

地域の力を美術作品に



アーツ前橋で個展を開催

白川 昌生さん 66歳  
堀越町

3月15日(土)からアーツ前橋で、個展「白川昌生 ダダ、ダダ、ダダ 地域に生きる想像☆の力」(関連記事6ページ)を開催。一見風変わりな名前前の個展だが、それには理由がある。

「1910年代から1920年代までにかけて、既存の美術活動ではなく、前衛的なものを探していく、ダダイズムという美術活動が起こりました。それが今回の個展の名前の由来です。有名な特撮番組に出てくる宇宙人の名前も、これに由来しているんですよ」

白川さんの作品には、スノーボードや脚立など、私たちの生活に身近なものが多く取り入れられているのが特徴だ。「冬の楽しみや地域の生活などを作品にしたいと思っています」

地域に生きるというタイトルのとおり、作品のテーマは、地域の中からヒントを得たものが多い。

「まちなかの活性化に関わったこともあるのですが、地域にはそれぞれの生活や歴史、文化、風景などがあり、それが面白いと思っています。地域の人が集まると、それが力になり、活性化します。美術活動をする人は、地域からの視点が求められているのではないのでしょうか」

常に、身近な地域を意識して活動が続けている。白川さんの作品を鑑賞することで、アーツが今まで以上に身近で、地域に密着したものに感じる。身近にあるものこそ、これからの本市の活性化のヒントがあるのかもしれない。

赤城の恵  
ブランド



まえばしうどん

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、妥協を許さず、手間を惜しまず、生産者が作った「赤城の恵ブランド」の認証品。今回は「まえばしうどん」を紹介しします。

■前橋産小麦にこだわる

まえばしうどんは、小麦(品種・さとのそら)と食塩、水だけで作られた乾麺。前橋産小麦を100%使っているため、地粉の風味豊かな小麦本来の味が楽しめます。

■麺作りにも工夫

製麺は駒形町の粕谷製麺所が担当。同製麺所が開発した技術により、麺に竹節の様な形状を入れていくのが大きな特徴で



前橋産小麦の味が生きています

す。麺とつゆのからみが良く、おいしくいただけます。

■おいしい召し上がり方

沸騰したお湯の中に、うどんを入れ8〜9分ゆでる。ゆで上がった後手早く大量の冷水で麺をさらし、水を切って皿に盛る。豚肉と長ネギの温かい付け汁などが良いでしょう。

■農産物直売所などで好評発売中

富田町の産直ゆうあい館やJA前橋市の各支所で販売。農業まつりなどのイベントで販売するほか、今後は通信販売も行っていくそうです。

■健康・栄養

うどんの主成分は炭水化物。消化しやすい糖質の比率が高いため、胃内滞留時間が短く、消化されやすいことが特徴です。

■生産者からのメッセージ

土作りから種まき、麦踏み、収穫まで心を込めて育てた小麦で作ったうどんです。ぜひ、皆さんの応援をお願いします。

vol. 8



問い合わせは  
JA前橋市 ☎027-261-3832



臨江閣で楽しむ桃の節句

臨江閣では、ひな祭りを開催中。大正・昭和を中心としたひな人形や御殿飾りなどを展示しています。展示期間は4月6日(日)まで。近代和風建築のノスタルジックな雰囲気の中で、桃の節句を楽しめます。訪れた人は、個性豊かな人形を丁寧に鑑賞していました。



生徒が主体の避難所開設訓練

2月13日、みずき中で生徒120人と地域住民などが避難所開設訓練を行いました。大地震が発生し、ライフラインが寸断された状況を想定したこの訓練。参加者たちは協力しながら、避難所の開設に全力で取り組み、災害時の行動を学んでいました。

地域とアートの可能性を探る

2月14日・15日にアーツ前橋で、「地域とアート」をテーマにシンポジウムを開催。大雪の影響で規模を縮小しましたが、アーツやまちづくり、経済など、さまざまな分野のパネリストが熱い議論を交わしました。

