

てびねり

十月号

平成20年10月1日発行
株式会社ゆしま陶助

□東京文化会館

クラシックファンは上野公園というところ、「東京文化会館」を思い出す人が多いことと思います。

「東京文化会館」は東京の本格的なクラシック音楽の殿堂として1961年(昭和36年)に誕生しました。今は「ザ・シンフォニーホール」や「サントリーホール」など最新の音響設備を備えたホールがあります。

「東京文化会館」も平成12年に全面改装しましたので、古いホールのイメージが払拭されました。海外の有名歌劇場の公演などを定期的に開催している、国際的に通用する日本でナンバー1のホールであることは間違いありません。



東京文化会館 正面 (9月25日撮影)



初代東京都知事安井誠一郎氏の胸像がある会館北側入り口

「東京文化会館」は上野駅公園口を出た目の前にあり、大ホール、小ホール、他にリハーサル室、レストランなどを備えており、東京オリンピックの年に設立された「東京都交響楽団」の本拠地でもあります。

「東京都交響楽団」は定期演奏会が毎月行われていますが、東京都の財政難のしわ寄せで、厳しい運営が続いているようです。

クラシック音楽の殿堂ですから、ポピュラー音楽が登場することは滅多にありませんが、2006年3月に「東京文化会館」の45周年と加山雄三の芸能生活45周年を祝うコンサートが開催され、話題を呼びました。

来月11月2日には、「原信夫とシヤープス&フラッツ」の引退ファイナルコンサートが行われます。(ちなみに前売券は9月中旬に完売)

クラシック音楽やバレエ、歌劇だけではなく、ポピュラー音楽にも門戸を開放するようになった「東京文化会館」は、熱烈的なクラシックファンに取っては違和感があるでしょうが、ポピュラー音楽ファンにとっては、又ひとつ魅力が加わったような気がします。(佐藤)

我が家のうつつわ達

第8回 武田京子さん

目白台と云えば、田中角栄邸で有名ですが、武田さんのお住まいは、そのすぐお隣でした。作った作品は殆どプレゼントをしているそうですが、お手元にあるうつつわは使い込まれていて、武田家の一員として大活躍しているのがよくわかります。



武田さんと大活躍のうつつわ達



ご主人がデザイナー、お嬢さんが女子美、ご息子が日大芸術学部、奥様は陶芸家?と武田家は正に芸術ファミリーです。写真上右はご自分の作品で作った年賀状。上左は甥御さんの結婚の時にプレゼントした灯りで、とても喜んでくれたそうです。

左の絵はご主人が旅行先で風景を描いたもので、各部屋に飾られた絵を拝見していると本当に心がいやされる思いがしました。



ご主人の絵2点と武田さん

◎教室が一階に移って最初の制作風景です

◇素敵な花瓶に…



◇新津恭子さん
花瓶の釉薬掛け。場所が変わって、釉薬や道具の場所を覚えるのに大変です。

◇よくかき混ぜて…



◇渡邊美知子さん
「透明釉と織部の相性は大丈夫でしょうか?」
とても良く合いますよ。

◇仕上がりを楽しみ…



◇寺澤一雄さん
「練り込みで作った小さな花瓶ですが、もう少し削って形を整えます。焼き上がりが楽しみです」

◇同じ花瓶を…



◇小宮昌子さん
「以前作った、この志野の花入をもう一つ作りたいのですが、ピツタリ同じに作るの難しいわね」

◇ポットの口なのよ



◇加藤美代子さん
今ペリカン口のポットの一番むずかしい口の部分を作るために板を延ばしているところです。

◇はい!こっち見て下さい



◇中岡公子さん
「釉薬掛けの途中で写真を撮らないでください!」
今の季節の釉薬掛けは冬と違って冷たくないのだからです。突然、「はい!ポーズ」は申し訳ありませんでした。

