

## 現代に息づく伝統技術

博物館では(燭)日本美術刀剣保存協会と共催で「平成28年新作名刀展」を開催します。本展覧会で出品する作品は全て新作です。これらの作品は、同協会主催の審査会において、入選作として選ばれたもので、今年は58点が出品されます。

新刀はたとえ新作であろうと、わが国固有の製鉄法である「たたら吹き」で生産された「玉鋼」という伝統的な材料を原料として制作されます。また、日本刀の制作には、刀身の鍛造、研磨のほか、外装に伴う彫金・金工、漆工、組紐、鞘の制作など、実に多くの刀職者が関わっています。その刀職者たちの伝統的工芸技術の「粹」というべきものが、日本刀には集約されています。日本刀の制作に携わる職人は、日本の伝統文化を継承し後世に残る作品を作るため、日々努力を重ね研さんに励んでいます。

会期中は作刀および外装に関わるさまざまな職人たちの実演や、なかなか見ることのできない記録映画の上映を行っています。本展覧会は、こうした刀職者たちの伝統技術に触れることができる貴重な機会です。ご来館をお待ちしています。

日程：9月10日(土)～25日(日)

経費：入館料



刀剣研磨の実演の様子(昨年)



## ハーブ米

ハーブ米といっても、ハーブの香りがするお米ではありません。

田植え前の田んぼで育てたクリムゾンクローバーというハーブの一種を肥料にして育てたお米のことです。

「収穫してから時間がたっても、味が落ちないのがハーブ米の特徴。自分で食べてもおいしいと思いますし、食べていただいた方からも好評です」と話すのは、ハーブ米の栽培を行っている杉山春男さん、愛子さんご夫婦(古谷本郷)。クリムゾンクローバーを使うと、化学肥料を使った場合に比べ収穫量が減ってしまうものの、味と香りが良くなるそうです。

杉山さんのハーブ米は、農薬と化学肥料の使用量を通常の半分以下にして、県の特別栽培米の認証を受けています。「安全でおいしいハーブ米を皆さんに食べてほしいです」と杉山さん。将来的にはハーブ米の生産者の輪を広げていきたいと抱負を語ってくれました。

そろそろ新米の時期です。ハーブ米は市ホームページで公開中の「川越プチマルシェ～庭先販売マップ」に掲載している杉山さんの直売所で購入できます。

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、ナス、キュウリ、オクラ、長ネギ、タマネギ、コマツナ



ハーブ米栽培の際に肥料となるクリムゾンクローバー

報川越では、8月25日号から紙面の一部にユニバーサルデザインフォント(すべての人が読みやすい書体)の使用を始めました。新しいフォントはいかががでしょうか。引き続きより良い広報紙になるよう紙面づくりに取り組んでいきます。



安比奈親水公園の東に架かる入間川水管橋越しに撮影

夏 休みも終わりに近づいた8月28日に、安比奈親水公園で小江戸川越花火大会が行われました。雨のため1日延期となりましたが、無事開催され、大勢の人が花火を楽しんでいました。夏の風物詩の花火大会も終わり、季節は秋へと移り変わっていきます。来月には川越まつりが開催されますね。今年10月15日(土)、16日(日)に行われる予定です。

編集後記

どんぶり

◎ 広報川越1374

■発行日/平成28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

私的利用の範囲を除き、記事や写真の無断転載を禁止します。

この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用し、印刷用の紙へ、リサイクルできます。

リサイクル適性(A)

Fontworks  
UDFont