

川越ゆかりの美の巨匠たち 4 日本画家・小茂田青樹

西洋から流入した油彩画と常に比較されることとなった近代の日本画は、油彩画に負けない濃密な画面作りを目指しました。川越出身の日本画家・小茂田青樹(1891~1933)は、まさにその渦中を生きただけの人です。

一番街の商家・小島家の次男として生まれた青樹は、5歳で親戚である小茂田家の跡目相続人となりました。17歳で上京し、当時人気の日本画家・松本楓湖の安雅堂画塾に入ります。

古典作品の模写や写生を通して絵を学び、師匠である楓湖の作風、南画調、写実と画趣を変化させる中で、やがて自らの画風を確立します。風景、動植物など多様な主題を手掛け、特に晩年は優れた花鳥画を制作しました。



小茂田青樹「牽牛花」1924年

代表作である「牽牛花」は、アサガオの色の移ろいや繊細な葉脈などに自然観察が生かされる一方、その葉は全て真正面か真裏を向き、まるで模様のような様子です。写生を重ねた青樹の絵は、「モノ」の輪郭を線ではなく豊かな色彩で区分し、色の濃淡による陰影表現で立体的かつ写実的な画面としながら、装飾性を融合させたところに大きな特徴があります。亡くなった時、青樹は41歳でした。絶頂期での早過ぎる死に一番当惑したのは本人だったかもしれません。

オクラ



「こだわりは今朝採り。出荷日の早朝に収穫しているので、とても新鮮でおいしいです」と話すのは大中居でオクラを栽培する岡田恭成さん。5年前からオクラの栽培を始め、現在は2,000株ほど栽培しています。

ハイビスカスに似た黄色い花を咲かせるオクラは、アフリカ北東部が原産地です。緑黄色野菜の1つで、独特のぬめりは食物繊維。ビタミンB1・B2・Cや、カリウムなどのミネラルも含まれています。丈が人の膝より低い7月ごろから、大人の背丈ほどまで大きくなった10月中旬ごろまで

収穫できるそうです。鮮度はヘタの切り口で確認でき、黒くなっていない物が新鮮とのこと。

おすすめの食べ方は、塩を付けて食べる天ぷらと、オクラ・ナス・パプリカ・鶏胸肉を酸味のあるしょうゆだれで絡めた揚げびたし。岡田さんのオクラは市内のスーパーで購入できます。ぜひ「今朝採り」の栄養豊富なオクラを食べて、夏の疲れた体を癒してはいかがでしょうか。



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
オクラ、トマト、キュウリ、ナス、エダマメ、トウモロコシ、ウリ、ゴボウ、コマツナ、タマネギ、モロヘイヤ

の登場に、子どもたちだけでなく大人も大興奮。大会や力士との交流を通して、将来の夢が力士になった子もいたのではないだろうか。



正 午からは、埼玉栄高校相撲部との交流も。高校生のいえども迫力ある力士の相撲と、大



攻防、見事な投げ技など、大人数負けの取組に観客は歓声を上げていました。

6 月22日に、川越八幡宮の境内で、こども相撲大会が行われました。小学4年生までの男女総勢300人ほど、中には都内や横浜から参加した子どももいて、とてもにぎやかな大会となりました。子どもたちの相撲といっても侮るなから、四つの力比べや、土俵際の

編集後記
どんぶり

広報川越1442

■発行日/令和元年7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/>
☎049-224-8811(代表) ☎049-225-2171
■編集/広報室

「声の広報川越(CD)」 「点字広報川越」を作成しています。ご希望の方は、広報室までご相談ください。
☎224-5495 ☎225-2171

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

Fontworks
UDFont