烏梅

2022年冬 Vol.41

広報誌［うめ］

叶匠壽庵

撮影／企画デザイン課 森川たま佳

日々が惜しくて愛しくて
このまま時が止まってしまえばいいのに

この瞬間を失いたくない
ずっとこの腕に抱いていたい

「これ、なんやったっけ？」
そう聞いた可愛い声も、きっといつか忘れてしまう
「ススキ？そうや。ススキススキ…いっぱいやな！」
そう言って走っていく背中はまだ幼い

離れていくあなたが逞しく
いつの間にかすくすくと伸びる背が
いつか私を越えてしまうのが楽しみで、寂しい

この景色をあと何回、一緒に見られるだろう
あの背中を私はいつまで覚えていられるだろう

田中知香（たなかちか）
平和堂石山店

近江の台所《その38》

信楽焼

岡田千穂（おかだちほ）
商品部商品課

信楽といえば、「日本六古窯（にほんろっこよう）」にもその名を連ねる、言わずと知れた焼き物の町。そのはじまりは奈良時代とも鎌倉時代ともいわれるが、ひとまず、ずっと昔からこの地には伝統が息づき、産地としての営みの風景がある。

作家の数も増え、今でこそ町では多種多様な作風を目にすることができるが、古来受け継がれる特色は、薪を燃料とした穴窯や登り窯で釉薬を施さず素地を高温でじっくりと固く焼く焼締（やきしめ）の陶器。土の質感をそのままに生かし、素朴ながらもあたたかみのある風合いが特徴だ。そんな信楽焼を「人間らしい焼き物」と表現するのは土の子窯2代目の皆川仁史さん。先代の皆川隆さんが昭和48年に築窯してから現在まで、この地で作陶を続けている。元々は親戚の陶業に勤めていた隆さん。後に師となる茶人 小森松菴先生との出会いをきっかけに、先生と信楽で築いた土の子窯を任されるようになったという。そして仁史さんもまた、2人の生き方や情熱に触れるうちに、自然と焼き物の道を志すようになった。巡り会いや思いがこの窯を生み、育んできたのだ。

訪ねたお店には美しい緋色（ひいろ）で実に表情豊かな焼締陶器が並んでいた。この地を舞台に描かれたNHKの連続

信楽焼｜撮影：酒井綾子

テレビ小説「スカーレット」。タイトルにもあるように、信楽焼の特徴のひとつに「緋色(スカーレット)」がある。程よく鉄分を含んだ土が焼成時に酸化することで、赤褐色に発色するのだ。「思ひの色」とも言われるその色は、あたたかくも情熱的にも感じられ、伝統の中に在る人々の思いが確かに現れているようだ。

時代とともに窯も進化し、重油窯、ガス窯、電気窯と多様な種類がある中、土の子窯では築窯から現在に至るまで、「薪窯」一筋だ。他の窯にはないもの、それは「灰」。燃え尽きた薪が灰になり、焼成中の器物に降りかかって焼き付き、表情を生む。豪快に灰が被ってできる「灰かぶり」、灰が土中の成分と反応して溶け、ガラス化した「ビードロ釉(自然釉)」。こういう景色は灰の飛ばないガスや灯油の窯では思うように表現しきれないという。さらに窯の性質上、ひとつの作品の中でも前と後ろで灰のかかり具合や温度が変わり、表情がいくつも感じられる。「人にもいろいろな面があるように、人間らしい焼き物。同じものはひとつもない。」と仁史さんは言う。薪窯は最も長い歴史を持ち、手間がかかるうえに難しい焼き方。驚くべきは土の子窯では6日間も薪を焚き続けるということ。その間、ひとときも目を離すことなく交代で薪をくべるのだ。急に温度を上げると割れてしまうので窯内の温度を見ながら、じっくりと時間をかけて焼いていく。夏場は湿度が高く綺麗な緋色を出すことが難しいため窯焚きはしないというが、中は1200度以上に達するという穴窯、暑さは想像以上。また、大小様々な1000点もの作品を一度に焼くため、窯に詰めるだけでも10日かかる。さらに焼いた後は、手触りを整えるため、すべてにサンドペーパーをかける。年に数回といえども大仕事だ。

