Ikiiki Maebashi Jin いきいき まえばしー人

しっかりした物を作りたい

創作こけし作家
宮川雄一さん・49歳
六供町

こけしを作って24年。全群馬近代こけしコンクールの創作こけし部門では過去3度、最高賞の内閣総理大臣賞を受賞。現在も新しい作品作りに挑戦している。

「一つ一つ手作りなので、一度にたくさんは作れません。しっかりした物、多くの人に喜んでもらえる物を作りたいですね」

芸術大学でテキスタイルデザインを学び、25歳でこけし作家だった父に弟子入りした。

「近代こけしは前橋発祥。中でも創作こけしは自由な作風が魅力で、表現が難しい部分でもあります。形にする前にできるだけ多くのイメージをスケッチしておくと出来上がりに差が出ます。学生時代に学んだことが生かされているのかな、と思います」

〈芽生え〉

最近は海外からの旅行者の土産品などとして人気が高く、生産が間に合わないと言う。

「国内外問わず、多くの人にこけしの良さを知ってほしい。海外でも量産的な物だけでなく作品として創作こけしを見てもらえる機会が設けられたら良いですね」

伝統的な手法と新しく自由な表現を併せ持つ創作こけし。宮川さんの思いの詰まった作品が世界中の人々を喜ばせる日もそう遠くない。

赤城の恵ブランド

前橋市松100選の太鼓新

vol. 19

前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品

前橋産直組合のトマト

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った赤城の恵ブランドの認証品。今回は「前橋産直組合のトマト」を紹介します。

■40年以上の伝統

前橋産直組合は、40年以上にわたり、上川淵地区などの生産者が中心になって、約3・5㌶の園芸用ハウス内で数種類のトマトを作っています。

■種類豊かなトマト

認証品「甘しずく」は、色が鮮やかな赤色、酸味が強く高糖度でフルーツのような食感。「はなみちゃん」は甘味と酸味のバランスが良く濃厚な味の中玉、「きかんぼ～」「あまえんぼ～」はプラム型のミニトマトで肉厚で甘味が強いのが特徴。他にも「水切りトマト」「ミニトマト」が認証されています。

■春先から出荷のピークに

トマトの出荷には、光センサーを使い糖度や酸度を測定し、選別、出荷しています。市内では11月から7月ごろまで、スーパーなどに出荷しています。

■健康・栄養

トマトはビタミン類の宝庫。血管を丈夫に保ち、新陳代謝を活発にする作用があるようです。酸味は胃液の分泌を促して消化を助け、赤い色素のリコピンはガン予防に有効との研究結果が出ています。

■生産者からのメッセージ

フルーツ感覚で食べられる品種も多いので、皆さんに食べてほしいですね。生タマネギとの相性も抜群だから、サラダで一緒に食べるのもお勧めです。

問い合わせは 前橋産直組合 ☎090―3242―8088

クローズアップ CLOSE UP

一年の福を求める

新春恒例の初市まつりを1月9日に開催。前橋八幡宮でのお焚(た)きあげに続いて、渡御行列が中心商店街を練り歩きました。国道50号本町通りでは、だるまや縁起物を売るたくさんの露店が出店。買い手の値切る声と、売り手の威勢のいい掛け声が、夜遅くまで響いていました。

貴重なふき替えの様子を見学

1月18日、国指定重要文化財の阿久沢家住宅で屋根のふき替え工事に伴う見学会を開催。18年ぶりとなるふき替え作業に合わせ、市文化財調査委員による古民家の解説も行われました。参加した約40人は、ふき替えや屋根組みの様子を熱心に見学していました。

石が欠かせない生活に触れる

1月8日から13日まで、前橋プラザ元気21で、文化財展「東国千年の都」を開催しました。石をテーマに、前橋・高崎両市で出土した、石製の道具や装飾品を展示。訪れた人たちは、遠い昔の人々の石と歩んだ暮らしに思いをはせていました。