

てびねり

一月号 平成23年1月4日発行
株式会社ゆしま陶助

明けまして

おめでとうございます

平成二十三年 元旦

ゆしま陶芸倶楽部



◆梅の名所湯島天神の早咲きの梅が例年より2週間も早く12月末にほころび始めました。今年が素晴らしい年になる吉兆であれば嬉しいのですが、昨夏の猛暑の影響かも知れません。◆昨年は会員の山本美津子さんが国立新美術館で開催された「日象展」で見事入賞されました。皆様の個性豊かな作品に一段と磨きのかかった一年だったと思います。年初に皆様により制作に専念できるように教室を拡張いたしました。陶芸ライフを大いに満喫していただきたいと思えます。今年もご活躍を期待しております。

ゆしま陶芸倶楽部

佐藤洪景

◆今月のひとコマ

□宮崎誠仁さん
◆焼きあがったばかりのご自分のぐい呑を手に取り、思わず頬がゆるむ宮崎さん。良い出来です。



□木村朝子さん
◆抹茶碗に慎重に釉薬掛けの中。



□岡永初美さん
◆穴をあけないように気をつけてください。



□佐々由佳さん
◆「今日はマグを作りたいの」教室に到着したところを、一枚撮りました。



□武田京子さん
◆組鉢の削りに集中していて、カメラに気が付きませんでした。



□宇都宮裕さん
◆愛車のマウンテンバイクで帰りになるところです。作品を壊さないように気をつけて！



□鈴木昭子さん
◆初級を卒業して、初めての作品「花入れ」の制作に取り組んでいます。



◆地下の窯です。大きな金魚鉢二つで満員



◆元旦のスカイツリー



◆元旦の朝、スカイツリーの真上に初日の出が…。スカイツリーは3月に東京近辺の旧国名「武蔵」にちなんだ完成時の高さ634メートルに到達します。 仙波理氏撮影

◎初級コースご紹介

□大原均さん
※12月入会



◎初級コースご紹介

□清水亜紀さん
※12月入会



◎初級コースご紹介

□児玉久美子さん
※12月入会



上野・湯島界隈の老舗

創業1675年(延宝3年) しゅえつ 漬物の老舗 池之端 《酒悦》

◆酒悦の創業者初代野田清右は、関ヶ原の戦いの後の1675年に伊勢から江戸に出てきて最初本郷元町に漬物の店を構えました。その後池之端へ移る。

◆時が過ぎ十五代野田清右衛門が、酒悦の名を一躍有名にした「福神漬」を発明しました。丁度時代が江戸から明治に変わった時で、日清・日露戦争の際、福神漬が兵士の携帯食に採用され全国的に有名になりました。



明治時代の酒悦の店舗と鈴木演芸場の隣にある現在の店舗です。十五代清右衛門は77歳で没するまで「ちよんまげ」を結っていたことでも有名な人だったそうです。



◆福神漬は大根・茄子・かぶら・瓜・しそ・れんこん・なた豆の7種類の野菜が原料で、上野池之端近郊で良質のものが採れたのだそうです。酒悦は昭和の後半、業績悪化で一度倒産しましたが、現在は一部上場の食品会社の系列に入り昔と変らぬ味でがんばっています。

※酒悦HP参照 記 佐藤

今月の作品

◆ 山本美津子さん 「花器」
◆ 「日象展」で入賞した作品です。
(一ページ目巻頭で紹介)



□ 渋谷洋子さん 「金魚鉢」

◆ 一度に大きな金魚鉢を二つ作りましました。今までみなさんが作った金魚鉢の中でも一番大きいですね。介護を受けている人たちの大きな癒しになるとと思います。



□ 高石昌和さん 「金魚鉢」

◆ 中国の古い逸品を模写しました。いつも素晴らしい仕上がりがります。



□ 近藤真弓さん 「湯呑み」
◆ 細いテープを使って柄をデザインしました。右は呉須、左は真紅を使用しました。



□ 井口誠子さん 「鉢」

◆ イラボ釉と渋織部で仕上げた波々形のすてきな鉢です。2つの色が混じりあって面白い色になりました。



※陶芸教室は、個性を生かしている。いろいろ工夫してみる実験場でもありません。大胆に挑戦して見ましょう。

□ 小宮昌子さん 「鉢」



◆ 唐津風の変り鉢です。透明釉を掛けた後、白萩釉を所どころ吹き付けました。

□ 浅沼範子さん 「板皿」
◆ 黒マットの真ん中を抜き、竹の彫りをしました。彫りの部分に白マットを吹き付けた労作です。



□ 渡邊美知子さん「キャンドルシェード」
◆ 透かし彫りをした後に、白マット、黒マットを吹き、渋い色に仕上げました。



□ 杉山尚子さん 「組小皿」

◆ 弁柄で描いた鉄絵がシンプルで可愛いですね。小皿にもお醤油皿にもなります。遊び心のある作品です。



□ 奥田智美さん 「組鉢」
◆ 色土を象嵌して全体に油適天目を掛けました。お正月用に間に合いました。象嵌は努力賞ものです。



□ 佐藤真理さん 「板皿」

◆ 黒化粧と透明釉、渋織部で仕上げた作品です。モダンな織部風でセンスの良さを感じさせます。



□ 木村朝子さん 「抹茶碗」

◆ 鉄赤を還元焼成しました。とても渋い仕上がりになりました。



□ 高木照さん 「小鍋」
◆ 一人前の何にでも使える小さな土鍋です。取っ手が大きくて扱いやすそうです。形もいいですね。



□ 原田起久子さん 「土鍋」

◆ ご飯も炊ける中蓋付きの土鍋です。寒い時期は土鍋が活躍します。炊け具合の報告、お待ちしております。



□ 山口和江さん 「おひつ」



◆ 赤イラボをうすく掛けた一人用のおひつ。レンジにも掛けられ、かなり活躍しそうです。

見たこと・聞いたこと・読んだこと

《日本もがんばっています》

◆ 昨年一年を振り返ってみても、政権交代はしたものの、内外ともに散々な年だったと思います。ひとつ駄目になると次々と連鎖するかの如くマイナス面ばかりが目立ちましたが、日本には「人間万事塞翁が馬」とか「冬来りなば春遠からじ」ということばがあるように、やがてプラスの面が必ずやって来るはずですよ。日本企業が海外で頑張っている話です。

◆ 「セコムしてますか」で有名なセコムの監視システムが中国上海市でフランスのカルティエや英スタンダードチャーター銀行、現地の中国銀行などと契約。契約はこの4年間で3倍に増え、アメリカAD社など世界の大手を引き離しているそうです。日本流を貫いて、センサーの開発から店内配置、遠隔カメラでの監視、警備員の出勤などすべてを受託し、最大の売りは、初動が遅れ犯人を逃がした場合などは責任逃れをすることなく損害を賠償していることだそうです。



◆ セコムとメディパルの標章



◆ 中国最大手の医薬品卸「匡薬ホールディングス」も医薬品の物流システムを日本のメディパルホールディングスと提携しました。病院や診療所、調剤薬局などその数は日本とは比べ物にならないほど膨大になるので、おまかな大量配送ではきめ細かな緊急対応ができません。そこで納品精度99.999%を誇り24時間体制で顧客の要求に答える日本のメディパルに白羽の矢が当たったと言うわけです。

◆ これらの話は一部の例にしか過ぎません。日本が江戸時代から培ってきたきめ細かな「卸」の強みを世界で活かせる時代がいよいよ到来してきました。輸出といえば「車」という時代から「サービス」が輸出産業にのし上がって来る時代が間違いなく近づいています。