

## 現代に息づく伝統技術

日本刀は、たとえ新作であろうと、伝統的な材料、伝統を踏まえた正しい製法によらなければ作ることができません。日本刀に使われる鉄は、土で作った炉に砂鉄と木炭を入れて燃焼させ、3日3晩かけて精製する「たたら吹き」という製法で作られます。できた鉄のなかでも良質のものが「玉鋼」と呼ばれます。たたら吹きによる製鉄は戦後しばらく途絶えていましたが、現在、(公財)日本美術刀剣保存協会が島根県・出雲地方で操業を行い、全国の刀匠に玉鋼を配給しています。

博物館では、同協会と共催で、「平成26年新作名刀展」を開催します。日本刀の制作には、刀身の鍛造、研磨、外装に伴う彫金・金工、漆工、組紐、鞘の制作など、日本の伝統工芸技術の粋というべきものが集約されています。同展では日本刀の展示のほか、制作に関わるさまざまな職人による実演を行います。この機会に、日本刀という世界に誇る鉄の文化財に親しんでみてはいかがでしょうか。



研師による刀剣研磨の実演の様子(昨年) 今年は9月23日(祝)に行う予定です

■「平成26年新作名刀展」  
日程：9月13日(土)～28日(日) 経費：入館料

## 川越いも研究会



今福・南大塚の12軒の農家で構成する川越いも研究会は、

サツマイモ栽培の研究から販売まで、「川越いも」のブランド力を高めるための活動をしています。

「サツマイモの栽培は土作りが命です。いいイモを作るために、いい土を作ることに力を入れています」と語るのは、会長の坂本宏之さん(今福)。水はけのよい今福周辺の台地はもともとサツマイモに適しているそうですが、土を深く耕す、麦を土に混ぜて空気を通やすくする、品種によって肥料の量を変えるなどの工夫を重ねています。

毎年、幼稚園など数多くの団体がイモ掘りに訪

れます。加えて近年は、直売が増えているそうです。

サツマイモは9月から10月にかけてが旬。この秋は家族みんなで、畑へ宝探しに出掛けてみませんか。



掘ったサツマイモは、2週間ほど置くと、より甘みが増します

今が旬！9月の川越野菜 市内の直売所などで購入できます

サツマイモ、キュウリ、ナス、オクラ、長ネギ、イチジク、タマネギ、コマツナ、ジャガイモ、カボチャ、カブ、クリ、巨峰、ピーマン、ダイコン、サトイモ

## 表紙の写真



さ まざまな食べ物がある 迎える「収穫の秋」。つい先日まで青々していた田んぼの稲は、黄金色に輝いています。

名 月を辞書で引くと、旧暦で8月15日(十五夜)または9月13日(十三夜)の月とあります。前者は芋名月、後者は豆名月・栗名月とも言うそうです。十五夜に月見をする風習の起源は明らかではありませんが、中国で「収穫祭」として餅やサトイモを供えていたことが始まりのようです。日本独自の十三夜の月見では、枝豆や栗を供える風習があり、その呼び名が付いたと言われています。

編集後記

ぐんぐん

◎ 広報川越 1326

■発行日/平成26年9月10日(毎月10日・25日発行)

■発行/川越市 〒350-8601埼玉県川越市元町1丁目3-1 <http://www.city.kawagoe.saitama.jp/>  
市役所代表 ☎049-224-8811 ☎049-225-2171

■編集/広報室

印刷/旬新広社