「自然をどう生かすか、そうやってそれぞれの地域の焼き物文化ができてきた。」耐火性と可塑性が高い良質な信楽の土は、バラエティに富んだ作風を可能にする。大きな壺や火鉢から小さな器や箸置き、有名な狸の置物もこの地の土の性質があってこそ。土の子窯では作風に合うようにブレンドしたオリジナルを使う。「何が良いというわけではない。土も、焼き方も、それぞれの個性があって、それで面白い」。

器を手に持って食べる日本独自の食器文化。手にした時の重みやおさまり具合、手触り……器選びの際にそんなことを気にするのも日本ならではかもしれない。土の子窯の器は自然と肌に馴染み、心地よい重量感とぬくもりがある。使い方を尋ねると、「使う人が好きに使う。それも人それぞれ。」と一言。見て、触って、使って、使い続けると変化して……楽しみ方にも余白がある、そんなざっくりとした味わいが魅力のひとつだ。

取材には息子の良太さんも立ち合い、こういう場が少々苦手だという仁史さんの話に手を差し伸べるよう、やさしく語ってくれた。聞けば、昨年まで東京で勤めていた良太さん。「父がいなくなったら…。」そう実感したときに帰郷を決断した。今は窯焚きを手伝いながら、仁史さんの作品を広めたい一心で活動している。「父の作品は派手ではないけれど、素朴で、ほっと和む。そういう小さな幸せがある。」あたたかい言葉の中には良太さんの思いと、確かな火を感じた。

良質な土があり、それに向き合う人々の心がある。それだけだが、それが尊く、歴史を積み重ね伝統を繋いできた。様々な時代を生き、人々の暮らしに寄り添いながら変化を遂げる信楽焼。いつまでも火が消えることはないだろう。

窯焚きの様子｜提供：土の子窯

土の子窯 皆川陶房
●住　　所　〒529-1851
滋賀県甲賀市信楽町長野1182-1
●電話番号　0748-82-2586

命をつなぎ、笑顔生み出した「あも」

神奈川県　ふかちゃん様

阪神淡路大震災から今年で27年。

神戸っ子の私は当時、震度7の激震地区在住。自宅玄関から出られた時にはガス臭く、道を挟んだ家屋からは炎が上がり「もうダメかも…」冷静にそんな思いがよぎったことは今でも忘れられない。何がなんだかわからないまま、余震とともに避難所で夜を明かした。周辺は焼け野原、そんな状況でも一夜あけると空腹を感じた。「あ、大好きなあもがあるはず！」危険とは思いつつ自宅へ戻り、ひたすら探した。ほこりまみれの家財の中で見つけた時には、きゅっと抱きしめた。

1本のあもをどうすればいいか。避難所では身を寄せ合っている状況。温かい緑茶など用意できるわけもなく、日常のシーンとはかけ離れていたが、乾いた口の中に広がる優しい甘さに涙が出た。ほんの少しずつしか食べてもらえなかったが「おいしい！」「どこのお菓子？」「どこで売ってるの？」と、みんなが前向きなコトバを発している状況に、私自身が心身共に力をもらった。

「あんこの〝あ〟と、おもちの〝も〟で、あもっていうんですよ」本当は上級女官の用いる女房言葉で、餅を意味するところからきているが、どうしても覚えてもらいたかった。震災後、初めて口にしたのがあも。まさに命の恩人。

あのとき避難所生活を共にした方々も、きっと愛してくれているはず。今もいただく時には神戸に想いを馳せたり、健在だった父を思い出したりする。あもがそばにある時間は今でも特別。これからもずーっと…。

優秀賞

こりゃ、だいじょうぶだぁ

宮城県　おやかまっさん様

「こりゃ、だいじょうぶだぁ」

私の病室のベッドを囲む娘夫婦たちの前で、夫は言った。

狭心症の手術直後、強度のストレスで治療中だったメニエール病が、最大級で再発した。手術台から車椅子にも移れず、ストレッチャーで病室に運ばれた。目を少しでも開けると強烈な回転性めまいに襲われ、微動だにできなくなった。

