

前橋国際芸術祭参加アーティスト・造形作家
関口 光太郎さん・43歳 北代田町出身

好きから始まったものづくり

12月20日まで開催している第一回前橋国際芸術祭2026。オリオン通りの旧近藤時計店を会場に、前橋の歴史を題材とした作品を展示している関口さん。「18歳まで過ごした前橋で、国際芸術祭が開催されるなんて夢にも思いませんでした」

前橋のまちなかがアートであふれている様子を「奇跡のようなこと」と話す。

作品は旧時計店の空間を生かして制作。会場内は蚕が桑を食べる音が流れ、市内の店舗看板などをモチーフとした小さなパーツも使われている。

オリオン通りは、関口さんにとって思い出深い場所。会場の向かいにあったオリオン座で映画をしばしば見たという。

幼い頃から絵を描くことや工作が好きで、怪獣に憧れた。新聞紙とガムテープで作品を作ることに夢中になり、その頃から続くものづくりが現在の活動につながっている。

「造形作家を目指す特別な転機はありませんでした。」



た。好きなことを続けてきただけです」

現在は特別支援学校の教員として働きながら創作活動を続ける。こどもたちの独自の感性やものの見方に驚かされることも多いという。

「ぜひ前橋にあるアートの芽を見に来てください。前橋が持つ面白さと可能性を感じてもらえたらうれしいです」と語る。

こどもの頃から続けてきたものづくり。その楽しさを胸に、今後も創作活動を続けていく。

CITY フォーカス

本市のイベントや
事業などを紹介

まちなか舞台の芸術祭

12月20日(日)まで第一回前橋国際芸術祭2026を開催中。アーツ前橋をはじめ、中心市街地の各地で国内外で活躍するアーティストの作品を展示しています。オープニングイベントではドットアーキテクトの作品に設置された丸太足場で前橋鳥伝統文化保存会が木遣りを披露し、開幕を祝いました。



本市の農業を紹介するこのコーナー。

今回は、風の子守唄本舗長井屋の「赤城の焼きまんじゅう味サブレ」を紹介します。

channel 29 赤城の焼きまんじゅう味サブレ

☎ 農政課
☎ 027-898-5841

8月に新たに赤城の恵ブランド認証品となった「赤城の焼きまんじゅう味サブレ」。前橋産の良質な小麦粉と卵を使用した生地、焼きまんじゅうの味を再現したタレを塗り、1枚1枚手焼きで仕上げています。

製造する風の子守唄本舗長井屋は、大正15年創業の菓子店で、今年で創業101年目を迎えます。これまで郷土菓子づくりを続け、三代目の吉澤孝夫さんが開発した看板商品「風の子守唄」も赤城の恵ブランド認証品に登録されています。

「赤城の焼きまんじゅう味サブレ」は、創業100周年を記念して、四代目の孝士さんが開発。群馬県のソウルフードとして親しまれ、本市発祥ともいわれる焼きまんじゅうをより多くの人に楽しんでもらいたいとの

思いから商品化を決意しました。完成まで約3年を要し、試行錯誤を重ねたといいます。

特に苦労したのは、焼きまんじゅうの味を再現するためのタレづくり。焼きまんじゅう用のタレをそのままサブレに塗ると生地が柔らかくなってしまうため、生地との相性を考えながら全国各地から味噌を取り寄せ、配合を調整したそうです。

また、使用する小麦粉と卵は前橋産。孝士さんは、「農家さんがいてくれるからこそ、おいしいお菓子を作ることができます。この商品を通じて前橋産農産物の魅力を多くの人に知ってもらい、前橋市のPRにもつなげていきたいです」と語ります。

焼きまんじゅうの香ばしい風味が楽しめる「赤城の焼きまんじゅう味サブレ」。販売先は本市ホームページをご覧ください。



赤城の焼きまんじゅう味サブレ



熱気広がる前橋まつり

10月10日・11日、前橋まつりを開催しました。だんべえ踊りや鼓笛吹奏楽、山車やみこしの巡行など、多彩な催しに多くの人に参加。中心市街地が活気にあふれました。戦後の復興祭として始まった前橋まつり。時代に合わせて形を変えながら、市民総参加の祭りとして受け継がれています。

違いを認め合う社会へ

9月23日に中心市街地でインクルーシブスポーツフェスタを開催。誰もが楽しめるゆるスポーツやパラスポーツ体験コーナーを実施しました。また、唐澤剣也選手・ガイドランナーの堀越翔人さんと、不破聖衣来選手のスペシャルトークも開催。不破選手はゆるスポーツなども体験しました。

