

路の臺、水芭蕉、カタクリが次々と顔をだし、春の便りが続きます。さわやかな春風が吹く丘の上の美術館へどうぞ足を運んでください。

展覧会のお知らせ

常設展示

「小川原脩 童話の光景 異国の空」

中国桂林、チベット、インドを旅し、それぞれの風土の中で、人と動物たちが素朴に生きる光景に「どこにでもある出会い、童話が出来そうだった」と感じた小川原脩。物語のような深い情感を醸し出す作品をご覧ください。

会期：4月17日（木）～7月13日（日）

関連行事：「童話をつくろう」ワークショップ

5月5日（月・祝）※こどもの日は小中学生入館料無料

①10時～②14時～ 申し込み不要、参加費無料

企画展示

「野本醇展—絵画の空間—」

「明るくもなく、暗くもないなかに柔らかな生命が浮遊する。いのちのかたちはよろこびに満ちている。」北の風土へのあたたかな心情を表現した野本醇さんの作品をご覧ください。

会期：4月17日（木）～6月2日（月）※会期延長になりました。

ロビー展示

エントランスからロビーまで、北口さつきさんの作品「Four Seasons 春」が壁一面を飾ります。一足早く、桜前線が到来、お花見をどうぞ。

地域文化講座のお知らせ

講師：荒巻義雄氏（作家） 演題：小川原脩と私

日時：5月11日（日）18時15分～19時30分

会場：小川原脩記念美術館



柴新館長

徳丸名誉館長

小川原脩記念美術館長に柴 勤さんが就任されました。

4月1日より美術館長に就任した柴と申します。学芸員として美術館の現場を渡り歩いて30年以上、道立近代美術館で担当した小川原脩展も、今や懐かしい思い出です。専門は近代のフランス美術ですが、そんなことも織り交ぜながら、町民が楽しめる美術館のお役に立てたらと思います。

町長室から

長かった冬に終わりを告げ、ようやく倶知安町にも春が訪れようとしています。

今年の冬は例年以下の降雪量ではありましたが、雪の多い年だと感じられた方が多かったのではないのでしょうか。寒い日が続き、雪が融けづらかったこともあり、3月になってからシーズン最高積雪量を記録するなど、例年とは違う冬に、町民の皆さまも苦労されたことと思います。雪融けも遅れており、農作業への影響が懸念されます。

今月末には、姉妹都市サンモリッツから市長はじめ6名が来町されます。サンモリッツとの姉妹都市50周年を祝い、記念式典や交流会など様々な記念行事を予定しています。50年という月日を経ても、互いの絆が変わらず続いていることは、倶知安町において何よりの誇りです。7月には倶知安町からサンモリッツへの訪問も予定しております。今月末の記念行事を実り多いものにできるよう、進めてまいります。5月には一年で一番長い連休があります。自動車での移動も増えることと思いますが、事故などのないよう交通安全を心がけ、楽しい休暇をお過ごしください。

福島世二

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/hoodokan/hoodokan.jsp

開館時間は9時～17時

（入館は16時30分）

5月の休館日 7, 13, 20, 27 日

木田金次郎美術館 ☎ 0135-63-2221

開館 20 周年記念春の特別展

「木田金次郎と北海道銀行カレンダー」

「絵の町・岩内：まちのコレクション」

岩内町が所蔵する絵画から「絵の町・岩内」の隆盛をたどります。

西村計雄記念美術館 ☎ 0135-72-2525

春から夏の展覧会

「西村計雄のヨオロッパまちあるき」

欧州の町なみを中心に画業をたどる展覧会

おやこで楽しむ展覧会「みずのたび」

荒井記念美術館 ☎ 0135-63-1111

ピカソ特別展「ピカソ晩年の光と闇」

「画家とモデル」など晩年の作品を

中心とした展覧会

西村計雄常設展

「東色のパレット・西色のカンヴァス」

日本人の美意識とヨーロッパの異国情緒の融合を作品の変遷からたどります。

海と山と田園と —ミュージアムロード情報—

感動一点 の場

『牛のいる風景』

1982年 小川原 脩 画

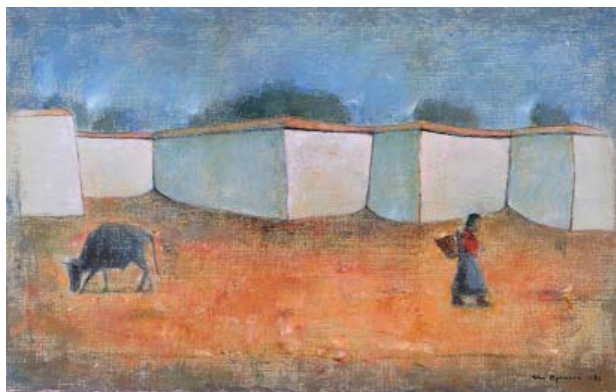
明るい青空に、白い壁が映えるチベットの街角。温かな色味の土の道。のんびりと足元を眺めながら歩いてゆく牛と、反対の方向へと向かう荷を背負った人の姿が見える。この場面のすこし前、ふたりはすれ違いざまに目を合わせ、ひと言、ふた言交わしていたかもしれない。

