

# ノイエスだより

ノイエス朝日(朝日印刷工業株式会社)  
 前橋市元総社町六七番地  
 電話 027・255・3434  
 FAX 027・255・3435

三月十一日の午後二時四十六分、国内観測史上最大マグニチュード九・〇の巨大地震を何処で体感しましたか？

あれから一週間が過ぎ、二週間が過ぎ、三週間が経過し・・・。

多くの方々が亡くなれば、行方不明の方も多く、家を津波で流され、多くの思い出とともに大切なものを持ち去られてしまいました。被害にあわれた方々の事を思うと心が痛みます。

また、福島第一原発の事故による多くの避難者のやりきれない思いも毎日のニュースから「いつまで」という約束のない報道に不安をおぼえます。当初はガソリン、灯油不足、電池、牛乳、パン、米、ティッシュ、トイレトペーパーなどが商店の棚から消え、今でも納豆やヨーグルトがまったく消えています。水もあまり置いてありません。

余計には買わない・・・心をかけていますが、仙台にいる親戚との連絡で現地の状況は、それ以上に食品はもろろ日用品は手に入らない・・・と話をしていました。

前橋でも余震が続いていて、精神的な疲労から「めまい」を感じる人、安眠出来なくなった・・・という声も多く聞きます。

計画停電、列車の本数の減少で行動範囲に制限が出来、その影響はまだまだ続きそうです。不安定な気持ちを元の状態に戻さなくては・・・と思います。被災者の方々の心は計り知れません。テレビでは、毎日毎日「自分に出来ること」「やさしさ」「日本・・・」と繰り返し放映されています。実際に自分に出来る事を見つけて、一つでも実行していくしかないですね。

ノイエス朝日に最近来廊された方は、すでにご存知でしょうが、エントランスを過ぎて受付の部分がオープンスペースになりました。朝日印刷で出版された方々の画集、詩集、句集、評論、エッセイなどが並んでいます。もちろん販売しています。

また、「芸術新潮」「美術手帖」が定期で置いてあり、自由に閲覧出来る美術関係書籍も並んでいます。展覧会をご覧になりながら、現在の美術の状況などの知識も楽しんで下さい。

県内イベントのパンフレット、展覧会案内も置いてあります。こういう時だからこそ、音楽や美術、映画と足を運ぶことをおすすめします。そして、自分に出来る事を少しでも実行していきましょう。

(武藤)

## ノイエス朝日の展覧会

### ニットソーイング真 春の作品展

四月十二日(火) 午前十時三十分～午後六時

四月十三日(水) 午前十時～午後六時

四月十四日(木) 午前十時～午後三時

\*体験予約・問い合わせ 027・235・0302

### 第14回 樺澤健治 作陶展

四月二十三日(土)～四月二十九日(金)

午前十時三十分～午後七時(最終日は午後5時)

連絡先 樺澤 0279・56・5617

### ノイエス講座 本間教室のご案内

「量子力学 極限の世界を律するもの」

講師 本間重雄先生

日時 四月二十日(水) 午後二時

会場 ノイエス朝日 スペース1

聴講料 一〇〇〇円(ドリンク付)

\*申し込みは、展覧会期中にお電話下さい。

電話 027・255・3434

\*五月のゴールデンウィークは休廊しています。

### 大西靖子木版画展 ノイエス企画

五月十四日(土)～五月二十二日(日)

午前十時～午後五時

ノイエス朝日 スペース1・2

\*作家在廊日 五月十四日(土)・十五日(日)

「記憶の風景」「夢の旅」シリーズをはじめ、大西作品の温かな色調と不思議な空間を表現する木版画の数々をお楽しみ下さい。

## ノイエス朝日のティータイム

余震続きで夜になると何もしたくなくなる・・・数日が過ぎてそろそろ腰を上げなくては・・・と思い、久しぶりに農家のおばさんが数人で野菜などを販売している所で「味噌作り」を教えていただきました。

大豆二・五キロと麹二・五キロと粗塩一キロで・・・。

大豆は一晩水に浸けて、親指と小指でつぶれるくらいに煮てから細かく機械でつぶしておきます。麹は手で砕いておき、それに一キロ弱の粗塩を混ぜます。混ぜたら大豆と一緒に桶でまんべんなく混ぜます。

樽にビニール袋を入れ焼酎で消毒し、少しつっておいた粗塩をパラパラと入れ、両手でボールの形にした味噌の塊を樽の中にめがけて叩き入れます。全部入れ終わったら残りの粗塩をパラパラと入れてビニールでしっかり密閉して、重しをして蓋をします。米袋(紙)で被い七カ月位お休み。(中では元気に熟成しているのですが・・・)

十月頃には手作り味噌の出来上がり。毎日美味しい味噌汁がいただけることでしょう。

味噌作りは、ノイエスに来られる方の中には、ずいぶん前から作っている・・・とか、母が作っていた・・・とか、実家で作っている・・・とか聞くことも多かったのですが、町の子には、とっても珍しい作業です。

数日前にも本屋さんで「味噌汁三六五日」?のような本を買ってきました。たぶん味噌汁ではなく汁物だったかも知れませんが。一頁にお椀に入った汁物の写真が載っています。震災で避難所の炊き出しで温かい汁物をいただいている人々のホッとした笑顔が印象的でした。

温かい塩むすび、温かい味噌汁・・・。極上の食事です。来年は、農家のおばさんに白菜漬物を教えてもらおうかなあ・・・なんて思っています。ここらは「国府の白菜」で有名だと聞いています。一汁一菜・・・。シンプルライフを見直す時期かも知れません。

