

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

久しぶりに朝のウォーキングで前橋駅から広瀬川、県庁付近を歩いた。画家や文学関係者と夜に何度も歩いた事のある周辺の建物もすっかり変わってしまい、朝の町はすっかり疲れきっているように感じた。

「息づく街」を街角や道路端に探してみたものの、朝の風景にはどこにも見あたらない。広瀬河畔は歩道の整備工事をしていて立ち入れない場所もあり、歩幅は変えることなく帽子を深く被り、とにかく早歩きで通り過ぎた。朝方まで聞いていた文藝春秋文化講演会の遠藤周作「初夏の雑談」の声がすっかり頭に刷り込まれてしまい気になってしかたがない。

中学時代に取りつかれた作家で、数年前に軽井沢高原文庫で肉筆原稿や草稿ノート、書簡写真などが公開され、爽やかな一日を過ごした事がある。

CDは「菊池寛生誕百周年記念講演会」で秋田市で講演したもので、「自分の知らない自分の顔」について話し出す。人が人と対面している時の外面そとづらの顔(生活の顔)は何も社会だけでなく家庭内でも外面の顔をしていなくてはならず、内面 うちづらの顔は独りになった時くらいのものであるが、どちらにも属さない「自分の知らない自分の顔」があり、この三つの顔が重なり合って存在している、と言う。

自分の中の「自分の知らない自分の顔」を考えながら「何なのか」「知ってどうする」「わかるわけがない」・・・などと繰り返しながら自宅に辿り着いた。人は同じ社会の中で、同じ環境条件にいても幸せと感じられる人と、不満ばかりを言いきかせと感ずる人と、何にも感じない人と・・・まちまちである。同じ人生(一生)だったら誰もが幸せに過ごせたら、それに越したことは無い。しかし、遠藤周作が言うようにマイナスをプラスにしていこうとするしかない。つまり不幸せと感ずる事があるから幸せを感ずられ、幸せと感ずる事があるから不幸せになったと思えるのであり、心の中で不幸せと感ずる時に、それをどう受け止めて対処していくかが幸せに転化出来るかの鍵になるという事だと思ふ。

東日本大震災で東北の人々の力強さに誰もが驚くが、その影に多くの傷つき続けている人々がいるという事実。精神的なダメージから体調を壊したくなった人も多くいるという事実。しかし、高度な医療器具と技術を使つての治療は医学の進歩で驚くべきことだが、肉親や看護師に手を握つてもらうという行為が痛みを抑える薬以上に患者にとって大きな力となっているという事実は経験者ではなくてはわからない、それもまた事実である。人を人が支える・・・誰もがその気持ちを大切にしていけたらと思ふ。

ノイエスの展覧会

皮白竹の仕事と竹を使った工芸展
タケヤネの里 企画

会期 二月四日(土)～十二日(日)
 午前十時～午後五時

特別企画

二月五日(日) *事前に予約して下さい。

午前中 ワークショップ「竹皮の花籠作り」

講師 前島美江 一〇〇〇円

午後 ドラムソロライブ 石塚俊明

ドキュメンタリー映画「タケヤネの里」

シンポジウム

午後のチケット 三〇〇〇円

* 料金については、別紙パンフレットを参照。

定員六〇名ですので早目にお申し込み下さい。

電話 027・2555・3434

* 一月二十六日(木)、二十八日(土)は休廊です。

第五回 冬のサロン 企画

会期 二月十八日(土)～二十六日(日)
 午前十時～午後五時

恒例になりました冬のサロンです。

今回は陶器を中心に展示販売いたします。

掘り出し物に出合えるかもしれません。

お早目にお出かけ下さい。

綿貫哲雄作陶展 企画

会期 三月三日(土)～十一日(日)
 午前十時～午後五時

* 「冬のサロン」「綿貫哲雄作陶展」は、次回のご案内で詳細をご案内いたします。

県内の展覧会案内

群馬のガラス工芸

木村 明・小島 誠・大坪 修・宮田高志

岩瀬直子・高橋 明・室 伸一

上越クリスタル硝子(株)・(株)ハルナガラス

会期 三月二十五日(日) 月曜休館

午前九時三十分～午後五時

会場 群馬県立近代美術館

電話 027・346・5560

観覧料 一般三〇〇円 大学・高校生一五〇円

* 木村明、小島誠は、ノイエスで定期的に個展開催。

TAKE OKAMOTO展

会期 一月二十一日(土)～二月二日(木)

午前十時～午後五時 入場無料

会場 ガトーフェスタ ハラダ

電話 0274・40・3622

県外の展覧会

梅沢通浩 展

会期 二月十三日(月)～十八日(土)

午前十一時～午後七時(最終日五時半)

会場 みゆき画廊(東京・銀座六丁目)

電話 03・3571・1771

一菜情報・・・春に向けて

土筆(土筆)「スギナ」の胞子茎。

山間部に行く一面に生えています。摘んだら「はかま」の部分はずしてさつと茹でて水にさらし、アクを抜いて、おひたしや卵とじなどで召し上がってみて下さい。三杯酢につけても美味しいです。