

# てびねり

十月号

平成21年10月1日発行  
株式会社ゆしま陶助

御即位20年記念 特別展

## 「皇室の名宝―日本の華」

開催 東京国立博物館  
会期 10月6日～11月3日  
11月12日～11月29日  
会場 東京国立博物館 平成館

天皇陛下ご即位20年を記念して、皇室に伝わる名高い名品を選びご紹介しています。会期の1期は江戸時代から明治時代までの絵画と工芸品を中心に展示されます。

狩野永徳の「唐獅子図屏風」や伊藤若冲じやくちゆうの動植綵絵三十幅、横山大観の代表作の一つで、皇居三の丸尚蔵館所蔵の「朝陽霊峰」など多数の名作、名宝を観ることが出来ます。



皇室の名宝 日本の美のポスター

2期は11月12日からですが、古代から江戸時代までの考古、絵画、書、工芸品で構成されています。

目玉は十年ぶりに東京で公開される「正倉院宝物」です。又、聖徳太子像や聖徳太子ゆかりの作品も多数展示されます。

展示作品は1期と2期で全て入れ替わります。入場料は一般1300円ですが、11月12日(木曜)だけは、ご即位20年を記念して入場は誰でも無料になります。開館時間も金曜日は夜8時まで開いています。

(写真は東京国立博物館HPから転載)

### ◆今月の制作風景

八島真弓さん(旧姓廣川)陶芸が終了し、お帰りのところを撮りました。



山本美津子さん  
楕円の鉢を削っています。削り過ぎないように真剣です。



秋月聡子さん  
初級コースから本科に進み、最初の作品です。慎重に大胆に削りましょう。



片柳拓子さん  
ロク口の扱いも板に付いていきます。今日は少し角度を変えて写してみました。



宮崎誠仁さん  
名画「山里の秋」を背景にボーズをとる宮崎画伯です。今まで掛けてあった「不忍池風景」も宮崎さんの作品です。いつもありがとございます。



山田みずほさん  
今日はこの三つの色から選んで釉掛けをします。



保科典子さん  
初級コースが終わり、本科で最初の作品は練り込みのぐい呑です。



吉川睦子さん  
しばらくお休みをいただいたのですが、本科に戻りました。皆さんどうぞよろしく!



川淵啓子さん  
久し振りにてびねりでお皿を作りました。



石松瑞枝さん  
今日は小振りな、ぐい呑を作っています。



奥村千恵子さん  
ご主人に美味しくビールを呑んでもらうために、少し大きめのつつわを作っています。



一色まりさん  
猫シリーズの一色さんです。今回は猫の置物ですが、釉薬の色を何にするか考え中です。



### 親子陶芸ご紹介

木村紀子さん(本科会員)  
太田英里ちゃん(姪)



右から  
吉田仁美さん  
吉田理沙ちゃん  
植田弘子さん  
植田沙妃ちゃん  
岩脇里絵さん  
岩脇由起乃ちゃん  
岩脇麻実ちゃん



# 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いたします。

□田口治喜さん 「組四方皿」



板皿を作り図柄を写し線彫、黄瀬戸を掛け、刷毛で織部釉。手間と時間をかけた素晴らしい作品です。

□佐々由佳さん 「蚊取り台」



紅志野釉を掛け、還元焼成しました。焼き上がりに味があり、楽しい作品になりました。



□山本美津子さん [カップ&ソーサー]  
取手がヘビのデザインになっており、弁柄でウロコまで書いてある独創的な、黄瀬戸釉、織部釉掛け分けの作品です。

□新津恭子さん 「絵付き鉢」



三つ足の輪花鉢に弁柄釉と呉須で絵付けをした新津さんらしい手馴れた優品です(まだ絵を足します)

□宇都宮裕さん 「板皿」



板皿に溝を付け、全体にビードロ釉、トルコ青をアクセントに還元焼成し見事に赤い色を出しました。

□上原由美子さん 「六角鉢」



六角鉢に染付をした見事な作品です。呉須の使い方も格段の進歩が見られます。

□対尾景子さん 「土鍋」



ご飯も炊ける内ふた付の土鍋です。伊羅保の色も全体の形に合っています。

□渋谷洋子さん 「花器」



赤土で作った黄瀬戸、織部で洗い焼き上がりになりました。見事な花器ですね。



□金子裕子さん [グラタン鉢]  
外側が油滴天目、中は黄瀬戸。おしゃれなグラタン鉢の誕生です。

□山田みずほさん 「重箱」



お正月だけでなく色々お役に立ちそうな重箱です。透明釉、ルリを吹き掛けました。

□木谷光伸さん 「組皿」



絵柄の違う染付の取り皿です。絵も達者でそれぞれ味のある皿に仕上がりました。

□佐藤真理さん 「絵皿」



名前をデザイン化した染付の小皿です。このシリーズを続けるのも面白いですね。

□近藤律子さん 「組平鉢」



白マットに黒マットを刷毛目した組平鉢です。黒マットの色がおもしろい色に出ました。

□野口華栄さん 「八角鉢」



八角の輪花の鉢です。白マットに白萩を吹き付け外側は透明で掛け分けしました。

## 私が勧める美味しい店

今月は誌面の関係でお休みさせていただきます。

来月は湯島にある美味しい店串焼きの店「つた」をご紹介します。予定です。

尚、会員のみなさんで、「私が勧める美味しい店」を、当倶楽部から遠くても結構です。是非ご紹介ください。よろしくお願ひいたします。

ゆしま陶芸倶楽部

## 見た事・聞いた事・読んだ事

### 氾濫するカタカナ和製英語

ファッション界のカタカナ表示は、元来外国から来たものだから仕方がないとしても、最近政権が交代したためか、政治家もかなりカタカナの言葉が多くなつたような気がします。

法令順守をコンプライアンスとか、説明責任をアカウントビリティ、会議をコンファレンス、問題解決「ソリューション」、優先順位「プライオリティ」、意見公募「パブリックコメント」、外部委託「アウトソーシング」、などなど。ご自分では理解しておっしゃっているのですが、「コンプライアンス」などと言うよりも、「法令順守」といった方がわかりやすいと思うのですが。自分の知識力を誇示するかのよう。に無神経に使われるのは困つたものです。しかし、カタカナ表示でも日本語になつたつある言葉が多いのも確かです。インパクト、バリアフリー(障害なし)、ミスマツチ、サプリメント(栄養補助食品)、フレックスタイム、ドナー(臓器提供者)、バックアップ、トレンド(傾向)等々あげたらきりがありません。

日本人はとも器用で和製英語を作る名人でもあります。ラジオで聞いた笑い話ですが、「シーチキン」といえば、ついマグロの缶詰を思い出してしまいましたが、これは、はごろも缶詰という会社の登録商標で立派な造語です。

ホテルなどに宿泊すると朝食はバイキングの場合が多いですが、これも和製英語、バイキングでは自転車のサイクリングに間違えられてしまいそうです。

ハイウエー、オーダーメイド、スキンシップ、ワイシャツ、コンセント、キーホルダー、リフォーム、ガードマン、アメリカンコーヒー、サラリーマン、サイン、スタイルストなど全部英語のようなことは「和製英語」だそうす。

海外に行った時には、通用しない和製英語に慣れ親しんでいると大変ですが、海外に出かけなくとも、カタカナ英語に悩まされるこの頃です。

記 佐藤