ミュージアム通信

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
2月の休館日　毎週火曜日、展示替えのため美術館のみ13日～16日
17日は展覧会初日のため美術館観覧無料

展覧会のお知らせ

■第1展示室

小川原脩展「感動の場―点」

広報くっちゃんに1998年から続くコラム「感動の場―点」。小川原自身が名付けたもので、現在は連載を開始して25年、掲載回数は300回を越えました。小川原脩の代表作の数々を、「感動の場―点」で綴られた紹介文とともにご覧いただきます。

会期：開催中～5月12日(日)

■第2展示室

小川原脩展「小川原脩と麓彩会」

小川原脩は麓彩会を「地方文化の苗床」として位置付け、自身の重要な作品発表の場としていました。小川原の画業を麓彩会展出品作を中心にたどる展覧会。

会期：開催中～2月12日（月・祝）

〈おしゃべり美術館2024〉対話鑑賞のススメ

会話を楽しみながら小川原脩の作品を鑑賞する展覧会です。友人と、家族と、おひとりでも、絵の中の出来事をひも解いてみませんか。おしゃべりキャラクターの「とりっちー」がご案内します。

会期：2月17日(土)～4月14日(日)

アート・イベントのお知らせ

■土曜サロン

おとなの手しごと（25）「コスモサークル作り」

色糸を紙にぐるぐる巻き付けてきれいな模様のオーナメントを作ります。

日時：2月10日(土)14時～16時
会場：ロビー（無料）
お相手：金澤逸子（学芸スタッフ）
定員：10名※要予約、高校生以上、親子可

■ミュージアム・コンサート

アンサンブル・クレセント《弦楽四重奏》名曲コンサート

どこかで耳にしたことのあるあの「名曲」を、バイオリン・ビオラ・チェロの弦楽四重奏でお楽しみください。

曲目：アイネクライネナハトムジーク、サウントオブミュージックなど
出演：森本千絵さん（バイオリン）、森由紀子さん（バイオリン）、猿渡美穂子さん（ビオラ）、山田慶一さん（チェロ）
日時：2月18日(日)14時～15時
※日曜日ですので、ご注意ください
会場：当館ロビー※予約不要・無料・当日先着50席

■ロビー・ギャラリー

冬期間に「ロビー・ギャラリー」(町内や近隣町村で創作活動を行う作家・愛好家の展示)を開催します。会期・出品作家など、詳しくは町HPをご覧ください。

小中学生書き初め大会

1月10日、公民館で書き初め大会が、倶知安町青少年育成会の主催で開催されました。前回はコロナ禍を挟んで令和2年の1月までさかのぼり、4年ぶりの開催。会場も世代交流センターから公民館に変更し、開催する側としても勝手がわからず、どのくらい来てもらえるか不安でしたが、これまで同様に50名を超える子どもたちが参加してくれて、胸をなで下ろしました。

当日は、最初に書道家　荒野洋子先生の実技指導から。荒野さんが書を書く場面に立ち会うのは私も初めてであり、子どもたちもその姿を食い入るように見つめていました。

その後は各々、好きな場所に陣取って書き初めを開始。太く力強い文字を書く子や、伸びやかできれいな線を引く子、枚数を重ねるごとにどんどん上達する子・・・。

思い思いに、されどみな真剣に取り組んでくれていました。

年の初めの催しとして、末永く続けて行きたいと実感した次第です。

館　長　福原秀和

感動の場 ― 点

『平野で』
1988年　小川原　脩　画

「『感動の場―点』でどうだろう、点がたくさん集まり、まとまる、それが美術館ということかな」と小川原脩は連載当初に発案し、それがそのまま、この作品紹介コラムのタイトルになりました。1998年の美術館着工を機に始まった連載は開始して25年が経ち、小川原脩から2名の学芸員へ、そして学芸スタッフを交えた形へと執筆者を変えながら、掲載300回を越えました。（今回は308回目です）

この作品は1998年10月号で紹介され、小川原本人による文章が寄せられました。1986年の暮れから87年の正月をインドのウッタルプラディッシュ州で過ごした時のことを振り返っています。『・・・ウッタルプラディッシュ州はインドでも最も豊かな土地なのだろう。サトウキビの収穫期なので、どこを通っても収穫したサトウキビのくきをいっぱいに積んだ車を水牛がひいて行く。行けども行けどもという感じだ。この豊かな農村が、インドの経済を支えているのだろう。農家の庭先のようなところで、麻袋につめられた穀物らしいものを見かけたのが印象に残ったし、はちきれんばかりの麻袋の量感が、この地の象徴と思って鳩を飛ばし、素焼の壺とをアレンジして、インドの農村への讃歌という意味を持たせた作品である。・・・』

作者本人や学芸員が添えた言葉とともに絵を見ると、また違ったものが見えてくるかもしれません。

文：沼田　絵美（小川原脩記念美術館　副館長）

ふるさと探訪

本膳

490回

写真の資料は「本膳」または「会食膳」と呼ばれる食器で、昔、冠婚葬祭や正月などのかしこまった食事の時に使われたものです。器や膳の色には、朱色以外に黒色のもの、鶴や松が描かれたものもありました。

膳の上に乗っている食器は、手前左から「飯椀」、「汁椀」、真ん中にあるのが「高杯（腰高）」、奥側左から「平（大平）椀」、「坪（壺）椀」の順番になります。器に盛り付ける料理には、飯椀にはご飯、汁椀にはみそ汁やお吸い物、高杯には香の物（漬物）、平椀には煮しめ、坪椀には酢の物や煮豆を入れました。他に「二の膳」を用意して、そこに焼き物（魚など）、口取りなども用意しました。

倶知安町史（昭和36年版）には、大正時代の結婚式の話で、『このころほとんどの農家は2～30人分の客用食膳を用意していたが、親戚の家から食膳を借りてきて5～60人分の膳をそろえ、それにさまざまなご馳走をつける』と記され、盛大に結婚式が行われていたようです。

現在では、会食で本膳料理を見ることはなく、まれにお食い初めのときや、仏壇に供える食事、本格的な日本料理の食事で見掛けることがある程度です。

風土館の民具収蔵庫には、いろいろな種類の本膳が保管してありますので、来館して見比べてみてください。

文：今井　真司（倶知安風土館　学芸補助員）