耳元で婿さんが、

「お母さん、明日から関西出張ですけど、何かほしいもんありませんか？」

と声をかけてくれた。それまでめまいの症状であえいでいた私が間髪を入れず、

「それなら叶匠壽庵のあもと、香煎茶、買うて来てんか」と、即答。

婿さんもだが、私も京都出身。和菓子には目がない。しかし病室にいた一同、唖然として顔を見合わせて笑ったそうだ。独身時代は勤務を終えて、よく河原町のデパ地下であもを買って帰ったものだ。今は通販もあり便利にはなったが、そこは主婦。行くとあらば送料はかからない。こんなことがこの状況で私の脳内を走った。夫はこの世の終わりさながらであえいでいるのに、好物への執念を失わない私の一言は、一笑に付するに余りあるものだったようだ。

「お前の食い気は墓場までだな」10年経った今でも、思い出話で笑われている。そんな話を滋賀県在住の大親友にしてからは、毎年懐かしいふるさとの名物と共に、あもを必ずしのばせて送ってくれている。ありがたや、ありがたや。

優秀賞

悲しみの底に見た光

兵庫県　M・F様

私の部屋には娘「弘子」の写真が掛かっている。娘は小さな頃からあんこが好きで、あもは特にお気に入りだった。折に触れ、地元百貨店のお店に度々一緒に通っていたことを思い出す。

ところが、希少な小児がんに罹り、10年に亘る闘病生活の末、15歳でこの世を去った。地鳴りのするような悲しみだった。おそらくこれまでもこれからも2度と経験することのない悲しみだと思う。

数ヶ月経ったある日、娘が生前お世話になった方々へ心ばかりのお礼をと、お店を訪ねた。店長の王さんに娘が亡くなったことを伝えると、驚きと共に目を真っ赤にしながら私たちの話を静かに聴き入ってくれた。支払いを済ませて出ようとした時、紙袋にふと目をやると「御供」と書かれた、覚えのないあもが入っていた。驚いて尋ねると、スタッフの方々からの個人的な気持ちだという。その暖かな光にも似た思いやりや、慈しみの心を今もって忘れることはない。

6年後、百貨店の閉鎖が新聞発表された。迷いはしたがお店が存続できるよう、社長の芝田さんに手紙を書いた。名残惜しさより、王さんたちと会うことのできない寂しさが勝っていたのだと思う。時於かずして丁重な返信をいただいた。その早さと慈愛ある文面に感銘し、今も手紙は大切に仕舞ってある。

今、お店はあの時と変わらぬスタッフと変わらぬ空気のまま、駅前直近の百貨店に場所を変え、営業を続けている。そして出会いは今も続いている。

琵琶湖と人のものがたり《その2》

"ぼてじゃこ"の湖　琵琶湖知られざる水中百花

川瀬成吾（かわせせいご）
滋賀県立琵琶湖博物館 主任学芸員

湖岸に咲き誇る淡いピンクのソメイヨシノ、新緑と深緑のコントラストが美しい初夏の山々、湖面に映る色とりどりの花火、緑地に赤や黄色のパッチが入る秋の紅葉、青い空に純白の衣をまとった比良山系。琵琶湖周辺は四季折々に様々な色で私たちを魅了させてくれる。

当たり前に感じる色のある世界だが、哺乳類の中で色鮮やかな世界を見ているのは実は私たちヒトを含めた霊長類だけである。その理由は、哺乳類の歴史にある。地球上を恐竜が支配していた時代、哺乳類の祖先は恐竜の寝静まった夜にしか活動できない小さな存在だった。極めて長い夜行性生活の中で脊椎動物に広くみられる4色型色覚「赤、緑、青、紫」のうち、緑や青に関する色覚が欠損し、色のある世界を失ってしまったのだ。どうりで、カラフルな鳥はいるのに、色とりどりな哺乳類はいないわけである。

