ミュージアム通信

展覧会のお知らせ

■常設展示

小川原脩展　「小川原脩　遥かなるイマージュⅡ」

「遥かなるイマージュ」は 1988 年に北海道立近代美術館において開催された大規模な回顧展の副題＜対話・沈黙―遥かなるイマージュ＞より抜粋した言葉で、小川原脩の創作姿勢を想起させるフレーズです。Ⅰ期に続き、小川原脩全年代の代表的作品を網羅しながらコンパクトに紹介します。

会　期：開催中～平成 31 年 1 月 20 日㈰

■企画展示

第 60 回　麓彩会記念展

1958 年、小川原脩をはじめとする 8 人の発起人により設立された「麓彩会」。60 回を迎える記念展は、大作を揃えた第 1 展示室で開催しています。

会　期：開催中～ 12 月 16 日㈰

アート・イベントのお知らせ

■アート・シネマ館

「ミリキタニの猫」2006 年 /74 分 / アメリカ

日　時：11 月 3 日㈯ 14 時～ 15 時 20 分

お話し：柴　　勤（当館館長）　会　場：当館映像ルーム（無料）

■土曜サロン

アート探訪〈みて・きいて〉21「スーラ　点描の画家」

日　時：11 月 10 日㈯ 14 時～ 15 時

お話し：柴　　勤（当館館長）　会　場：当館映像ルーム（無料）

■造形活動ワークショップ

「描いて、刷り取る〈木版リトグラフ〉体験」

日　時：11 月 17 日㈯ 10 時～ 16 時　会　場：倶知安風土館研修室

講　師：府川誠さん（版画家）　対　象：一般（中学生以上）

定　員：15 名（要申込）　参加料：無料

申込み：美術館に来館または電話　※定員になり次第終了

■ミュージアム・コンサート

「コンセール・アミ～オータムコンサート 2018」

札幌を拠点として多彩な音楽活動を展開する音楽家グループ「コンセール・アミ」。今年もテノールの佐藤さんを中心に、クラシックから童謡まで、国内外の楽しく美しい音楽の世界を聞かせてくれます。

出　演：佐藤貢さん（テノール）・丸山みゆきさん（ヴァイオリン）・吉田聖子さん（クラリネット）・塚越由り映さん（ピアノ）・柴瑞穂さん（ピアノ）

日　時：11 月 24 日㈯ 14 時～ 15 時　会　場：当館ロビー（無料）

■ 11 月 3 日（土・祝）は開館記念日 ※観覧料無料、11 時から絵画コンクール表彰式

第 11 回「ふるさとを描こう」絵画コンクール入賞者（町内分）

ふるさと賞／高橋夏緒（北陽小 2 年）　**田辺千明**（倶知安小 2 年）　**荒木　柊**（東小 3 年）　**條々美結**（北陽小 4 年）
南　まい（倶知安小 4 年）　**北村のどか**（倶知安小 4 年）　**長岡真琉**（北陽小 5 年）　**荒木　宙**（東小 5 年）
三田彩葉（北陽小 5 年）　**遠藤　碧**（北陽小 6 年）　**水口倖那**（北陽小 6 年）　**川本悠月**（北陽小 6 年）
学校賞／北陽小学校

◎ふるさと賞入賞作品は 11 月 3 日～ 11 月 11 日まで小川原脩記念美術館で展示します

◎応募された全作品は 11 月 13 日～ 12 月 9 日まで文化福祉センターで展示します

小川原脩記念美術館　☎ 21-4141

観 覧 料 ： 一　　般　500 円（400 円）
高 校 生　300 円（200 円）
小中学生　100 円（ 50 円）

倶知安風土館　☎ 22-6631

観 覧 料 ： 一　　般　200 円（100 円）
高校生以下、美術館観覧者無料

開館時間は 9 時～ 17 時
入館は 16 時 30 分まで
※（　）内は 10 名以上の団体料金
11 月の休館日 毎週火曜日

パリの人々

この時期になると決まって思い出すのが、かつてパリで過ごした日々。11 月から 2 月にかけて、研修の名目で芸術の聖地モンマルトルに滞在していたことがあります。

今でも脳裏に浮かぶのは、秋から冬へと向う季節の移り変わり、そして毎日のように顔を合わせていた人々の姿。遠くからでも「チャオ」と言葉をかけてくる雑貨屋のオジサン、面白がって発音を直そうとするクレープ屋のお婆ちゃん、満面の笑みでバゲットを差し出すパン屋のお姉さん、レストランのお兄さんは、顔を合わせるたびに日本語で「オゲンキデスカ」。研究成果は大したことありませんでしたが、普通の人々との普通の出会いは、今でも忘れがたい大事な宝物です。

館 長　柴　勤

感動の場 一点

『晩秋の羊蹄山』

1978 年　小川原　脩　画

小川原脩は、羊蹄山は難しい山だと生前に語っていた。「近すぎて、難しい」と。その存在が圧倒的だということか、身近なものへの自分なりの再現というものが問題だったのだろうか。一方で、羊蹄山に向かって立ち、スケッチブックにその姿を写し取る小川原の写真が残っている。その表情は清々しく、どこか誇らしげでもある。羊蹄山に対する小川原の思いは、いささか複雑なもののようだ。

羊蹄の山頂が雪に覆われ、雲間には淡い青空がのぞく。林も丘もくすんだ枯れ葉や枯れ草が残る程度となって、いよいよ冬本番へと向かって行く。冷たく澄んだ空気が肌に触れると、心に凛とした美しさとなって伝わる、そのような経験をお持ちではないだろうか。冴え冴えとした色彩に晩秋の樹々の繊細さを添えた本作は、この土地に暮らす私たちの肌感覚にぴたりと合い、心に残る一点だと思う。

文：沼田　絵美（小川原脩記念美術館　学芸員）

ふるさと探訪

―火鉢と灰―

427 回

「早蕨（さわらび）は火鉢の灰でアクを出し、鯵の煮汁で煮るが味好（よ）き」

明治後期、ベストセラーになった村井弦斎の小説仕立ての料理書『食道楽』に載っている「料理心得のうた」の一節です。大正期にストーブが普及するまで暖房の中心は囲炉裏で、座敷や客間では炭を使った火鉢が使われ、手をあぶったり、湯を沸かしたりと生活に欠かせない道具でした。

今では「火鉢の灰でアクを出し」といっても、何のことかわからない人が多くなってしまったかもしれません。ワラビやぜんまい、うどなど、山菜のアク抜きには灰の「灰汁（あく）」がよく使われていました。灰汁とは灰を水に浸した上澄液のことでふるいや布でこして使いました。灰の成分は大部分が炭酸カリウムで、これが水に溶けると化学反応が起こり、水溶液は強いアルカリ性になります。これに漬けたり煮たりすることによって、繊維が柔らかく膨張し、水溶性の山菜のアクが容易に外に溶け出します。

しかも、こうして灰汁でアク抜きをすると山菜はより一層鮮やかな緑となり、目でも山の幸を堪能できるのです。

▲木製角火鉢

▲金属製丸火鉢

気密性の高い現在の住宅では、室内で火鉢を使うのは危険な場合がありますが、畳の間の火鉢に五徳が立ち、鉄瓶から湯気がのぼっている風景は、火鉢を使ったことがない世代でもどこか懐かしい気分になりませんか。

文：森脇　友行（倶知安風土館 生涯学習専門員）