも、これだけは絶対おいしいと思うものが1つだけありました。それが、このマッシュポテトです。

現地ではミートボールやサーモンと合わせて食べるのですが、これがまた相性抜群。どこで食べても絶対においしいし、フィンランドではご飯がわりの定番メニューだから、ほぼ毎日欠かさず食べられます。何度もこの存在に救われた、いわば恩人ならぬ恩食です。日本に帰国してからも定期的に食べたり、以前はインスタントのものを食べていました。が、味はイマイチ。ふと思いつき自分で作ってみたところ、現地顔負けのおいしさかつ、簡単なことに大感動！それ以来マッシュポテトを定期的に作っては食べています。

救われたといえば、留学当初、英語がうまく話せずとも不安だった時に、偶然耳にした現地の赤ちゃんの声も忘れられません。赤ちゃんの声ってどこの国でも同じですよね。その泣き声で「みんな同じ生き物なんだ」という当たり前のことに気がついて、緊張していた肩の力が抜けて楽になれました。



フィンランド仕込みのマッシュポテト



材料

じゃがいも3個・バター8g・牛乳50ml

- ①じゃがいもは皮をむき、一口大に切って鍋に入れ、強火で茹でる。
 - ②じゃがいもが柔らかくなったらザルにあげ、水気を切って鍋に戻す。
 - ③鍋を弱火にかけながらバターを足し、マッシャーで潰す。
- (マッシャーがない場合はフォークやスプーンなどで代用可)
- ④牛乳は2回に分けて入れ、段々と滑らかになってきたら火を止める。
 - ⑤完全に滑らかになるまでさらに潰し、塩で味を整えたら完成。

＼学外の方大歓迎！／

**10月31日(月)から
11月11日(金)まで**
高井さんの作品展を
藝大食堂内にて
開催します！

ぜひお越しください！

お昼ごきなど混雑時には
お待ちいただく可能性があります
作品は無料でご覧いただけます
※ランチご利用は要事前電話予約
0297-84-1874まで



【高井碧】1994年宮城県仙台市生まれ。東京藝術大学大学院美術研究科美術専攻博士後期課程在籍。

はじめまして。私は今年の夏に取手在住藝大院生の高井さんより、お世話をうけさせていただきました。新家には取手在住の部屋があり、リビングに大きな作業机がありますが、これまではずつとワンルームで仕事を置いて、絵を描いたりスケッチをしていました。一人暮らし歴は長くなりましたが、これまでずっとワンルームで散らばっていました。今は、どれだけ制作で部屋が狭いとしても、寝室に入ればすぐに眠れます。住み始めてから、メモ程度ですが、見えた夢を書き残しています。先日は、電車が渡つて自転車で探す夢を見ました。電車が混んでいたり、駅の入り口を川が流れていたりして、何かに駆り立てられていました。夢の中では、感情だけに引っ張られたりして、合理性がない行動をとることが多いです。でも思い返すと、それが面白いんですよね。人間は生物だから、何かしらの法則性があるはずなのに、解明できないことはたくさんあるし、でもかえって、私はそれが好きです。だからそんな謎めきを宇宙に浮かせたまま、眺めたり共感したりできるものを作りたいです。

高井さんよりメッセージ

おかずを作っ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4年度文化芸術創造拠点形成事業・自治総合センター令和4年度地域の芸術環境づくり助成事業