

てびねり

八月号 平成21年8月1日発行
株式会社ゆしま陶助

インカ帝国のルーツ「黄金の都シカン」

会期 7月14日～10月12日
会場 東京国立科学博物館

黄金の都「シカン」は、16世紀初めにスペイン人が征服し略奪したインカ帝国に、黄金製品の製作技術を伝えたペルー北海岸に栄えた王国です。日本でいえば一千年ほど前の平安時代に当たり、アンデス文明の先進地区でした。

日本人の島田泉さん(アメリカ南イリノイ大学人類学教授)が中心になり1978年から30年以上の歳月を掛け発掘調査を続けていますが、今回はその成果発表の展示会です。



「シカン展」ポスターから転載

島田教授は、父親がアメリカの大学に客員教授として招かれた時に、一家でアメリカに渡りました。コーネル大学人類学卒。シカン(月の神殿)の命名は島田教授ご本人です。会場はコーナー毎に大型ビデオで解説が付いており、1千年も埋もれ眠り続けていたシカンの発掘の成果を簡潔に説明していて充実しています。インカ帝国の黄金文化に多大な影響を与え消えた「黄金の都シカン」展、お奨めです。

東京都美術館 開催

門外不出のツタンカーメン この夏日本へ「トリノ・エジプト展」

会期 8月1日～10月4日

会場 上野公園 東京都美術館

誌面の関係で「トリノ・エジプト展」の詳細は、てびねり9月号に掲載します。記 佐藤

◆今月の制作風景

石川宏さん

手前の作品と同じものを...



内海泰子さん

徳利と小鉢なの。楽しい...



田口治喜さん

細かい模様を彫っています。



木村治さん

「華道を習っているので、発表会に向けて少しましな花器を作ろう」と思って頑張っています



小林悦子さん

もう少し削りまじょうか。



中村雅志さん

今、自分の店で使う湯呑を作っています。



浅沼範子さん

どの色にしようかしら...



宇都宮裕さん

新しい釉薬を掛けようかな。



木谷光伸さん

見てください。こんな素晴らしい志野茶碗ができました。



初級コースご紹介

鈴木勲さん(6月17日入会)



堀之内由美さん(6月24日入会)



保坂夏希さん(7月1日入会)



保科典子さん(7月16日入会)



私が勧める美味しい店

池之端 浜寿し

推薦者 鈴木勲さん



谷中、池之端あたりは、昔の東京の下町の雰囲気の色濃く残っている所です。その一角に静かにのれんを出しているのが今回ご紹介の「浜寿し」さんです。神田で修業したご主人が、生まれ育ったこの地に店を出してから早や35年、地元では知る人ぞ知る人気のお寿司屋さんです。魚は寝かせ方でうまさが出ているので、うまさを十分引き出してから出すのが、ご主人のこだわりだそう、そのあたりにも人気の秘密があるようです。常連のみなさんの隠れ家的なお寿司屋さんで、あまり他人に紹介したくない人が多いというのも、面白いと思います。

