

みのりランチ便り ③

おかずと思い出提供

すずきか・みずのなぎさ
鈴木希果・水野渚

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。

材料

赤しそシロップ200ml・水600ml・寒天12g・甘酒200ml・ドクダミ茶500ml・砂糖30g

- ① 赤しそシロップと水300mlと寒天4gを鍋に入れ、3分ほど沸騰させて寒天をしっかり溶かす
- ② 容器に分け入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- ③ 甘酒と水300mlと寒天4gを鍋に入れ、3分ほど沸騰させて寒天をしっかり溶かす
- ④ 固まった②に③を入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- ⑤ ドクダミ茶と砂糖と寒天4gを鍋に入れ、3分ほど沸騰させて寒天をしっかり溶かす
- ⑥ 固まった④に⑤を入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めたら完成！季節の果物を添えてもかわいい

赤しそシロップレシピ

よく水洗いした赤しそ（25枚ほど）と青しそ（3枚ほど）に水（500ml）を加えて中火で15分ほど煮出し、粗熱が取れたらザルでこす。

ゴムベラなどで押し付けるようにしっかりとこしたら、鍋に戻し、砂糖を加えて弱火で熱して砂糖が完全に溶けたら火を止め、粗熱を取る。レモン汁を加えてよく混ぜたら完成！

取手生まれの3色寒天ゼリー



今回紹介するのは、取手在住藝大院生の鈴木さんと水野さん。①号に引き続き、2人が行うプロジェクトから生まれた思い出のおかずを聞きました。



「土や草花といった自然を通して、取手という場所を再解釈する」という趣旨で、1年間かけてプロジェクトを行っていま

す。取手の植物で草木染めをしたり、藝大で飼育しているヤギの糞入りの土で器を作ったり。プロジェクトのために私たちが作ったこれらのものを高須公民館に持ち込み、地域の方をお招きしてピクニックを開催しました。

集まってくれた皆さんと好きな季節や色についてお話ししたり、取手市内のいくつかの場所から採取した取手の土に触れたり香り。取手に想いを馳せながら、こちらの3色ゼリーを最後に振る舞いました。材料は赤しそ、甘酒、ドクダミで、その全てが取手産です。五感全てを使って、取手を堪能しました。



／学外の方大歓迎！／

11月21日（月）から
12月2日（金）まで
鈴木さん・水野さんの
作品展を藝大食堂内にて
開催します！

展示は26・27日を除く平日のみ
作品は無料でご覧いただけます
ぜひお越しください！

お昼どきなど混雑時には
お待ちいただく可能性があります
※ランチご利用は要事前電話予約
0297-84-1874 まで

【鈴木希果・水野渚】東京都渋谷区生まれ（鈴木）。愛知県名古屋市生まれ（水野）。現在、東京藝術大学大学院グローバルアートブラックティクス（G&A）専攻在籍中の同級生ユニット。



私たちは今、『EARTH OR NOT』色を織り織り・土に降り降り〜』というプロジェクトを行っていています。取手の小文間地区と高須地区を中心に様々なリサーチや活動を行い、食・コミュニケーション、季節、自然をテーマに、足元にある多種多様な取手の『色』を様々なメディアに織り込み、『土』に降りて、自分がいま立っている場所について再思考する機会を作りたいです。

今回のレシピ制作とピクニックイベントは、その一環として行われ、リジナルレシピーの開発やヤギ粘土つわり作りなどを通じて、自分たちの周りには『色』や『土』について考えていきたいです。

取手藝祭（11月26〜27日）期間中を含む2週間、藝大食堂にて展示を行います。ピクニックに参加できたり、野草茶を試飲できたりしますので、ぜひ遊びにいらしてください！

鈴木さんと水野さんよりメッセージ