

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

ようやく梅雨も明けました。陽射しをたっぷり浴びた洗濯物やふつから蒲団は、なんとも気持ちのよいものです。

早朝に東側のサッシを開けると爽やかな風が入ってきて再び眠りを誘います。夏のやさしさ・・・とても言える時間帯です。

「また、あの夏がきました。」と大きな重い心を持ち続けて生きている人々にとっては、過去の情景が昨日のように思い起こされる季節です。「戦争を知らない」世代に育った私は、多くの戦争体験者や映像や資料から知る訳ですが、戦争を知らない幸せと平和への願いを実生活で自分に何が出来るとか？考える季節でもあります。

何年も前になりますが、日本人として生まれたからには、どうしても広島に行かなくては・・・と思い続け二度広島の地を踏みました。新幹線が広島駅に近づくアナウンスに心のざわめきを感じました。そして何故か鳥肌が立った記憶があります。その日も原爆投下の数日前で記念式典の準備が各所で進んでいました。広島市内はなるべく歩くように心がけました。多くの人々の肉体や声や涙をすべて吸い込んで

いる土の上を歩いているという重い心を抱えながら込み上げてくるものがありました。原爆ドームや広島平和記念資料館は、もちろんですが、大きな樹木や石や流れる川にも時間を越えたヒロシマを見た気がしました。何枚か写真を撮り、戻ってから現像してみると、原爆ドーム周辺で撮影した何枚かの写真に炎のような赤い光が入っていました。ちよつと驚き「これをどうしたらよいのか？」と何年も手元へ置いておきましたが・・・いつしかどこかに紛れ込んで消えてしまいました。不思議な事があるものです。八月になると平和を考え、過去の悲惨な戦争を思い起こします。しかし、現在でも多くの地で戦いは続き多くの犠牲者が出ています。平和を願い、陽射しをたっぷり浴びた蒲団で眠れる幸せを感じながらも一人の人間として社会の一員として自分に何が出来るとか考えている二〇一〇年の夏を迎えています。

今年も二年ぶりに「斉藤健司作品展」を開催いたします。斉藤さんは案内状にあるように二歳の時に三十二歳であった父親をフイリピンで亡くしています。それが制作の原点であると、このテーマでずっと制作を続けています。時折、お会いすると旧群馬町にあった堤ヶ岡飛行場(正式には前橋飛行場)の話がされます。いろいろ調べておられる事を熱く語ってくれます。是非、戦争を知っている世代も知らない世代も作品の前に立ってみて下さい。

(武藤)

ノイエス朝日の展覧会案内

斉藤健司作品展 | 65年目の夏 | (企画)

八月六日(金)～十六日(月)

午前十時～午後五時三十分(最終日は午後五時終了)

*

北詰眞弓展

(企画)

八月二十一日(土)～二十九日(日)

午前十時～午後五時三十分(最終日は午後五時終了)

現在、モダンアート協会会員の北詰眞弓さんのノイエスで初めての個展です。今回は大作をメインに展示します。

*

関谷チチ子展

(企画)

九月四日(土)～八日(水)

午前十時～午後六時(最終日は午後五時終了)

*

白川昌生展

(企画)

九月十日(金)～十六日(水)

午前十時～午後五時(最終日は午後五時終了)

*

新井勝巳展

(企画)

九月十八日(土)～二十六日(日)

午前十時～午後五時(最終日は午後五時終了)

*九月の展覧会につきましては、次回のノイエスだよりでご案内いたします。

また、展覧会名につきましても仮題となっておりますので、ご了解下さい。

ノイエスは、展覧会会期中以外は休廊しております。お問合せは開廊中にお願致します。

ノイエスのテイータイム

以前の勤務先から出版社の編集や営業の数人と手紙や情報の交換をしている。

(株)トランスビューという出版社の編集者から時々「いける本・いけない本」という小冊子をいただく。

ある期間に出版された多くの本の中から元編集者や現役編集者、新聞記者、学者などが「いける本」「いけない本」をそれぞれ数冊選んで大アンケートを展開している。そして出版業界の話が楽しく読める。(ムダの会・発行。不定期刊の非売品)。情報の氾濫社会の中で選択する力の衰えが感じられたりするものの、多くの出版物を目にしている編集者が「いける本」「いけない本」と評価している中から一冊選んで読んでみるのも本との新たな出会いかも知れない。トランスビューの出版物も何冊か目を通していいが、良本を出している。池田晶子「14歳からの哲学」もこの出版社。「いける本・いけない本」は、大きな書店に直接お問合せ下さい。

*

紫蘇ジュースをたくさん作りました。

(レシピ)

赤ちりめん紫蘇・青紫蘇など三五〇グラム

水 二リットル

砂糖 一キロ

クエン酸 二十五グラム



*作り方は、紫蘇を水でよく洗い、枝から葉を取ります。二リットルの沸騰したお湯に紫蘇を入れ十分位煮ます。葉を取り出して火を一度止めてクエン酸を入れます。すると「あら不思議」美しい赤い色に変化!

再び火をつけて一キロの砂糖を投入、砂糖が溶けたら、はい、出来上がり、冷ましてから洗って乾燥させたペットボトルに入れ、冷蔵庫で保存。三倍位に希釈して召し上がって下さい。

紫蘇は、東洋医学では整腸作用、解熱、食あたりの下痢の緩和に効果があると民間医療として使われ、また防腐、解毒作用もあるので刺身などのもつけられたとか。カリウム、ビタミンC、鉄などもあるそうですよ。