

高粱の文化収蔵品

今月号は、成羽美術館に収蔵されている作品の中から
児島虎次郎作『鸚鵡と少女』を紹介いたします。

■問い合わせ 成羽美術館 (☎4455)



【鸚鵡と少女】大正13年



アトリエ内部

児島虎次郎(1881~1929)は、最初のヨーロッパ留学から帰国した翌年大正2年に、かねてより親交のあった岡山孤児院長石井十次の娘、友と結婚し倉敷市酒津の大原家別荘地「無為村荘」に居を構えます。そして大正4年には、敷地内にアトリエを新築し、制作に励みました。

《鸚鵡と少女》では、娘の広子(8歳)がモデルを務めています。『児島虎次郎略伝』によると、大正13年8月13日「長女広子の夏休みを利用して100号へ。アトリエ側室の玄関前の水がめの傍らに支那服を着せて立たせ、鳥籠のインコに手を伸ばしている図」との記述があります。本作は100号以上の大作ですが情景からして、同時期の制作と考えやすいでしょう。絵の中の少女は、服だけでなく靴も中国風に整えていて「娘の肖像」というより民話の一場面のようにも見えますが、こうした作品からは、虎次郎がヨーロッパ留学よりも中国・朝鮮半島の旅で見聞したものから範を得て、東洋的な絵を描こうとしていたことが感じられます。シユロや朝顔、ゼラニウムなど緑豊かな情景はアトリエ周辺の実景を映したものであり、画家が四季折々の草花に囲まれた環境で過ごしていたこともうかがえます。亡くなるまで使用されていたアトリエには、自作の絵画を壁面に、また戸棚にはヨーロッパ、エジプト、中国、朝鮮半島で収集した工芸品が整然と陳列されていました。大原孫三郎や画家仲間たちがこのアトリエで歓談し、多くの発見や刺激を受けたことは、想像に難くありません。

《鸚鵡と少女》と虎次郎のアトリエについては、現在開催中の「生誕130年記念展 総合デザインナト児島虎次郎―生活の芸術化をめざして―」で紹介されています。(10月10日(月)まで)



アトリエ外観

シリーズ

歴史まちづくりセミナー ⑥

歴史まちづくり計画から「備中神楽に見る歴史的風致」について紹介します。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 (☎20202020)

① 備中神楽の起源

備中神楽(国重要無形民俗文化財)の起りは、農民が古くから地神や水神とともに、生命の根源を荒神として祀った原始信仰であると考えられています。人々の生活に脅威を及ぼすもののすべてが、荒神のなせるわざとされ、荒神を慰めるための神楽が大々的に行われるようになりまし。これが荒神神楽で、成羽町成羽の八幡神社の「八幡



国譲り



大蛇退治



当番組の氏子による神殿作り



境内で赤々と燃やされる斎灯

旧記『享禄2(1529)年』、備中町平川の安田の『荒神神楽帳』(享保19(1734)年)などにその記録が残っています。江戸時代には、国学者で神職であった西林國橋(1764~1828)により、『古事記』、『日本書紀』などの神話に基づいて、『岩戸開き』『国譲り』『大蛇退治』の3段からなる演劇形態のよく整った神楽である神代神楽が創作されました。

② 市域に広く浸透した神楽

今日では備中神楽といえは、一般的には思われていますが、荒神神楽の中へ神代神楽が取り入れられていたため、荒神祭りの古いしきたりもよく伝承されています。

このようにしてできた備中神楽は、当時娯楽の少なかつた農村部などで人々に親しまれて次第に広まりました。現在も高梁市を中心に県西部一帯で盛んに行われ、市内全域の神社や荒神で奉納されるほか、家の普請、結婚式など祝い事や酒宴にも登場し、地域の代表的な民俗芸能となっています。

③ 受け継がれる伝統

現在、この地方には備中神楽社中が60組近くあり、毎年秋祭り時節には、各社中がそれぞれひいきの神社に招かれ、拝殿や境内で神楽を舞います。備中神楽では、特に大國主(おおくにぬし)の舞は至難の業が必要で、神楽太夫がその舞を極めるには、何十年もの年月を要するといわれています。各社中では日ごろから厳しい練習を重ねており、後継者の育成も保存会や育成会、小・中学校などの神楽クラブで活発に行われています。

④ 神社に響く伝統の音

これからの季節、特に10月から11月末にかけての秋祭り前夜の宵祭りなどでは、市内の半数近い神社で、氏子によって家内安全と五穀豊穡を祈願し、備中神楽が奉納されます。多くの人が、幼いころ話の筋は理解できなくとも、眠い目をこすりながら見た思い出があるのではないのでしょうか。鎮守の森に響き渡る神楽太鼓の音が郷愁を誘います。

ヘルシーレシピ 9月



蒸しなすのねぎソースあえ

ナスの紫色はアントシアニン系です。この色素はポリフェノールの一種アントシアニンを含み、抗酸化作用の働きがあります。今回は油で揚げずに蒸したナスを使って調理しているので、お好みで油の量を調節することができます。ぜひ、お試しください。



今月のレシピ提供は

市栄養改善協議会連合会川上支部
三宅 幸子 さん

1人分の栄養価 エネルギー 90kcal、たんぱく質 3.9g、脂質6.4g

<材料> (4人分)

- ナス 4個
- 長ネギ(みじん切り) 大さじ6
- サラダ油 大さじ2
- 塩 小さじ1/2
- こしょう 少々
- ちりめんじゃこ 30g

<作り方>

- ①ナスは、へたを落として、縦に4等分に切る。
- ②耐熱容器に①を入れ、大さじ1~2の水を加えて、ラップでふたをする。
- ③電子レンジで②を4分加熱し、水気を切りボウルに入れる。
- ④小なべにサラダ油を熱して長ネギを炒め、香りが出たら、塩を加え、こしょうを振る。
- ⑤③に④とちりめんじゃこを加えてあえる。

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。