

白い季節の序章を迎え、過ぎゆく秋の風情を惜しむかのように落ち葉が舞い踊る美術館の周辺。館内では心温まる展覧会が開かれています。お待ちしております。

展覧会のお知らせ

常設展示

「小川原脩 自伝風な展覧会一定番作品展」開催中

開館 14 年が経った美術館、開館以来いく度となく展示室の壁にかけられた作品は少なくありません。それら作品は、小川原脩の画業 70 年にわたる各時期を代表する作品と云えるものばかりです。20 歳代から 80 歳代まで、その時どきの小川原の秀品を展示しております。今月 24 日（日）まで開催。

企画展示

「谷口一芳展－私の生きた証を－」

絵を描く喜びに生きた谷口一芳さん。昭和 20 年代の札幌の街の風景を描いた作品、フクロウのつぶらな瞳に出会い終世フクロウを描くことを決心した頃の作品、そしてさまざまなフクロウの世界を描いた作品など、谷口さんの画業 60 年の軌跡をうかがい知る展覧会です。今月 24 日（日）まで開催。

これからの展覧会

11 月 28 日（木）から全館の作品を入れ替えた新しい展覧会が始まります。

常設展

「小川原脩 自伝風な展覧会－わがふるさと〈倶知安〉」

11 月 28 日（木）～ 2014 年 4 月 13 日（日）

企画展

「藤倉英幸展－静かな風を聴きながら〈北海道 24 景〉」

切り絵作家藤倉英幸さんが描いた北海道各地の風景 24 作品を展示します。

11 月 28 日（木）～ 2014 年 1 月 13 日（月・祝）

－お知らせ－

11 月 3 日（日・文化の日）は小川原脩記念美術館開館記念日につき、終日入館料無料でご観覧できます。また、同日 11 時から小川原脩記念美術館絵画コンクール「ふるさとを描こう」の各賞の表彰式並びに作品展示を開催します。

ミュージアム通信

小川原脩記念美術館

☎ 21-4141 FAX 21-4142

URL www.town.kutchan.hokkaido.jp/town/somoa/index.jsp

倶知安風土館

☎ 22-6631 FAX 22-6632

URL www.town.kutchan.hokkaido.jp/town/huudokan/huudokan.jsp

開館時間は 9 時～ 17 時

（入館は 16 時 30 分）

11 月の休館日

5, 12, 19, 25 ～ 27 日

フリーマーケット開催

- 日時／11 月 3 日（日）（文化の日：開館記念日）
10 時～ 14 時 ※雨天の場合は中止
- 場所／倶知安風土館側前庭（アプローチ）周囲

木田金次郎美術館 ☎ 0135-63-2221

木田金次郎生誕 120 年

「生誕 120 年読んで・観る木田金次郎」

会期：11 月 8 日（金）～

2014 年 3 月 30 日（日）

瀧下尚久作品展（予定）

11 月 8 日（金）～ 12 月 8 日（日）

アニバーサリー無料開放

11 月 3 日は終日無料です。

西村計雄記念美術館 ☎ 0135-72-2525

秋から冬の展覧会

「西村計雄 和菓子色の世界」開催中

開館記念日 11 月 1 日は終日無料です。

「ねりきりづくり」に挑戦！

講師：和菓子工房 渡辺麻里さん

日時：11 月 16 日（土）13 時 30 分から

費用：1,800 円

海と山と田園と -ミュージアムロード情報-

町長室から

朝晩はめっきり気温が下がり、寒さが身にしみる季節となりました。10 月初旬には羊蹄山の初冠雪があり、冬の気配を感じるこの頃です。健康管理にはくれぐれもご注意ください。と思います。

9 月下旬から始まりました「まちづくり懇談会」も先月末で 10 ケ所全て終了し、参加していただいた皆さまから、貴重なご意見をいただきました。今後町政に活かしていくよう努力してまいりますので、今後ともご協力をお願いいたします。

さて、10 月には姉妹都市サンモリッツから 2 名の留学生が倶知安に来町し、10 日間の日程でホームステイをしながら日本・倶知安の文化にふれ、楽しんで帰られました。ご協力いただいた関係者の皆さまに感謝申し上げます。

10 月は芸術の秋に相応しい文化行事が数多く行われました。14 日には道内から 25 の和太鼓団体が集結した「和太鼓の響演」が開催されました。羊蹄太鼓の創始者である高田緑郎氏が、倶知安のみならず広く普及させるべく尽力し、羊蹄太鼓は今年で創作 50 周年を迎えました。来場された方々は、歴史ある音を楽しみました。各小中学校の学校祭や学芸会も開催され、演劇や合唱などで子どもたちの雄姿が見られたことと思います。

先月 14 日から今月 10 日までの間、町の総合文化祭が開催されております。日頃の文化活動の成果を発表できる場であり、また、たくさんの方々の芸術作品を鑑賞できるよい機会でもありますので、芸術の秋をお楽しみください。