池之端 浜寿し
場所：台東区池之端4-25-7
電話：03-3822-8525

地下鉄 千代田線 根津駅(千駄木寄り)徒歩3分
定休日... 毎週木曜日
カウンター8席・小上がり有り
予約してお出かけください。

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にお願ひしています。

□井口誠子さん 「六角鉢」



中は白萩釉を吹き、外側は油適天目釉と白マット、黒マットをスポンジで塗り仕上げました。六角のラインもよく出ました。

□加藤美代子さん 「ポトフ鍋」



持ち手が可愛いですね。ルリ伊羅保釉を薄く掛け、アンティーク風に仕上げました。

□新津恭子さん 「蚊取り台」



四方鉢に手を付け志野釉を掛けた一見うつわのような蚊取り線香台です。途中で火が消えることはないですね。

□中河政子さん「ランプシェード」



大きな「ふくろう」のランプシェードです。ルリ伊羅保釉と織部釉を掛けて目は赤土と白土の焼きです。

□石田純子さん 「金魚鉢」



全体に白マットと白萩釉を吹き掛け呉須の周りに上絵で水玉をアクセントにしました。

□吉川富美子さん 「プレート」



お孫さんのために自動車の形をしたランチプレートを作りました。白土で上は透明釉、下は織部釉を掛け焼きました。

□宮内美恵子さん 「ピアマグ」



本科に進んで初の作品です。ピンク釉を薄く掛け、白萩のような仕上げにしました。

□一色まりさん「ワインクーラー」



パンダを思わせる小さめのワインクーラー。白マットと黒マットを掛け、酸化焼成しました。

□小野寺修さん 「取り鉢」



赤土と白土で作った二つの組鉢。黄瀬戸釉と織部釉の掛け合わせですが、土台の土が違っても同じ釉薬を掛けても微妙に違ってくる見本とも言えます。

□上原由美子さん「手付き片口鉢」



とても良い手が付きましたね。全体に伊羅保釉、ふちに織部釉をアクセントに...

□吉田利子さん「組鉢」



貝の形をまねた組鉢。全体にトルコ釉を掛け夏らしいうつわに仕上がりました。

□中岡公子さん 「染付組鉢」



型で作った鉢に中岡さん独自の模様を付け染付と透明釉を掛けた温かみと品の良さを感じます。

□菅野満雄さん 「植木鉢」



飴釉を全体に掛け還元焼成して渋い楕円形の植木鉢が完成。縁の彫りがアクセントになっています。

□小宮昌子さん 「蚊取り台」



赤土の焼きです。還元焼成し、全体に落ち着いた雰囲気になりました。

□奥村千恵子さん 「花器」



上下別々に作りつないだ花器。飴釉を掛け乾く前に指で掻き落として、還元焼成した作品です。

□菅原淑子さん「抹茶碗風うつわ」



志野抹茶碗をまねて作った器。弁柄で模様を書き志野釉を掛け、還元焼成しました。良い出来です。

□鉄井理央さん 「オブジェ」



赤土や白土で教会、イエス像、マイケルジャクソン、動物もあります。白マットをベースに仕上げました。

□澤三紀さん 「四方皿」



練り込みの土で、4枚の板を張り合わせて作りました。ふちにルリ釉を掛け還元焼成で仕上げた作品です。

□宮崎誠仁さん 「ぐい呑」



弁柄で鉄絵をして志野釉を掛けました。志野らしい、渋い作品に仕上がりました。

□石黒郁子さん 「カップ」



口の開いたぐい呑みサイズのカップが沢山出来上がりました。(代表の2点) 弁柄で下絵を描いて辰砂釉を掛けて焼成しました。赤土を使用したので、全体に渋い仕上がりになりました。

見た事・聞いた事・読んだ事

大量に廃棄処分される食べ物

最近大手のコンビニエンスストアに公正取引委員会が無駄な食料品の廃棄を見直すように命令を出したのを覚えていると思います。発展途上国では9億人以上の人が栄養不足や飢餓(きが)に苦しんでいるのに、日本では食べ物年間1900万トンも平気で廃棄処分されているというのは驚きです。

廃棄される1900万トンの中には、まだ十分食べられるものが、500万トン〜900万トンもあるそうです。日本のお米の総生産量が800万トン強ですから、いかに無駄に捨てられているものが多いかがわかります。それなのに日本の食糧自給率は先進国の中で最低の40%。裏返せば50%以上の食料品は輸入に頼っていることになり、大量に輸入しては大量に捨てている日本では、食料は無尽蔵ではない有限のものだという意識が薄いのかも知れません。

お米だけを見ても日本は農業の担い手の高齢化で田んぼがあっても人手不足ですし、お米の価格維持や過剰生産を抑えるために「休耕田」を奨励し、その保障に税金を当てている状態ではその病巣は相当深いものがあると言えます。昔は「飯を残したりすると、「もつたない」「お百姓さんが苦労して作っているのだから、感謝して食べなさい」と叱られたものです。今はその「感謝の心」が見当たりません。コンビニだけでなく、私たちも安易な食べ物の廃棄をやめるとか減らすとか、一層の努力が必要な時期に来ているのに、長い間の慣習を改めるのはかなりむずかしいことのように感じます。河北新報・27報道参照(佐藤)