「忙しそうね、まあ、のんびり行きましょう。」「急いだって、いいことないわヨ。」

牛にそう言われ、はにかんで答える。「それもそうね。」

また別れてゆくふたり、荷を背負い直しながらふと牛を振り返り、そして空を仰ぐ。

小川原脩が遙かチベットの地で得た印象は、「人も動物も平等に同じ平面上に生きている」であった。作品の中には、温かな空気が漂い、ゆるやかに時が流れている。自由な発想で、浮かんでくる物語を楽しみたい。



ふるさと探訪

一町の樹— イタヤカエデ

374回



今月から「ふるさと探訪」は、木々や動物・昆虫、地質など、俱知安町の魅力溢れる自然について連載する。第1回目は、わが町の木について紹介しよう。

俱知安の町木はイタヤカエデである。様々な花に混じって、もうすぐイタヤも花を咲かせる。小さくて目立たないが、梢を輝くような黄色で彩り、なかなか美しい。

イタヤほど多方面に有用な樹種は他に無いだろう。材が硬いだけでなく粘りがあるため、かつては鋤などの農機具の柄として利用された。さらに材質が緻密で白く、艶があることから、今では高級家具の材料として知られ、特に椅子材として最高級だと聞く。

イタヤの木炭は専ら高級料亭で使われる。焼き魚の風味を損なわず、燃烧させた時にニオイが出ないために室内で使っていて気分が悪くならないからだという。イタヤはサトウカエデに類縁に近い。そのためか樹液は上品で甘く、シラカバなどよりはるかに美味しい。ただし、採取できる時期は非常に短く、3月下旬から4月上旬にかけての1週間程度に過ぎない。かつては楓糖（ふうとう）と呼んで商品化されていた。

そもそもカエデの仲間は大木にならないのだが、イタヤだけは例外である。なぜイタヤが巨木になるのか謎である。新芽の赤、輝く初夏の緑、そして輝くような秋の黄と相まって、この地域の森林を美しく彩る。

姿、材、樹液の甘さや秋の紅葉のどの点においても質が良い。実に魅力ある樹を町木に指定したものだ。エゾイタヤをもっと売り出すことはできないものだろうか。

今月のイチ押し
絵本!

絵本館 10 ~ 18 時 (水曜休館)



『ヤクーバとライオン・II』
ティエリー・テデュー 作
柳田國男 訳

殺された側は報復のために相手を殺す。終わりのない報復の殺し合いが続いていく。その悪循環を断ち切るためにはどうすればよいのか。信頼とは、本当の勇氣とは何か……。
モノクロで描かれた力強い絵がお話に迫力をいっそう与えています。

★5月27日(火) は図書整理日のためお休みです。

今月のこびとの森
■日時/5月24日(土) 11時
大型絵本 ぴよーん
紙芝居 こどものひはおおさわぎ!

今月の特集
『はな』の本
春本番になりました。そんなわけで『はな』にまつわる本を色々、集めてみました。
絵本で春を感じてみては……。

公民館 3 階図書室

10 ~ 18 時 (月曜休館)

今月の新書

スピードの3
峠道 鷹の見た風景
朝井 リヨウ
上田 秀人



カレイドスコープの箱庭

逆流 越境捜査 4 海堂 尊
フェイバリット・ワン 林 稔平



★5月29日(木) は図書整理日のためお休みです。



軍師官兵衛 2
前川 洋一/青木 邦子
ありふれた愛じゃない 村山 由佳
まいない節 献残屋佐吉御用帖 山本 一力
許す力 大人の流儀 4 伊集院 静
メイコの食卓 中村メイコ

～お箸のお話 上手に使えるお子さんが増えますように～

ふわふわチキンナゲット

1 人分 エネルギー 344Kcal
塩分 1.3g(ケチャップあり)



動かすのは上の箸だけ!

お子さんの健診でお箸はいつから使ったらいいですか?という質問を受けることがあります。何歳になったから使えるのではなく、準備が整って練習すると、上手に使えるようになります。準備はえんぴつ持ちができるようになっているかどうか、1つのポイントです。えんぴつ持ちにプラス1本、動かすのは上の箸だけです!

慣れるまで、お箸を使って食事を食べることは難しいので、食事時間ではなく、遊びの時間だと楽しく練習できます。「お箸を使ってみたいなあ～」というお子さんの気持ちを大切に、楽しく練習して、正しいお箸の持ち方ができるようになるとうれしいです。

栄養士 岩井麻未



大人が焦らず、怒らず、食事の時間は楽しく、おいしくを大切に。今月のメニューはお箸の練習にも、お弁当の1品にもなりそうです♪

＊材料 (4 人分)

鶏ひき肉……………300g
にんじん……………1/2 本
塩……………小さじ 1/2
パン粉……………大さじ 4
油……………大さじ 3
木綿豆腐……………1 丁
卵……………1 個
おろしにんにく…少々
片栗粉……………適量
ケチャップ……………適量

＊作りかた

- ①豆腐は水切りをして、ボールに入れてくずし、パン粉を入れて混ぜる。
- ②①のボールにひき肉、すりおろしたにんじん、卵、調味料を入れて混ぜる。
- ③形を整え、片栗粉を薄くまぶし、フライパンに油を入れて、揚げ焼きにする。
- ④お好みでケチャップをつけて食べる。