

# がいろめ倶楽部たより

第17号



## ●10月～12月の活動報告

### ◆やきもの大学 “典雅な京焼”『侘び茶と樂焼』

12月11日(日)10時30分～12時 本館地下1階講堂 講師:神崎 かず子



茶の湯・茶道が侘び茶に至る流れ、創設者:珠光から紹鴎、大成者:利休へと変遷する侘び茶の概念と名碗を写真で紹介されました。京都の樂茶碗と千利休の関係について、典型的な樂茶碗の銘・色などを述べられ、樂家の初代長次郎から、15代当代吉左工門の歴史を紹介されました。尾張での樂焼は、城下で需要があり豊樂焼などあったが、現在、八事窯が五代目に続いていることを紹介されました。講義の後には黒樂焼と赤樂焼の茶碗をご持参下さり、手に取らせて頂きました(参加者48名)



### ◆「ヨーロッパとイスラーム(後)」のつどい、が開催されました。

10月28日(金) 10時～12時 本館1階展示説明室 講師:長久 智子

8月に続いて「ヨーロッパ陶磁のつどい」の後半の講座です。フランスの軟質磁器について、その技術の由来を中国、イラン、フランスの歴史を踏まえて説明され、素材や焼成が工夫され進化していくやきものを映像で紹介。白く薄い磁器への進化の様子を理解出来ました。ペルシャ陶器を手にする機会もあり、参加者はご満足の様子でした。(参加者29名)



### ◆「作って、飾って、二度楽しむ作陶体験」豊田支部で開催



11月9日(水) とよた市民活動センター会議室

浅田講師の「植物と器」の歴史についての解説があり、植物が屋内に取り込まれていく過程は、大変興味深いものでした。多肉植物の植え込みは、取り寄せた植物が大きすぎて鉢に入らないというハプニングがありましたが、上手く切り詰められ鉢とのバランスもよく完成させました。尾関講師より「株分け」「挿し木」について解説もあり、楽しい雰囲気の中、植え込みを終えることが出来ました。(参加者8名)

### ◆「浅田先生を囲むやきもの談義」が開催されました。

11月10日(木) 10時～12時 本館1階展示説明室 講師:浅田 員由

縄文土器から始まった講義も、20世紀万国博覧会の時代に至りました。東南アジアから磁器・漆器がヨーロッパへ輸出されたが、磁器の生産がヨーロッパでも始まった事。産業革命を成し遂げた英国の万国博覧会が契機となり、万博の世紀を迎えた事。日本でも文展が始まる時代となった事など。(参加者17名)



## ◆「少しかわったやきものの使い方」が開催されました



11月25日(金) 本館 1階展示説明室 講師:大西 遼  
現代の我々が使うやきものが、その昔には思いもよらない用途に使われていたことを、遺跡や遺物から再発見しようとするお話でした。瓦が土堀に埋め込まれた例や、琵琶湖の底に眠る灰釉陶器から在りし日の村の姿が浮かび上がったり、碗のかけらが硯として使われた例、それを再現する等、ちょっと変わった使い方を目前に浮かび上がらせてくれました。(参加者20名)

## ◆“国民文化祭”の催しが開かれました。

### 「火縄銃と棒の手」11月3日(水・祝) 本館正面駐車場

武田信玄の武将山田信濃守にまつわる伝承からとされている、山口の棒の手は、一旦途絶え、明治時代に長久手の北熊地区より技を習得し、再び行われるようになったと言われています。最近では女性も参加し、親子でも演武披露されていました。火縄銃は火薬の取扱が厳しく、実弾ではなく模擬で演じられました。



### 「瀬戸雛づくり」11月6日(日) 本館 1階展示説明室

瀬戸雛はボディを磁器で製作し、衣装は伝統のきもの生地で作って入ります。「瀬戸雛作成の会」が、試行錯誤してスマートで華やかな雛づくりに到達しました。衣装や作り込みにも工夫をされ、丁寧に造り上げ、美しく可愛い女雛男雛を完成させました。皆さんは出来上がりにご満悦。ご機嫌なひとときを味わいました。(参加者15名)

「凧作りと凧あげ」11月12日(土) 本館展示説明室及び芝生広場  
安城市桜井町の「桜井凧保存会」の方々の指導による凧製作です。桜井凧は、袖(風袋)を持つ構造ですが、今回は子供用にビニールにマジックで絵付けをし、大人は角凧を製作しました。骨や糸の取扱に苦労しながら完成させ、芝生広場に持ち出して、気ままな風に苦労しながら、凧揚げを楽しみました。(参加者 15 名)



### 「記念講演会 “名古屋めしと名古屋の食文化”」

11月19日(土) 13時30分~15時 本館地下講堂 講師 長谷川 洋一

名古屋めしが脚光を浴びていますが、その源流は東海3県にまたがる醸造文化に行き着きます。地域性の強い調味料、豆味噌とたまり醤油の発生、自家生産から店舗毎に特徴ある製品を生産してきた文化を基として、新しい食文化が生まれ出されていく課程を、丁寧に絵解き、解説されました。名古屋が都市化していく中、新しい生活習慣が加わって、味噌カツなど脚光を浴びる現在の名古屋めしが生まれた事を納得出来たお話でした。(参加者 37 名)



### 「三河万歳」11月26日(土)10時~、13時~ 本館ロビー

江戸時代に広く持て囃された三河万歳は、国の無形文化財にも指定され、現代に保存していくために活躍する「安城三河万歳保存会」により演じられました。二人で演じる神道三河万歳と五人で演じる三河御殿万歳が披露されました。徳川家に呼ばれ、江戸で演じるようになった歴史や、正月に城の開門に先導すること、町民宅へは毎年訪問し演じて、お祝いをしていたことなども解説されました。



発行元 : 「NPO 法人 やきもの文化と芸術振興協会」事務局

住所 : 〒489-0875 瀬戸市緑町2-43

お問い合わせ:電話番号:090-5850-6969 (谷)

メール: yakimono.bunka@gmail.com

ホームページ: <http://yakimono.bunka.jimdo.com/>