

川越ゆかりの美の巨匠たち5 美術家・関根伸夫

県立川越高校を卒業し、世界を舞台に活躍した美術家といえば、関根伸夫（1942〜2019）の名は欠かせません。

昭和43年、多摩美術大学大学院油絵研究科を修了し、同年第1回須磨離宮公園現代彫刻展に「位相―大地」を出品、美術界に大きな衝撃を与えました。関根はその作品から始まったとされる「もの派」を代表する作家として語られ、昭和45年のベネチア・ビエンナーレには日本の代表として作品を出品しています。その後2年間のイタリア滞在を経て、帰国後は自身で（株）環境美術研究所を設立し、空間や建築との調和を目指したミニメン制作をしてきました。後に、関根はアメリカのロサンゼルスに拠点を移して活動しました。

近年はキャンバス上でたっぷりとした布を用い、皮膚のような凹凸が表現される「空相―皮膚」のシリーズを発表し、このシリーズの展開が示された矢先の今年、アメリカ現地時間で5月13日、ロサンゼルス郊外の病院で亡くなりました。享年76歳。まだまだ活躍が期待されていただけに、突然の死に多くの方が驚いたに違いありません。



札の辻交差点ポケットパークのモニュメント

同館では、関根伸夫を追悼して、9月19日（木）〜12月15日（日）の常設展で、作品を展示します。

ジャンボ落花生



「一般的に落花生は乾燥させてから煎った物を食べますが、採れたての物はゆでもおいしく食べられますよ」と話すのは、中福でジャンボ落花生を育てている落合宣明さん。一般的な落花生より1.5倍ほど大きく、甘みも強く食べ応えがあります。

「落花生は花を咲かせた後、つるが土の中へ伸び、その先端が生育して実となります。土が固いと、株を引き抜いた際に実が外れてしまうため、ふかふかの土を作るように努力しています」と落合さん。また、できるだけ農薬を使用しないことや、掘りたてをすぐに出荷するために少しずつ収

穫するなどの工夫もしています。

おすすめの食べ方は塩ゆで。生のジャンボ落花生を、殻ごと5%程度の塩水で1時間ほどゆでると柔らかくなり、かむと甘い汁が飛び出し、とてもおいしいそうです。落合さんの取れたてのジャンボ落花生は伊佐沼農産物直売所などで、9月下旬から10月下旬まで購入できます。甘く柔らかいゆでた落花生をぜひ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
ナス、コマツナ、ゴボウ、カブ、ネギ、キュウリ、サトイモ、サツマイモ、オクラ、ピーマン、カボチャ



プレゼントを渡す子どもたち

「最後には子どもたちから、「これからの大会、頑張ってください。僕たちも皆さんを応援しています」とメールが送られました。空手を通じてタイ王国との交流が、さらに深まりました。」

今 月上旬に開催されたプレミアリーグへの出場に当たり、事前トレーニングキャンプのため日本に滞在していたタイ王国空手代表選手団。その公開練習が、8月17日に川越運動公園総合体育館で行われました。空手を習う市内の子どもたちも見学に訪れ、迫力ある練習風景に興味津々。途中からは選手と一緒に、真剣な表情で練習を行いました。

編集後記
どんぶり

広報川越1446

「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

■発行日/令和元年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/>
☎049-224-8811(代表) ☎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

Fontworks
UDFont