

てびねり

十二月 平成20年12月1日発行
株式会社ゆしま陶助

上野の森美術館

上野公園の西郷さんの銅像のすぐ後ろ建っているのが「上野の森美術館」です。国が東京都が管理している美術館と誤解している方が多いようですが、日本の美術団体としては最も古い、財団法人日本美術協会の美術館として、昭和47年にフジサンケイグループが建設し経営している私立の美術館です。この夏に開催された、「井上雄彦最後のマンガ展」は連日長蛇の列で「上野の森美術館」始まって以来の最高の入場者があり評判になりました。さすが、漫画大国日本という感じがします。又、身障者は有料で、付き添いの人が無料というユニークな美術館でもあります。



上野の森美術館（東南側から撮影）と来年1月18日まで開催されている「レオナルド・フジタ展」の大きなポスター。撮影：11月21日

「没後40年レオナルド・フジタ展」は全国巡回の美術展で最初の札幌開催は、5万人もの入場者があったと報道されています。レオナルド・フジタは藤田嗣治は、戦時中日本軍の要請で従軍画家として国民を鼓舞する戦争画を描いたことが戦後、戦争協力者と非難されたことに憤慨し、日本国籍を捨て、フランスの国籍を取り二度と日本に帰らなかった画家です。しかし日本人で唯一世界の美術界で通用する画家として、今も高い評価を受けています。政府は遅ればせながら、没後勲一等瑞宝章を追贈し日本での評価の一旦を示しました。（記 佐藤）

我が家のうつわ達

第9回 菅野満雄さん



最新作の傘立てと菅野さん（玄関前）

足立区綾瀬の白亜の三階建ての自宅の前は、大きな公園なのでささぎのものが無く日当たりの良い素晴らしい環境の場所でした。右の写真の大きな傘立てには、表に「菅野」と彫り裏側はウサギが飛び跳ねている様子を透かし彫りにしています。

菅野さんは、ボランティア活動にも熱心で毎週金曜日は、老人ホームをたずね、施設内の陶芸教室でおじいちゃん、おばあちゃん達の作品作りの指導をしているそうです。

左の水槽を覗いているネコは、老人ホームの施設で菅野さんが作ったものだそうです。写真が不鮮明で申し訳ありませんが、実物はとてもユーモラスで良く出来ています。今度菅野さんに実物をお持ちいただいで皆さんにご披露していただきたいと思っています。



ユーモラスなネコちゃんが見るメダカの水槽。左は3階建ての白亜のご自宅。



◆今月の制作風景

◆高台の高さは？



小畑明子さん

「高台の高さがこれでは低いんですか？もう少し高い方がいいですか？」

◆舟型は大変…



武田一美さん

舟型は丸型や楕円とちがいに特に直線や曲線、厚みに気を付けながら削りましょう。きれいに削れていますよ！

◆大事な所です…



片柳拓子さん

写真に気が付かないほど真剣に中鉢の下絵付けをしている片柳さんです。

◆オブジェで一杯…



鉄井理央さん

「アイエス様、マイケル・ジャクソン等に混じって、吉田絵美講師の顔もあります。」

◆刷毛目で豪快に…



中村雅志さん

口が大きく開いた中鉢の削り中。このあと内側には化粧で刷毛目を豪快に…。

◆遊び心一杯…



石井孝子さん

長板皿の形を整えていきます。裏のサインの横に遊び心一杯の可愛い絵も一緒に彫りました。

◆茶香炉に挑戦…



石黒郁子さん

今、茶香炉にチャレンジしています。これは香炉の上皿でお茶の葉を入れる小皿を製作中です。

◆また始めました…



川淵啓子さん

「何年か前に陶芸に通っていたのですが、やりたくて来ました。十月から本コースになりました」

◆初級コースご紹介



水口優子さん

「よろしくお願ひします」

中下友紀子さん
「よろしくお願ひします」



私が勧める美味しい店

推薦者 吉田絵美講師

あんみつ みはし本店

私が東京藝大に通学している時に、良く友達と上野の山を下りて来て、「みはし本店」であんみつを食べたのが良い思い出になっています。いつも変わらない味で、今でも時々寄っては楽しんでいます。混んでいますが、2階もあり、つい時間を忘れて話し込んでしまいます。甘いものなら絶対「みはし」の一押しのお店です。



上野みはし本店のイラスト (みはしHPから)

