

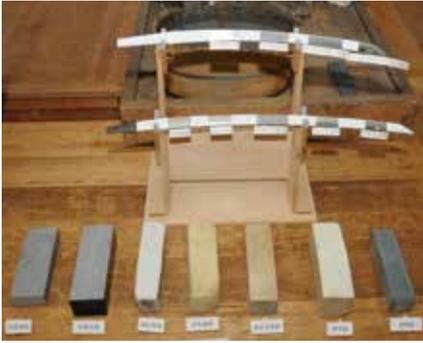
「わぎ」の極みをめぐって

博物館では、(財)日本美術刀剣保存協会と共催で、「平成27年新作名刀展」を開催します。

同展では、同協会主催の審査会において「作刀の部」「刀身彫の部」「彫金の部」の部門ごとに厳正な審査が行われ、入選作として選ばれた作品を出品しています。審査会で認められることは、作者にとって自信となり、さらに精進を重ねていく原動力となっています。

日本刀の製作には、さまざまな決まりがあり、伝統的な材料を使い、伝統を踏まえた正しい製法で作ることが必要となります。そこにはひとつの妥協も許されず、研ぎ澄まされた感性和昇華された技能が求められます。日本刀と刀装具の製作には、これらの「わぎ」が高い次元で集約されています。

同展では、日本刀の展示のほか、作刀や外装に関わるさまざまな職人たちの実演や記録映像の上映を行います。現代にありながらも



さまざまな種類の砥石(一昨年)

伝統技術を守り、「わぎ」の極みに挑み続けている人々の思いにふれてみませんか。
 日程：9月12日(土)～27日(日) 経費：入館料

川越市梨生産組合



「今年も雨不足でやや小ぶりだけど、甘くておいしい梨ができていますよ」と話すのは、同組合長の内田博謙さん(藤倉)。多い時には十数軒の梨農家が組合に参加していましたが、次第に戸数は減り、現在はわずか2軒。梨は贈り物として人気が高く、事前に予約をしないと買えないほどです。



「需要はあるし、最近では技術も進んで、栽培しやすくなっています。もっと梨農

家が増えてほしいですね」と内田さん。

鮮度が大切な梨をおいしくつくる「こつ」は、有機肥料を使った土づくりだそうです。皆さんもみずみずしい梨を味わってみませんか。



この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

米、サツマイモ、イチジク、巨峰、クリ、オクラ、ナス、キュウリ、長ネギ、コマツナ、ジャガイモ、タマネギ

編集後記

ぶらぶら

記

録的な猛暑が過ぎ、季節は秋を迎えています。秋の快適な気候は運動をするのにぴったり。これから運動会が開催される学校もあります。表紙の「かけっこ教室」には21人が参加。かけっこの「こつ」を教えてもらった子どもたちは、運動会が楽しみになった様子で、芝生のうえには笑顔があふれていました。

川越の秋と言えば、やはり川越まつり。豪華絢爛な山車が蔵造りの町並みを練り歩き、迫力満点の曳っかわせを披露します。今年は10月17日(土)・18日(日)に開催予定です。川越が最も熱くなる日。今から待ち遠しいです。

