

展覧会のお知らせ

■常設展示

「小川原 脩 自伝風な展覧会—夏・空よ！」

青、白、赤、色彩もさまざまな「空」、稜線と雲が繰り返し描かれる「空」、小川原作品に現れる「空」をご覧ください。

会期：開催中 10月18日（日）まで

■企画展示

「第57回 麓彩会展」

昭和38年、古い公民館の一室から始まり、この土地の芸術文化の一翼を担ってきた麓彩会展。今年も13名の作家たちの個性あふれる作品が集まります。

会期：9月5日（土）～10月18日（日）

アート・イベントのお知らせ

■造形活動ワークショップ

『むつ先生と **アート** あそぼう！』③ ○（まる）がいっぱい！

こどもから大人まで楽しめる作品づくりをします。画用紙にたくさん○を描いて、“まるいもの”でいっぱいになろう！むつ先生が楽しく教えてくださいますよ。

日時：9月23日（水・祝）10時～15時30分

※時間内にいつでも参加できます。

講師：宮崎むつさん（画家） 会場：当館ロビー 参加費：無料

申込み：不要

■土曜サロン

ミュージアム・シネマ「モンパルナスの灯」

日時：9月12日（土）14時～16時

エコール・ド・パリの画家・モディリアアーニの愛と死を描く。

講師：柴 勤（当館館長） 会場：当館映像ルーム 聴講無料

第8回 小川原脩記念美術館絵画コンクール 「ふるさとを描こう」

私たちのふるさと後志は、山から海へと変化に富んだ風景が連なり、小川原脩をはじめ後志生まれの画家たちも、この「ふるさとの風景」が大好きでした。皆さんそれぞれが思い描く「ふるさとの風景」を、自由に描いてください。たくさんのお待ちしています。

■応募期間／9月18日（金）まで（締め切り必着）

■応募資格／小樽市を除いた後志管内の小学生

■応募の決まり／四つ切画用紙に水彩かクレヨンで描かれた未発表作品を応募（応募は一人1作品）

詳しくは、各学校で配布される案内をご覧ください。小川原脩記念美術館までお問い合わせください。



小川原脩記念美術館 倶知安風土館
☎ 21-4141 ☎ 22-6631

開館時間は9時～17時
（入館は16時30分）

9月の休館日
1～4日、8日、15日、24日、29日

美術館長から

5日から「麓彩会展」が始まる。小川原先生が中心となり開催されたのが、今から57年前の1958年。先生が亡くなられて13年も経つが、何と現在でも継続している。会費も会則もなく、出入りは自由。何とも開放的なグループだが、それもそのはず、そもそも実態として会などはないのだ。皆さんが顔を揃えるのは、年1回の展覧会の時だけ。ただ、ひとたび顔を合わせると、先生をめぐる話はどことん尽きることがない。画家の仕事は孤独そのもの。誰の助けも借りられない。それだけに、志を同じくする仲間の繋がりはいっそう強くなるのだろう。凡人からすると羨ましい限りだ。

館長 柴 勤

海と山と田園と ミュージアムロード情報

【クローズアップ西村計雄記念美術館】
共和町合併60周年・町制施行45年記念
前川茂利展「きょうわのくらし」

後志の風土と、地域に根差して生きる人々のいとなみを記録し続けた写真家・前川茂利の「開拓地のくらし」シリーズを中心とした写真展。

会期：9月2日（水）～10月12日（月・祝）

■西村計雄記念美術館 ☎ 0135-72-2525

感動一点 の場

『子どもと子犬』

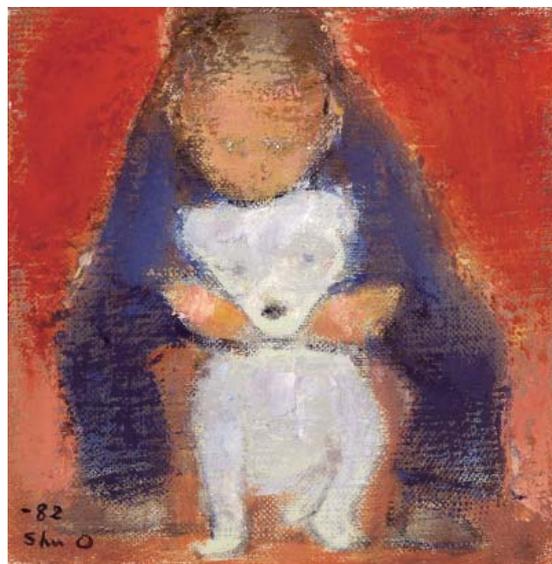
1982年 小川原 脩 画

22センチ四方、画布の号数では1号のスクウェアと呼ばれる。油彩画にしては小さな小さな作品である。子どもと子犬が描かれていて、その画面は粗いキャンバス地の織目がモチーフの素朴さを引き立てている。街角で子犬と戯れていた少年が、伸び上がり飛び出して行こうとする子犬の肩をぱっと押さえる。そんな一瞬である。

小川原 脩は1981年、82年とチベットを旅した。82年に描かれたこの作品も、彼が旅したチベットで出会った何気ない日常の光景なのだろう。子どもの仕草への温かな眼差しを表すように、背景もまた温かな色で包まれている。

小川原の描く小さな作品には、みずばしょう、桃の果実、パンジーなど身近な対象がシンプルにのびのびと描かれている。愛らしさが詰まった小振りな作品たちは、縁のあった所有者の手もとで愛でられてきた。この作品もまた、昨年度末に寄贈を受け新たに当館のコレクションに加わった。小さな作品ばかりを集め、もし自分の部屋に飾るなら…と皆さんに問いかけるような展覧会をひらいてみたい。

文：沼田 絵美（小川原脩記念美術館 学芸員）



ふる探訪 さと

—作物にもっとも近い野草—

390回



風土館の前に畑がある。開館当初は石の転がる荒地であったが、余りにも見栄えが悪いので圃場と称して作物を作り始めた経緯があった。今年もダイズ、トラマメなどに混じってお呼びでないタンポポ、アカザそしてハコベなどが繁茂している。中でもひととき元気なのがスベリヒユだ。取っても採っても次から次へと生えてくる。地面すれすれに多肉質の枝葉を広げ、黄色い小さい花をつけている。

実はこのスベリヒユには馴染みが深い。祖父の家では夏によく食膳に上った。畑に勝手にたくさん生えてくるので、それを採取して利用するのである。お昼に

おかずを一品追加したいときなど、家横の畑から採ってくるようによく頼まれたものだった。

食べ方は「おひたし」が中心。煮ると食感が損なわれるので、洗ったスベリヒユをザルに並べて熱湯をかける。すると濃い緑色に変わる。食べ易いように切りそろえ、主にカツオブシをふりかけ、醤油をたらして食べたが、マヨネーズで和えても良いだろうし、サラダとして生食にも適すると思う。試したことはないが、山菜料理の王道である「てんぷら」も宜しいかも知れない。軽い酸味と一種のぬめりがあり、食べあきることがない。ただ、子どもの喜ぶ一品とは言い難いだろう。

スベリヒユは雑草として全国から知られ、なんと山形ではスーパーで食材として販売されているという。細胞の柔軟性を保つのに大切ないわゆるDHA(ω-3脂肪酸)を多量に含むことから注目され、栽培化の試みがすでに始まっているとも聞く。そもそも作物とは、野生植物を改良し栽培品種として人工的に作り上げられた植物たちのことだ。作物に最も近い野草と言えそうなスベリヒユ、いちどお試しあれ。ダメされたと思って。

文：岡崎 毅（倶知安風土館館長）