◇早く焼いてね



◇山本登美子さん
「ねこちゃんの焼酎サーバーに上絵を付けています。今から使うのが楽しみです。いつ頃焼き上がりますか?」
裏面に完成品を掲載しました。

◇仕上がりを楽しみ…



◇石川宏さん
「くい呑のほうは、少し重く削りましたが、小付は軽くなるまで削って見ます」

◇もう少し高く…



◇菅原淑子さん
「まだ高さが足りないでしょう?」
あと二段は積みましよう。一階奥から入り口方面に向かって撮りました。一階の雰囲気がよく出ています。

◇小皿の高台は…



◇宇都宮裕さん
皿の削り中ですが、高台の大きさは皿とのバランスを考えて制作しましょう。

◇猫シリーズ?…



◇一色まりさん
大皿制作中の一色さんですが、当然猫シリーズでしょう。出来上がりが楽しみです。

◇初級コースご紹介



◇木村翼さん
「新人です。皆さんよろしくお願ひします」
今、お茶碗の削りをしていきますが、ワイシャツを脱ぎTシャツ一枚で奮闘中です。

今月の作品

写真は実物と大きさが違う場合があります。作品の撮影とコメントは講師のみなさんをお願いしています。



□石田純子さん 掛分平皿

織部と黄瀬戸を掛け分け還元焼成した作品です。とてもよくできた作品です。



□花川和子さん 板皿

ビード口釉がきれいに出ましたね。波々の模様も、石でたたいた口元の白萩がポイントです。



□土屋和子さん 湯呑

紅く色がよく出た志野釉の湯呑です。自然に出た掛け班も景色の一つとして楽しめます。



□井口誠子さん 飯碗

刷毛を使い、化粧をうつわ全体にした、少し深めの飯碗です。



□浅沼範子さん 花器

筒型にタタラで切った赤土の板を巻いただけの花器ですが、イラボにビード口釉を掛け、貝で目立てをして焼きました。



□平井久和さん 花器

丸、三角、四角と形の違う花器ですが、組合せ次第で色々なバリエーションが楽しめます。右から鉄赤、ゴールド、ルリ釉を掛け還元焼成した作品です。



□澤三紀さん 飯碗2点

初級コースを終了して、最初に作った飯碗4点の内の2点です。白マットをベースに、弁柄で線を描いたり、外側にルリ釉を掛けたりして、カラフルな飯碗が誕生しました。



□野口華栄さん 化粧鉢

線文というよりも、蠟抜きをして線を出しました。大きさも盛り鉢に丁度良いサイズになりました。



□平石規代さん 水槽

めだかの居る教室の水槽の見本より、かなり大きな作品です。白マットを全体に掛け呉須を飛ばしてシンプルに仕上げました。この水槽の特徴は、ガラスの奥に水草を描いたことです。魚を描くと水草を描いたのはセンスがいいですね。



□鈴木香さん 茶器

鉄赤釉一色で仕上げた宝瓶です。ペリカン口がとても使い勝手がよくそうです。



□中原玲子さん 化粧鉢

色も形もちがう5個のぐい呑です。化粧した白、辰砂の赤、ビード口の緑、飴釉の茶、どれも使って見たくなくなるぐい呑です。



□山口和江さん 花器

土鍋用の少し荒い土で作ったお香立てにも使える花器です。面取りした角に織部を掛けた後に削り落としてしました。



□山本登美子さん 焼酎サーバー

1面でご紹介した焼酎サーバーです。焼成した後で、にぎやかな絵と色を付けました。早速オリジナルサーバーで美味しく頂いているのですね。



□対尾景子さん 鉢カバ

伊羅保釉がうまく垂れて来て景色になりましたが、流れが途中で止まれば最高でした。



□石松瑞枝さん 菓子皿&箸置き

とても可愛い菓子皿と花の形の箸置き。八重桜のピンクと辰砂の色が合います。



□大木さと子さん 瓢型小鉢

ひょうたん型の小鉢です。丸く作って置いてやわらかい内に縁をゆがめて形を作り、ビード口釉で仕上げました。



□大塚美智江さん 箸置き

絵柄の違う4個の箸置き。印花をして上絵で色を付けました。

見た事・聞いた事・読んだ事 地産地消とは？

最近盛んに「地産地消」という言葉が聞かれます。その地方で生産したものをその地方で消費することを言うらしいのですが、日本は狭いから日本でも生産したものを日本で消費すると言ひ換えても良いと思います。昔は野菜はもろこし果物や味噌・醤油・漬物なども自分の家やその地域で作るので地域で消費していたのですから、昔はまさに日本は「地産地消」そのものの国だったのです。

戦後、円安の時代が続いたのが功を奏して、ますますいい勢いで経済復興が進み、輸出などで日本は世界でも1、2を争うほどの経済大国になりました。そして、20年程前からドルが120円台になり、今度は円高の時代に入りました。

円高ですから外国の物が、かなり安く日本に入ってくるようになりました。我々は一時、安い牛肉やオレンジを喜びましたし、その後の輸入自由化で国内の農産物や畜産品より安い輸入産物が、豊富に手に入るようになりました。今まで高い関税に守られていた、日本の農業や畜産はたちまち大打撃を受けることになりました。

それに追い討ちをかけるように日本の食品業界が高い国産の産物を避けて、中国や韓国、ベトナムなど外国から輸入したり向こうで作らせるようになり、今度はそれが大きな問題になっています。毒餃子に代表されるように、禁止農薬や薬品にまみれた食品が次から次と出てきました。



(上) 甲州葡萄 (下) 戸隠産物

そこで多少値段が高くて国内の安全な食品が注目されるようになりました。「地産地消」は安い輸入品の進出で窮地に追い込まれた日本の農業や畜産に携わっている人たちの知恵から生まれたものです。今は農林水産省が先頭に立ってすべての都道府県で「地産地消」に取り組んでいます。

各地にある「道の駅」とか「産地直売所」「高速道のサービスエリア」青森のりんご、信州の蕎麦など産地から直送する方式のものなども、地産地消の運動から生まれたものといえます。

安い輸入産物に打ち勝つには、生産者の努力はもろこしですが、消費者も、きつりは曲がったのはダメ、泥付き大根はイヤ、トマトは粒がそろってなきや買わないなどと言わないで、国内の産物を消費するようにしなければいけないのですが、外国産品が安く安全で美味ければ、消費者がそちらに流れるのは自然の理でもあるわけです。