

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・2555・3434
 FAX 027・2555・3435

先日、テレビで「ドナルド・キーン×平野啓一郎のスペシャル対談 果てしなく美しい日本」が放映されました。

日本語の言葉について、日本人の美意識、精神性の美しさについての対談でした。東日本大震災以後に日本永住を決めたドナルド・キーン氏の言葉が非常に新鮮で美しく、そして自然に感じられました。

自分が日本人である意識とは普段考えることがあるのでしょうか？

震災以後、世界中で報道された日本人の冷静さ、マナーの良さ、そして力強さとは・・・日本人の中に潜在的に蓄積されている国民性があるのでしょうか。ドナルド・キーン著「日本人の戦争」作家の日記を読むがその折に取り上げられていました。昭和十六年後半、昭和二十一年後半までの五年間に日本の作家たち(永井荷風・高見順・伊藤整・山田風太郎など)が書いていた日記を抜粋して戦時下における表現者がどのように生きていたか・・・浮彫りになってきます。

あくまでも個人的記録として書く日記は、文章を何度も読み返すことによる自己確認のような意味もあり、誰にも読まれることなく自己の存在がなくなる以前に処分する人が多いようです。そして意味のない物として家族に処分される場合もあるようです。しかし、意図的に誰かに読まれることを意識して書いている人にとっては記録だけにはとどまらず自己の存在していた意味を文面から読み取ってもらいたいという欲と、そして社会的に活字としていつしか世に出て社会的影響を多少とも与えることは出来ないか・・・という望みをもって書き続けていた人もいたようです。

戦時下で日記を書き続けて今に至っている・・・という人も多いことと思えますが、社会の変化とともに当時の日本人が抱えていた大きな問題を自分がどのように捉えていたか？また当時から比べれば経済的に豊かになったと言われている現在の自分が置かれている状態をどのように捉えているのか。日本人として自分をどのように感じ、これからどのように生きていこうとしているのか？日記、あるいは日記のようなものを書き始めてみるのも良いでしょう。

そして、日本文学、特に古典を読むことは、私達のルーツがいくらかでも理解出来るか、さらに解らなくなる可能性もありますが・・・書いてみたり、読んでみたり、久しく忘れていた行動をおこしてみようという事で、新たな自分発見を試みて下さい。

(武藤)

ノイエス朝日のご案内(スペース1・2)

村上由希子 斉藤芳子 二人展 企画
 フェルト 七室

会期 十二月三日(土)～十一日(日)
 午前十時～午後五時

京都在住のフェルト作家の村上由希子さんと、前橋在住で七室作家の斉藤芳子さんの二人展です。

フェルト作品は帽子、マフラーなどの冬のアイテムやオブジェ。また、七室作品は平面作品を中心にアクセサリーなどクリスマスやお正月のプレゼントとしても最適な作品を多数展示販売いたします。

村上由希子さんの在廊日は、三日～六日(午前中)です。

X氏のコレクション展 PART3

会期 一月五日(木)～十一日(水)
 午前十時～午後五時

小島 誠 ガラス展 英国からの贈り物 企画

会期 一月十四日(土)～二十二日(日)
 午前十時～午後五時

ノイエスでの個展は二回目となります。

今回は、英国からの贈り物というテーマで十七～十八世紀のガラスをイメージした作品を中心に展示販売いたします。ご案内状、詳細につきましては、次回にご案内致します。

年末年始休暇は、十二月二十九日(木)～一月四日(水)です。なお、展覧会会期中以外は、ノイエス朝日(ギャラリー)のスタッフは不在の場合もありますので、ご用の方は、お電話でご確認の上、お出かけ下さい。

電話 027・2555・3434 (ノイエス直通)

ノイエスのティータイム

この季節になるとキノコや柚子や秋の野菜の話になりますが・・・。

恒例、キノコのお話です。

先日、沼田に行く用事があり、街中の八百屋で野生のキノコを販売しているお店に寄りまして。

その店のオジサンとは以前にもキノコについて話した事があるのですが、箱いっぱいクリタケを発見。保存の仕方について教えてもらいました。

家に持ち帰ったら、水で何回かキノコについている草や土などを丁寧に洗い流します。そして水をきって、そのまま冷凍保存パックに入れ保存。(以前は湯がいて冷凍していました。)解凍する時は(煮込みうどんにする事が多いのですが・・・)鍋に油をひき、油が熱くなったら凍ったままのキノコをそのまま入れます。茄子を入れさらに炒め、水、豆腐を加え煮込み、醤油、酒、みりんで味つけ。歯ごたえもあり、もちろん苦味もあり最高に美味です。

先日、NHKでもキノコを美味しく食べる方法をやっていました。ちょっと驚きでしたが「えのきたけ」三〇〇グラムに水四〇〇ccをジューサーでドロドロにして、鍋に入れ三十分煮て、荒熱を取ったら製氷器に入れ冷凍。出汁のように味噌汁やカレーなどにポイッと入れるだけでうま味成分が出るとか・・・キノコは食物繊維が豊富でコレステロールの吸収を抑制したりする効果もあるそうだなかなかの優れたものようです。試して下さい。

お知らせ

朝日印刷では、「デジタルカメラ使い方教室」(無料)の第二回目を十二月十七日(土)Dips・Aで開催いたします。(時間は未定です)興味のある方、お申し込みの方は直接、ノイエスにお電話下さい。

群馬県立歴史博物館ショップ閉店のお知らせ

歴史博物館の臨時閉館に伴い、歴史博物館ショップを十一月二十七日をもちまして閉店いたします。永い間のご愛顧に感謝申し上げます。