福島世二

感動一点 の場

『犬』（素描）

1970年代 小川原 脩 画

素描は自在な動きを感じることができる。線を描き込み、対象物の動きや事態にあわせてさらに線を描き込んでゆくからだ。小川原は「線はたくさん描き込まなければね、そして、これだと思った線を選ぶんだよ。足し算から引き算なのかな」と云っていた。さらに、小川原は「描き込んだ線は消さないんだよ、前の線が必要になる時もあるからね」と付け加えた。小川原の油彩画には描き込んだ木炭の線が残されているものが多い。作品を仕上げる過程を想像することができそうだ。犬の何気ない表情を、一瞬間捉えたこの素描、油彩画にはない自在で自由な雰囲気を感じることができる。



ふるさと探訪

368回

あの時代 この時代

その52 『停車場通りの情景』 8 昭和28年頃

鉄道が開業してからややしばらくの間、停車場通りはメインストリートといえるような状態ではありませんでした。でも、多くの方たちの情熱的な活動が功を奏し、明治から大正に至る時期には停車場通りは人や荷馬車、そして自動車が行き交うまさにメインストリートたる状況を呈するようになりました。



お菓子屋、金物屋、旅館、呉服店、家具店、食堂、理髪店等々、日常必要なものを売り買いする商店が軒を連ねるように存在していました。そのような中でもお祭りは商店街のみならずマチの華として大勢の人たちが通りに繰り出しました。祭りの主役は何と云っても子どもです。停車場通りを構成する各町内会には大勢の子どもたちがいました。祭りの期間、停車場通りは子どもたちの歓声で満ち溢れていました。

（写真提供：加藤幸子さん）

絵本館 10～18時 (水曜休館)



今月のイチ押し
絵本!

『ステイブ・ジョブズ』
堀ノ内 雅一

ジョブズはコンピュータ界の天才実業家です。今、私たちが身近にコンピュータの恩恵にあずかっているのは、ジョブズの類まれなる発想と、人を惹きつけるカリスマ性があったからこそでしょう。子どもたちに分かりやすい漫画の伝記になっています。

公民館 3階図書室

10～17時 (11月～翌3月) (月曜休館)

今月の新書

海と月と迷路 大沢 在昌
 海と月と迷路 高瀬川女船歌シリーズ 澤田 ふじ子



去年の冬、きみと別れ

中村 文則



★11月26日(火) は図書整理のためお休みです。

今月のこびとの森
 ■日時/11月23日(土) 11時
 大型絵本 めるんぱのようちえん
 エブロンシアター カレーライス
 パネルシアター おおきなかぶ

今月の特集

『犬VS猫 絵本対決』
 世界中に犬と猫の絵本は沢山あります。今月は絵本館で犬と猫の絵本比べをしてみましよう。どっちの本が沢山あるのかな?どっちの本が人気があるのかな?

今月の特集

★11月28日(木) は図書整理のためお休みです。
 ★11月2日(土) 3日(日) に古本市を開催します。



ゼツメツ少年 重松 清
 黒警 月村 了衛
 明治・妖モダン 島中 恵
 さわらびの譜 葉室 麟
 祈りの幕が下りる時 東野 圭吾
 ともえ 諸田 玲子
 スナックちどり よしもとばなな

～11月11日～17日全国糖尿病週間
 糖尿病 正しい知識で 予防と治療を～

やさいたっぷりスープ

1人分 エネルギー 128Kcal
 塩分 1.3g



味つけはシンプルですが、鶏肉と野菜のだしが出て、とてもおいしいです。野菜から食べると血糖値をあげにくくしてくれるので、食事のはじめに食べると良いですね。

糖尿病という言葉は誰でも1度は聞いたことあるかなと思います。恐いのは合併症で、血糖が高い状態が続くと血管が傷ついて、心疾患、脳卒中になりやすかったり、さらに症状が進むと、目や腎臓の細かい血管が傷ついて、失明したり人工透析を受けなくてはならなくなったりしてしまいます。そうなる自分の思うように生活ができなくなってしまう可能性もあります。

症状が進むまで自覚症状がないのも特徴です。気づいたときにはかなり進行している…なんてこともあるかもしれません。そうならないためにも、調べた事のない方は健診を受けて確認し、すでに糖尿病で治療中の方はかかりつけのお医者さんと相談しながら上手にお付き合いしていきましょう。

栄養士 岩井麻未



＊材料 (4人分)

大根……………5 cm分 にんじん……………1本
 玉ねぎ……………1個 きゃべつ……………1/4玉
 鶏もも骨付き肉……………4本
 水……………4カップ 塩……………小さじ1

＊作りかた

- ①大根、にんじんは皮をむき、乱切りにする。玉ねぎは皮をむいてくし型に切る。きゃべつはざく切りにしておく。
- ②鍋に水、鶏肉、野菜を入れ、あくを取りながら、やわらかくなるまで煮る。
- ③塩をいれ、味を整える。