

ノイエスだより

ノイエス朝日(朝日印刷工業株式会社)

群馬県前橋市元総社町七三-15

TEL 027-2555-3434

FAX 027-2555-3435

http://www.neues-asahi.jp

「忘却とは忘れさることなり。忘れえずして忘却を誓う心の悲しさよ」
菊田一夫原作のラジオドラマ「君の名は」の冒頭に朗読されたフレーズです。「銭湯を空にした」と言われ、一九五三年〜一九五四年にかけて映画化もされ、岸恵子と佐田啓二が真知子と春樹を演じたと……。

「愛し合いながら、すれ違いでなかなか会えない。忘れてしまったらどんなに心が軽くなるだろう、だけど忘れられない」そんな事のようにです。「忘却」とは長い間に蓄積された記憶が、突然か徐々にか思い出せなくなることで、年齢を重ねてくれば誰もが一日に一つや二つ、いやそれ以上に物忘れを経験していることでしょう。忘れる事があたりまえのような生活を何とも感じなくなっている自分がおかしくも思えませんが、日々新しいことも覚えなくてはならない毎日ですから、いたしかたないと思います。

先日、市川崑監督「竹取物語」を見ました。竹取の造に三船敏郎、妻に若尾文子、かぐや姫(加耶)に沢口靖子、その他、豪華出演者により一九八七年に制作された映画です。特撮監督として有名な円谷英二が生前に映像化したいと望んでいた作品です。

誰もが幼少期に聞かされた物語ですが、日本最古の物語が特撮により最後にはUFOによつて月に帰っていくのにはちょっと驚きました。竹取物語には、地上での全てを忘れさせてしまう羽衣を天女がかぐや姫に着せる場面があります。

全てを忘れてしまう……。何故か「忘却とは……」のフレーズが重なりました。また、かぐや姫が月に帰る時に帝に手紙と不死の薬を渡します。帝は深く悲しみ「会うことも無い自分に不死の薬が何になるのか」と天に近い山で焼くように命じられ「土(つわもの)ら連れて、不死薬を焼きに山へ登った」ということから「ふじの山」と名づけ『富士山』となったという説もあるそうです。面白い話です。

祖父や母が枕元で聞かせてくれた「竹取物語」を今の子供達は聞く機会があるのでしょいか。幼少期からタブレットでゲームをしていることを目にする事が多くなりましたが「昔話」の大切さを感じます。

天候不順な毎日で体調をくずしている方も多く、朝目覚めてから身体の調子の悪さを感じ、今日も一日が始まる……と憂鬱に感じてしまうことがあるかもしれませんが、「肉体が病気になるのも心まで病気になるな」という中村天風の教えのごとく、また、作家の宇野千代「私なんだか死なないような気がする」というように楽天的、積極的生き方を見習って少しでも前向きに生きる事を楽しんでいくように心がけたいものです。(武藤)

ノイエス朝日〈展覧会〉のご案内

綿貫哲雄作陶展 〈企画〉

会期 七月二十七日(水)〜八月四日(木)
午前十時〜午後五時三十分(最終日は四時)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

日常生活の中で楽しみながら使う湯呑み、盃、皿などの食器から茶道具にいたるまで約八十点を展示販売致します。お気軽にお出かけ下さい。

斉藤健司作品展 〈企画〉

—71年目の夏—

会期 八月六日(土)〜十五日(月)
午前十時〜午後五時三十分(最終日は五時)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

二年に一度、この八月に開催している「斉藤健司作品展」。
テレビ、新聞などのメディアでは戦争関連、平和についての記録映像や討論がされています。
世界情勢は、多くの事件が起こりキナ臭くなってきました……と危ぶまれてきています。表現者としての斉藤健司にとって平和を願うという想いから過去の過ちと鎮魂の想いを「描かずにはいられない」そのテーマは重要なものです。
作品と向き合って新たに平和について考えていただければと思います。

第51回 自由美術群馬展

主催 自由美術群馬研究会

会期 八月二十日(土)〜二十四日(水)
午前十時〜午後六時(最終日は五時)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

出品者

〈平面〉	新井富美子	有村 真鐵	石井 克
	大木 政子	小暮 芳宏	児玉寿美子
	須田 良雄	多胡 宏	手島まき子
	長門ふみ子	中林 三恵	林 政子
	山岸 千冬		
〈立体〉	吉田光正		

*二十一日(日)午後二時から会場にて自由参加の批評会を行います。

第28回 呑石書法会展

主催 呑石書法研究会 代表 岡庭征人(呑石)

会期 八月二十六日(金)〜二十八日(日)
午前十時〜午後六時(最終日は午後五時三十分)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

先日、以前から知り合いの画家の奥様から健康料理教室のご案内をいただき参加させていただきました。

東京からの先生を招いての特別健康料理教室でエプロン、三角巾、メモ帳を持参して約五時間の充実した内容でした。日本蕎麦を使つての「焼きそば」、「季節の味噌汁」「ひじきのサラダ」「フルーツ寒天」などのレシピの他、普通でしたら廃棄処分にするピーマンの種の部分、キャベツの芯などをみじん切りにしての蕎麦粉の「おやき」でした。料理内容はもちろんですが、まず調理の初めに手の洗いをしっかり学び、出汁の摂り方、その残った煮干をレンジ処理し食すこと、さらに梅酢を使つてのドレッシングの作り方で、まさに「目からうろこ」でした。

知人からビワの葉をたくさんいただき、洗ってホワイトリカーに漬けてビワノハエキスも作ってみました。三か月後には使えるようになると思います。

子供の頃、豆腐屋、パン屋、刃物研ぎや織物工場の職人さんたちがいる「場」が遊び場であったせいか、何故か作る事が好きなようです。

良い事は、少しでも皆さんにお伝え出来ればと思います。