

## 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七三一五

TEL 027・2555・3434

FAX 027・2555・3435

http://www.neues-asahi.jp

六月二十四日からノイエス朝日で開催する「放浪の画家 村上肥出夫展」パンフレットに、一九七一年六月に東京銀座・松坂屋で開催された折に川端康成が寄せた一文があります。(同封のパンフレット参照)

兜屋画廊で村上肥出夫の「富士」の絵を気に入りコレクションに加えた時の話です。川端康成の文にあるように画家にとって富士山を描くのは難しいのかもしれませんが。日々表情を変える姿、そして何よりも雄大な姿、その自然と向き合った時、表現者は無言のまま一度は退散してしまうほどの力をもっている。しかし、表現者にとって描かすにはいられない魅力を秘めているようです。

美術における「富士山」で現存する最古のものは「聖徳太子絵伝」(一〇六九)、鎌倉時代には富士信仰の成立で「富士曼荼羅図」をはじめ、三峰型富士の描写により物語文学と併せて描かれるようになり、江戸時代になると葛飾北斎の木版多色摺「富嶽三十六景」や歌川広重の「東海道五十三次」でも富士山を題材にしたものが見られます。

日本人にとつての富士山とは、どのような存在なのでしょう。そして画家にとつての富士山とは……。

偶然にも、ここに一人の富士山に心を奪われた作家がいます。

ここ数年で四十数回も富士山に行き、そして描き続けている金家秀男です。ある日、金家秀男氏から「私の富士登山始末記」なるものが封書で届きました。八kgの荷物を背負い一泊二日の強行軍での富士登山。

心臓が踊り、呼吸が荒くなり、足は岩場を捉えてはいるが……。いつしかリュックにないた肩には羽が生えてきた……と。

あることの苦しみを経た後に現れし聖なるもの、清浄な空気に磨かれた星空、魂は神聖なものと向き合い、見つめたほどに透明になっていった。その体験は、富士山を描かずにはいられない根幹にあるものを揺り動かし、そして表現者として筆をとらせませす。

雨後に現れる虹。夜空を走る流れ星。そして目の前に現れた巨大な富士山……。そんな自然を前にして人はどうして涙を流したり、感動するのでしょうか。自然にはそんな不思議な力があるようです。

早朝、ギャラリーで作品と向き合っていると声なき声が聞こえてくる。現存する作家も、それは作品のもっている力かもしれません。

作品と共存するということは、川端康成が村上肥出夫の「富士」を「心」と勇気を私に伝える絵である」とコレクシオンに加えた理由であつたかもしれないと思えました。(武藤)

## ノイエス朝日「展覧会」のご案内

## 金家秀男「富士山と語る」展 そのII 〈企画〉

会期 六月十日(土)～十八日(日)

午前十時～午後五時三十分(最終日は午後五時)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

金家秀男の油彩作品「富士」(3号×10号)約一〇〇点。そして陶作品(日常雑器)二〇〇数十点を一堂に展示。あらゆる表情を見せる「富士山」と向かい合う、そんなギャラリー空間をお楽しみ下さい。



## 放浪の画家 村上肥出夫展 〈企画〉

会期 六月二十四日(土)～七月二日(日)

午前十時～午後五時三十分(最終日は午後五時)

会場 ノイエス朝日 スペース1・2

ギャラリートーク

六月二十四日(土) 午後二時～ 入場無料

春原史寛(群馬大学教育学部美術教育講座 准教授)

池田 章(前橋在住・村上肥出夫氏友人・詩人)

展覧会会期中以外は、休廊しています。

お問い合わせにつきましては、展覧会会期中にお電話下さい。(電話 027・2555・3434)

昨年は、伊藤若冲生誕三〇〇年ということで、各地で大きな展覧会が開催され、テレビでもあらゆる角度から若冲の作品が分析、解説されました。

先日、県立図書館で「辻惟雄集」が岩波書店から全六巻で刊行されているのを知り、早速借りてきました。辻惟雄と言えば、若冲ブームの立役者であり、著書「奇想の系譜」でも知られる美術史家です。

「辻惟雄集」は、第1巻「かざり」の美術、第2巻「あそび」とアニメズムの美術、第3巻 障屏画と狩野派、第4巻 風俗画の展開、第5巻 又兵衛と山雪、第6巻 若冲と蕭白。そのテーマから推察されるように既成の美術評論とは違い、現代の視野で江戸時代の美術を大きく捉え、さらに泥沼からすくい上げる面白さ……と著者が言っているように「見る」という単純で重要な視点から非常に面白く入りやすい文章になっています。

知らないことを知る……この小さな出会いに心が弾む思いと、充実した時間を過ごせることを考えると、本との出会いは大きな宝です。機会があれば一読を。

## 旬な食材を使つての「てんぷら」

知人に「たけのこ」をいただいたので、前夜に下茹でをしておき、よく水で洗い、冷蔵庫で水に浸したまま保存。

毎日、水を換えれば三日～四日は大丈夫。

先五センチばかりをグルテンフリー(小麦粉などに含まれるタンパク質の一種を含まない)のてんぷら粉に青海苔とゴマを混ぜて揚げてみました。

採りたての「たけのこ」でしたので、えぐみもなく美味しくいただきました。旬な食材は、とにかく早い下処理が重要です。大きな鍋に米ぬかと鷹の爪(唐辛子)を入れて皮つきのまま三十～四十分茹でて鍋に入れたまま一晩。

鷹の爪は、えぐみを取るのではなく、えぐみを感じさせなくするそう……知らないで入れていたのでちょっとびっくり。たけのこには青酸配糖体という植物毒がありますが熱に弱いので、とにかくしっかり茹でること。ジャガイモの芽や青い部分、わらびや銀杏も植物毒があるので下処理をしっかりと、食べる量も考えてほどほどに……が良いようです。なんでも、ほどほどにということでしょうか。