恐竜が絶滅した後、哺乳類が爆発的に進化し、その中に霊長類がいた。霊長類は樹上という新しい生活の場を見つけ、木の実を餌とするようになった。樹上で木の実

寿長生の郷にあるイチモンジタナゴ池、通称ぼてじゃこ池。市民団体ぼてじゃこトラストと共に保全活動を続けている。

滋賀のぼてじゃこ。上段左からイチモンジタナゴ、シロヒレタビラ、中段、カネヒラ、イタセンパラ、ヤリタナゴ、下段、アブラボテ、ニッポンバラタナゴ

を食べるためには、葉っぱの中から赤い実を見分けられた方が生存に有利である。そのため、進化の時間の中で新たに緑を認識できる色覚を獲得して3色型色覚となり、様々な色を認識できるようになった。そのおかげで、霊長類の末席にいる私たちヒトは色を使って文化や芸術、そして心を発達させることができたのだ。

色は私たちにとってなくてはならないものだが、それは自然界でも同じことである。多様な色が自然界に存在するということは、それだけ様々な生物の生き様がそこにある証であり、生物多様性の豊かさの象徴でもある。

私たちにとって、見えづらい水の中は馴染みのない世界だが、湖の中にも実は四季折々に美しい色の変化がある。琵琶湖は日本で最も純淡水魚が豊かな水辺として知られ、その中にひと際目を引く色鮮やかな魚たちがいる。滋賀県では「ぼてじゃこ」と呼ばれるタナゴの仲間だ。

タナゴの仲間は日本に16種、琵琶湖には7種が分布する。琵琶湖のタナゴの種数は日本でも指折りである。オスは繁殖期になると美しい婚姻色を呈し、種類によって様々な彩どりを示す。白桃色と水色の一文字が走るイチモンジタナゴ、深い青緑の体に臀鰭(しりびれ)と腹鰭(はらびれ)の先が真っ白に彩られるシロヒレタビラ、大きな体と鰭に濃青緑色とピンクを纏うカネヒラ、紫に染まり高貴な雰囲気を漂わせるイタセンパラ、鰭が朱色に染まるヤリタナゴ、艶やかな褐色肌のアブラボテ、落ち着きがありながら鮮やかな薔薇色となるニッポンバラタナゴ…ぼてじゃこたちはそれぞれ個性が際立ち、さながら水中に咲く花のようだ。

タナゴの仲間は、卵を産むために生きた二枚貝を必要とする。かつて琵琶湖やその周辺には、二枚貝が豊富にあった。そのため、沿岸にはヤリタナゴとシロヒレタビラ、内湾や内湖にはイチモンジタナゴやニッポンバラタナゴ、扇状地にはアブラボテといった具合に、いたるところにタナゴが溢れていたことが過去の研究や標本調査によってわかっている。まさに琵琶湖はぼてじゃこの楽園で、春や秋になると水中で様々な色の乱舞が繰り広げられていたのである。ぼてじゃこはどこにでもいる魚という意味で呼ばれ、半分バカにされながらも半分愛されていた名前なのだ。

しかし、私たちにとって水の中のことは実感として理解しづらく目を向ける人が少ないため、気づいた時には生態系が大きく変わっているということが多々ある。ニッポンバラタナゴ、イタセンパラは琵琶湖から絶滅、イチモンジタナゴは絶滅寸前、カネヒラを除くその他のぼてじゃこもほとんど見かけなくなり絶滅危惧種となっている。それは、たったこの数十年間での出来事である。私たち人間活動の結果、琵琶湖の中は春を迎えても色気のない殺風景な世界になってしまったのだ。

私たちは四季折々に移ろう色鮮やかな世界から恩恵を受けて生きている。それは陸上だけでなく水の中も同じである。失った琵琶湖の水中美を再び見られる日は来るのだろうか。苦労するかもしれないが、適切に手をかけてやれば、自然は必ずそれに応えてくれる。目に見えづらいものにまで気を配れてこそ、私たちの未来も色鮮やかに彩られるのではないだろうか。

今一度近くの水の中を見つめてみよう。そこに色はあるだろうか。

川瀬成吾
専門は水族保全学・系統分類学。滋賀県出身。幼少の頃より失われる琵琶湖の自然を何とかしたいと思い、琵琶湖博物館の学芸員になる。

家族

商品部企画デザイン課　生地伸行（おいじのぶゆき）

私は両親、兄、姉の5人家族で育った。兄姉それぞれの大学進学を機に住む場所は離れ、交流も少なく淡白な家族だな、と思っていた。

２０１９年夏、父の胃がんが発覚した。その時、パーキンソン病や認知症を患っていた母をひとりで介護していた父。母は介護施設に入り、父はひとりステージ4のがんと闘い始めることとなる。