台東区上野4丁目9番7号
当教室から歩いて5分程です
電話 03-3831-0384
時間 十時半～二十一時半

◎上野公園の見事な銀杏



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。



黒マットをベースにして白マットでアクセントを付けました。大きな注ぎ口が使いやすそうです。

□加藤美代子さん ティポット



かわいいサラダ鉢です。全体に白萩釉を掛け、口元に穴を開け、そこに織部釉を筆で塗りアクセントをつけました。

□鈴木香さん サラダ鉢



茶色は弁柄、全体に白マット釉を掛け、還元焼成しました。上絵で水色、オレンジ、グリーンを。とてもおしゃやかな大小の鉢が揃いました。

□佐々木志保子さん 大小の鉢



赤土で作ったビードロ釉にトルコ青を掛けました。流れた水色がとてもきれいな、印花をしたアワビ型のうつわです。

□岡部厚子さん あわび型鉢



□高石昌和さん 花文急須

木米の水注ぎを元にして作った急須です。上絵で高石さんらしく花を描きました。

青木木米「江戸時代後期の京都の陶匠で煎茶器を主に作り、その格調高い作品は大変人気になり、名人と謳われました。」

□宮崎誠仁さん 四方鉢・大小



大きい方はお刺身のお造り用の器で、小さい方はお醤油皿になります。織部には鉄絵が良く似合います。お酒が一段と美味しくなりそうですね。



デザインの良い組小皿です。上手にマスキングした皿に黒マット釉を掛け、鉄赤でポイントを付けました。バランスがとてもいいです。

□近藤律子さん 組小皿



灯りを入れたランプシェード

□武田京子さん ランプシェード



めん鉢、どんぶり鉢どちらでも使える大きさの鉢です。白土に呉須で下絵を透明釉を掛け還元焼成しました。

□菅原淑子さん 多様鉢

お知り合いの方の開店祝いに作ったランプシェードです。少々時間が掛かりましたが、上手に焼きあがりました。白マット釉に白萩で上品で渋い仕上がりになりました。



外側には弁柄でポイントを付け、全体にルリイラボ釉を掛け還元焼成しました。渋い焼き色になりました。

□木村紀子さん 片口鉢



紅志野釉を掛けた夫婦茶碗です。赤土で作って還元で焼きました。二つは同じ釉薬を掛けたのですが、出来上がりが微妙に違う面白い色が出ました。

□小林悦子さん 夫婦茶碗



外側に彫りを入れ、高台を少し高くして、内側には黒マットを掛け、外には辰砂。組合せが面白いですね。

□山田みずほさん カフェオレボール



□田口治喜さん 花入れ

四角に作った花入れに斜めに彫りを入れて白マットを掛け、上の方にトルコ青を掛けました。溝にそってトルコ青が自然に流れて、面白い色になりました。



□畑山菊恵さん 傘立て

大作ですから、丁寧に作りそれなりに時間がかかりましたが、素晴らしい出来上がりになりました。色も彫りも頑張った甲斐がありましたね。

□小林和彦さん マグカップ



小林さんのユニークなマグ。いつもながらの素敵なデザインにトルコ青釉が効いています。小林さんをお願いして一階展示場に出品して頂いています。販売価格 1客 3,500円

講演「神田陽司師匠」の第3回史跡めぐり

今回は十一月十八日赤穂浪士のゆかりの寺「泉岳寺」を訪ねました。懇親会はとんかつの名店「ぼんた」で講演「大石内蔵助」の一席を聴きながら大いに盛り上がりました。参加九名。



泉岳寺境内で神田陽司師匠の説明を聴く会員の皆さん。

次回は来年四月、水戸光園公ゆかりの小石川後楽園を訪ねる予定です。
会員募集 会費一ヶ月 千円

見た事・聞いた事・読んだ事

ミシュランガイド東京2009

今年も鳴り物入りで「ミシュランガイド東京2009」が十一月二十一日に発売されました。昨年は三十万部売れたそうですから、約七億円のベストセラーになりました。ヨーロッパで20ヶ国、アメリカで4都市、日本では東京だけですが、美味しい店、ホテルなどを星の数で格付けしています。今年三ツ星が付いた店は9店舗でした。三ツ星とは「そのために旅行する価値がある卓越した料理を提供する店」だそうです。「石かわ」「かんだ」「カンテサンス」「小十」「ジョエル・ロフション」「すぎやばし次郎」「鮎水谷」「濱田家」「ロオジエ」の9店舗が三ツ星を獲得しました。和食が4店舗、寿司が2店舗、フランス料理が3店舗ですが、和の部門が6店舗も入っているのは、ご同慶の至りです。



ミシュランガイド2009年 日本語版 (2300円+税)

どの店も美味しく卓越した料理とは言っても、殆どの店が一人様二万円〜五万円ですから、私は美味しいのは当たり前だと思ってしまう。わざわざミシュランにご案内いただくだけでも、東京の食通といわれる人は、当然足を運んでいるお店ばかりのはずです。しかし、三ツ星が付いても喜んでる店ばかりではないようです。三ツ星が付いたお陰で、何ヶ月も先まで予約が入ってしまい、馴染みのお得意さんにご迷惑をかけてしまい、三ツ星を辞退したいと言っている店もあるようです。とにかく一過性の客が増えて、料理の写真を撮ったり、他人の迷惑などお構いなしに大声で話したり、中高年のオバサン達がスターの追っかけをやっているみたいに行儀が悪いことこの上なしと言われているのは残念なことです。やはり背伸びをしないで、自分の間尺にあった店で、静かに食事を楽しむのが一番ではないでしょうか。そのほかに二ツ星の店が36店舗、一つ星が128店舗あります。さすが世界でも有数の美食の都東京という感じがします。しかし、皆さんも経験があると思いますが、適度に運動をしてお腹が空いている時は、家庭料理でも充分星に値するほど美味しいもの。だということをお忘れなく！（佐藤）