

# みのりランチ便り 5

おかずと思い出提供

ふくだあやの  
福田彩乃

取手アートプロジェクト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、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」を不定期で発行しています。



材料 (4人分)

卵4個・たまねぎ 1/4 個・鶏ひき肉 150g・豚ひき肉 150g・パン粉大さじ 3・溶き卵 1/2 個分・塩こしょう適量・揚げ油適量  
衣: 溶き卵 1/2 個分・薄力粉適量・パン粉適量

- ①沸騰したお湯に卵を入れ 10 分間茹で、冷水にあげて殻を剥く。
- ②たまねぎ 1/4 個を細かくみじん切りにする。
- ③ボウルにみじん切りにしたたまねぎ、鶏ひき肉、豚ひき肉、パン粉、溶き卵、塩こしょうを合わせてよくこねる。
- ④①の茹で卵に薄力粉をまぶして③で手早く包み、薄力粉、卵液、パン粉の順に衣をつける。
- ⑤170℃に熱した油で全体がきつね色になるまで揚げ、お好みでケチャップを添えれば完成!

⑤号では、取手在住の藝大院生、福田さんを思い出のおかずとともに紹介します。

スコッチエッグは茹で卵をひき肉で包んで作るイギリス料理。定番の洋食メニュー、とは言えないこの料理が、私の育った栃木県野木町では、なんと給食に登場していました。

初めて出てきた時は、その見た目にびっくりしましたが、口に運ぶと、あまりの美味しさに大感動。以降、給食の献立表をチエックし、スコッチエッグが食べられる日を指折り数えて楽しみにしていました。学校という場所が苦手で、休みがちな小学生だった私の背中を、何度も押ししてくれたとても大切なおかずです。当時の味を再現すべく、何度かの試作を経て、今回のレシピに辿り着きました。卵は硬めに茹でるのがコツで、鶏ひき肉を入れた優しい味が特徴です。簡単に作れますが、食べ応え抜群で、満足感が得られるスコッチエッグ。この美味しさをぜひ取手の皆さんに味わってもらえたら嬉しいです。

## 福田さんのスコッチエッグ



1月9日(火)から1月19日(金)まで  
福田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

※営業は平日のみ、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

福田彩乃 1997年、栃木県野木町生まれ。東京藝術大学大学院美術研究科1期生。後期過程美術専攻日本画研究領域1年在籍中。



私は取手校地にあるアトリエで日本画を描いています。もともと上野校地に通っていましたが、進学に伴い4月から取手に引っ越してきました。

私の制作する動機のひとつに記憶への執着心があります。遠いけれども確かに大切な記憶を手繰り寄せて、作品という形にしていきます。

スコッチエッグは辛かった時期に心の支えになっていた給食のおかずです。今回、自分の思い出の中の味に近づけるべくレシピを試行錯誤した過程は、日々の作品づくりとも似ていました。

そして、目の前の食材を扱うときに、温度、湿度、配合、匂い、手触りなど、五感を研ぎ澄まして向き合うさまは、制作で使う膠や和紙、絵具などの素材や、描き留める対象への向き合い方と通じるものがあると感じました。自分の感覚を頼りに、料理も制作も目分量でおおらかにやることが多いです。

自然豊かな取手での生活は、心身ともに良い意味で敏感になることができ、インスピレーションを受けることも沢山あります。今では大好きな土地になった取手で、これからもさまざまな発見を楽しみに過ごしていきたいです。

福田さんよりメッセージ