家族全員にとって衝撃的な出来事だった。そこから家族の形が変わり始める。毎週火曜日と金曜日21時からＬＩＮＥでのグループ通話を欠かさず行なうようになった。話の内容はさまざまで、それまで知ることのなかった個々の生活、考え方、甥や姪の成長など、日々家族のことを把握している状態だ。

両親が住む和歌山県に行く機会も増えた。がん治療をしながらも柿の栽培を続ける父を手伝っている。エアコンのフィルターなど高いところの掃除や、重いものを動かす作業などの雑務も多いが、最近は食事の用意もするようになった。自宅では全く家事をやらないので、卵とじは火加減とスピードが大事だとか、カボチャの皮の切りにくさだとか、ナスは傷んでくるとゴマみたいなのが出てくる、など新鮮な発見を楽しんでいる。

母は２０１９年の冬に他界したが、父の闘病とそんな家族の形は今も続いている。ちょうどコロナ禍と重なり、人間関係が希薄になりがちな中、思わぬ形で家族の関係は濃いものとなった。

今こそ伝えたい舞台芸術の魅力《その2》

劇場が守り続ける2つの「顔」
―25年の成果―

館脇昭（たてわきあきら）
滋賀県立芸術劇場びわ湖ホール 総括プロデューサー

びわ湖ホールは、１９９８年（平成10年）のオープン以来、初代芸術監督若杉弘（わかすぎひろし）、２代目の沼尻竜典（ぬまじりりゅうすけ）のもと、オペラを中心に幅広いジャンルの舞台芸術作品を上演している。若杉監督は「劇場にはその活動を象徴する『顔』が必要」ということを常々仰っていた。

存在を際立たせたプロデュースオペラ

まず、1つ目の「顔」は、1年に1本、日本オペラ界の総力を結集して行う「プロデュースオペラ」である。オペラ王と称されたヴェルディの日本初演作品に的を絞った上演は、第1作の《ドン・カルロ（5幕版）》から第9作の《海賊》まで、「文化庁芸術祭賞」、「三菱ＵＦＪ信託音楽賞」を度々受賞するなど、常に大きな話題となり、「びわ湖ホール＝ヴェルディの聖地」として全国から多くのファンを引き寄せた。鈴木敬介演出、舞台美術と衣裳にイタリアで活躍するデザイナーを据え、大道具や小道具、衣裳まで舞台上の道具をほぼ全てイタリアの工房で調達するというこだわりよう。ソリストには第一級の

プロデュースオペラ「アッティラ」2001年11月
（今も語り継がれる伝説の舞台）

日本人歌手を配し、東京オペラシンガーズとびわ湖ホール声楽アンサンブルによる合唱は「まさに国際的な合唱レベル」と評論家を唸らせ、オペラにおける合唱の重要性を改めて認識させた。どの公演も印象深いが、第4作（2001年）の《アッティラ》は超ド級の公演のひとつ。四面舞台の奥舞台から全体を草で覆いつくして舞台上に壮大な草原を出現させた。舞台奥から約40m走って登場する伝令が、舞台前到着時には肩で息をしていた。また、舞台迫（せり）を使って巨大な水道橋が出現するのだが、これがあまりにも大きかったため、迫を吊るす数本のワイヤーが素線切れを起こすという事態まで生じさせた。若杉監督は、最後に残ったヴェルディの日本初演として《レニャーノの戦い》を10作目に予定したが、新国立劇場の芸術監督就任が決まったため、残念ながら叶わなかった。

