

みのりランチ便り

4

おかずと思ひ出提供

わけ ひかり
和氣光凜

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。



和氣さんちの鯛のお吸い物

材料（3人分）
鯛のアラ300g・塩小さじ3分の2・水 600ml・昆布 10g・酒小さじ1

- ①鯛のアラに塩を振りかけて 20~30 分置く
- ②90℃の熱湯をかけて箸でさっと混ぜ、お湯が白くなったらそのまま冷ます
- ③②のお湯を捨てて、アラについた鱗や汚れを流水で落とす
- ④鍋に水を入れ、昆布とアラを加えてとろ火で加熱する
- ⑤沸騰寸前で昆布を取り出し、アクを取ったら弱火で 10 分煮て旨味を引き出す
- ⑥お好みで塩を足し、仕上げに酒を入れれば出来上がり！

12月5日（月）から12月9日（金）まで
和氣さんの作品展を藝大食堂内にて開催！

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
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

学外の方大歓迎



④号では、取手に通う藝大生の和氣さんを思い出のおかずとともに紹介します。私の故郷、松山は瀬戸内海に面した街。鯛の養殖が盛んで、我が家でもよく食べます。なかでも祖母の作る鯛めしはもちろんですが、そのついでに作る鯛のお吸い物が大好物！ひとくちで、じんわりと旨味が沁み渡ります。数ヶ月に一度は必ず食べたいご馳走メニューです。実家に帰る密かな楽しみが、共働きの両親に代わって祖母が作ってくれる昼食です。魚料理も頻繁に作ってくれます。そういえば、一人暮らしを始めてから、今回久しぶりに魚を食べました。松山にいたころは2、3日に一度は必ず魚を食べていて、ちょっとびっくり。食べると魚の美味しさを改めて実感しますね。自他ともに認める取手好きの私。取手という土地そのものだけでなく、東京から取手に着くまでの風景の変化もお気に入りです。窓から無心で眺めているとあつという間に到着。良い息抜きになります。

市環境紙「和氣光凜」を創り、環境問題に取り組んでいます。
2000年、東京芸術大学附属中学校で開設された文化部音楽科が、愛媛県松山市に本拠地を企てています。



そんな取手に来るときの楽しみのひとつが、藝大食堂の日替わりランチです。スタッフさんたちと顔が見える距離感、食堂のそばで収穫した食材が使われていると知つてからは尚更、手作りのおいしさが沁み渡ります。

きっと取手には、まだ見たことのない風景がたくさん広がつているはずです。これからも、ゆっくり味わっていくと思います。

和氣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