

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

ノイエスで開催している「タケヤネの里」のイベントで五日の午前中は「竹皮の花籠作り」のワークショップに二十六名が参加。

また、午後のドラムソロ石塚俊明(頭脳警察)によるライブ、ドキュメンタリー映画「タケヤネの里」の上映会、「タケヤネの里」の映画監督、青原さとしと前橋出身の映画監督で現在、劇場用ドキュメンタリー映画「岡村喬生のオペラ人生」を製作している飯塚俊男、美術家の白川昌生の三人によるシンポジウムも盛会のうちに終了しました。多くの参加者は竹皮で作った花籠を大切に持って帰られました。きつと春の野花が飾られることでしょう。

久しぶりに映画監督二人、美術と地域、美術と市場などについて数多くの著作を出している白川昌生による表現者としての立ち位置や方法について一端を聞くことが出来て充実した一日でした。

展示会は、十二日(日)まで開催しています。
ドキュメンタリー映画を作る人と鑑賞する人の理解の距離感など興味深い話で、映画に限らず絵画、彫刻、工芸、写真や造形、映像の仕事など全てに関して、その問題はあり、だから面白いのしょうが・・・。

ノイエス朝日の今年の展示会スケジュールが出来上がりました。定期的にノイエスで展示会をしている作家。また新たに個展、グループ展をされる作家、来廊され、鑑賞される皆様とも出会いがあります。お楽しみいただければと思います。

友人が白菜の漬物と沢庵漬をもってきて下さいました。なんでこんなに美味しく漬けられるのか・・・。こんな美味しい漬物を毎食いただけるなんて、なんて幸せなのでしょう。

漬け過ぎ白菜や漬け過ぎ沢庵も油で炒めたりすると、また一味違った美味しさになり、ご飯の量もちよっぴり増えます。

ノイエスに来廊される方々には料理上手の方が多く、食の話には事欠きませんが、新情報をたくさん得る事が出来て、とにかく教えていただいたレシピはすぐに実践してみます。意外と上手くいくので、私の料理もそのおかげでだいぶ上達しました。ありがたいことです。

料理の楽しさは、ますますエスカレートしますが、今年は一ひとつ栄養面や体調管理の意味でも食材や調理技術も勉強していきたいと思っています。よい情報がありましたら、いつでもご教示下さい。お待ちしております。

ノイエスの展示会

第5回 冬のサロン展

会期 二月十八日(土)～二十六日(日)
午前十時～午後五時

冬のサロン展も五回目を数えます。

今回は冬の食卓にちよつと贅沢な一品の作家ものが並びます。また、竹久夢二「立田姫」(版画)や小杉小二郎「サンレミの花」、掛軸なども展示します。掘出し物があるかも知れません。お楽しみ下さい。

綿貫哲雄作陶展

会期 三月三日(土)～十一日(日)
午前十時～午後五時

小野養豚ん BORN TO LIVE

会期 三月十七日(土)～二十五日(日)
午前十時～午後五時

* シンポジウムを予定しています。

中島裕明絵画展 海と川と・・・

会期 三月三十一日(土)～四月八日(日)
午前十時～午後五時

* 「小野養豚ん」「中島裕明絵画展」の詳細につきましては、後日ご案内いたします。

ノイエス朝日(ギャラリー)は会期中以外、休廊しております。展示会につきましてのお問合せは会期中にお願いします。

ノイエスで二〇〇五年二月十九日～二十七日に開催した

「小坂元二作品展」の搬入、飾りつけ、会期中、片付け、搬出と、その時の状況が心に刻まれ懐かしく思いだされます。そして、小坂さん自身から作品集を作りたい・・・という電話をいただいたのも昨日のように感じられます。

今は故人となられた小坂さんが病床にありながら情熱を注いで構成、編集作業をされた作品集が私の手元にご家族の方から送られてきました。

掲載作品は一六八点、折りに触れての記述あれこれには若き小坂さんの写真があります。

一点一点の作品に小坂さんの呼吸や生きざまが感じられ、草創期、摸索期、人間模様、「インド考」シリーズ、「地の聲」シリーズ、続「地の聲」シリーズと構成力があり、仕上がりも画集として立派な作品集になっています。

小坂さんの真面目で、悪戯っぽい笑顔がちよつと右上に浮かびました。

ギャラリーの仕事を始めてそろそろ三十年になり、今まで数多くの作家の方々と出会い、展示会も通算して一〇〇〇回近いらしい・・・という事実が驚愕！でもいろいろな方たちに出会えた事に幸せを感じています。

これからの出会いは、もちろん楽しみです、故人となられた方々にも感謝です。

「小坂さん、りっぱな良い画集ができましたね。」・・・。(武藤)

一菜情報・・・春に向けて

蓬(ヨモギ)

餅草ともいわれています。子供の頃に母とヨモギを摘みにいきました。ヨモギの草団子は独特の香りがしてアンコやきな粉によく合います。

若芽を摘んだら、天ぷらも美味しいそうです。ゆでたヨモギを冷凍しても保存できますが、ゆでたら日に干して保存しておく方が風味が良いそうです。

少し暖かくなってきたら、ウォーキングの休憩時間にどこかでヨモギを見つけて摘んでみようかな？なんて思っています。春の草は生命力があつて身体に良いものが多いそうですよ。