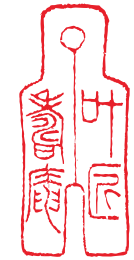
2代目の沼尻監督は、9年に及んだ若杉監督の思いに加え、「1日でも多く劇場に明かりを灯したい」と表明。他の劇場等と連携して上演する方法を取り入れ、大ホールでのオペラを年間1作品から2作品とし、東京二期会、神奈川県民ホール、コーミッシェオーパー（ドイツ）との連携から始まり、ポルトガル、ドイツ、スイスの劇場へと広げていった。2023年3月までの任期16年間で、ワーグナー作曲《ニーベルングの指環（四部作）》をはじめとする大規模オペラ31作品の成功や、国際的な連携を加速させた功績は計り知れない。そして2023年度には第3代芸術監督に阪（ばん）哲朗（てつろう）が就任する。ヨーロッパで長年勤めた音楽監督としての豊かな経験がプロデュースオペラの上演にどのような新しい価値をもたらすか、今から楽しみだ。

「声楽アンサンブル」を持つ劇場

もうひとつの「顔」は、びわ湖ホール専属の「声楽アンサンブル」である。劇場に専属の歌手が存在することで、劇場の方針としてオペラ上演を中心とするということを確固たるものにした。ドイツの劇場には、多くの場合、専属のオーケストラ、合唱団、バレエ団等があり、それとは別にオペラで主要な役を担う「声楽アンサンブル」が存在する。劇場内の至る所に彼らの顔写真が飾られ、劇場や地域のスターとして多くの公演に出演している。このシステムを参考に、オープン前に設立したのが「びわ湖ホール声楽アンサンブル」だ。最大5年の在籍期間中に歌唱や演技、語学などに磨きをかけ、オペラ歌手としてさらに活躍できる素養を身につける。2022年度の本番数は小規模なものを含めて125回にも及び、夥しい数の本番は彼らを確実に成長させる。毎年更新の可否を問うオーディションが課され、3年目には公募の受験者と一緒にオーディションを受けなければならない。そこで選ばれて初めて5年の在籍が勝ち取れるという厳しいシステムだ。卒業生の中には、イタリアやドイツの劇場をはじめ国内のオペラ団体で活躍する者などもいて、これまでに輩出した60名余りの歌手たちはまさにびわ湖ホールの宝ものだ。今までもそしてこれからも、彼らが活躍する劇場オリジナル・オペラの発展を続けていくことは、びわ湖ホール25年の成果であり責任。「劇場には『顔』が必要」という初代監督の思いは、後に続く芸術監督と劇場とで大切に守り続けていきたい。

プロデュースオペラ「神々の黄昏」2020年3月無観客上演（無料ライブ配信41万人視聴）。第68回菊池寛賞、第51回ENEOS音楽賞等を受賞

舘脇 昭
1997年6月からびわ湖ホール勤務。2007年度文化庁新進芸術家在外研修員としてイタリア・フィレンツェ市立歌劇場で学ぶ。



地上の稲を結実させる稲妻（夫）。それは、豊穣をもたらせるものでもあります。自然が織りなすこの世界を、人は鋤・鍬をもって耕し、新しい道を切り開くために創造力を働かせます。叶匠壽庵人は「農工ひとつ」を合言葉に、百姓（おおみたから）として菓子づくりに接し、先を見据えたモノづくりを考えます。この印は1つひとつの命を大切にし、その持つ力を最大に発揮させ、生かしていく能力を拓いていくという意志を表現しています。

早いもので今年も暮れようとしています。ここ数年、世界規模で自然災害や新型コロナウイルス感染症の拡大、戦争の勃発等、不安定な状況におかれています。多くの方々のお苦しみやお悲しみに心よりお見舞い申し上げます。父が生前、思いつくまま書き記した漉き紙に師走晦日そばの一筆を見つけました。来る年こそ、世界に平和で穏やかな日々が訪れますようにと願いながら蕎麦餅を年越し蕎麦風につくってみました。皆さまにとって良い年になりますように。

写真撮影　谷口菜穂子

編集候記

――古民家の囲炉裏の前で――

記　池田典子

暦の上では冬となる11月。寿長生（いのち）の郷にある築150年以上の古民家の囲炉裏には、この里山で作られた炭がゆるやかに赤く染まり、香りも楽しむことができます。慌ただしい毎日の中に、フッと立ち止まる僅かなひとときを大事にしたいと、改めて思う今日この頃です。

今号の「近江の台所」では、食の素材から変わり、器に目を向けました。創刊から10年間、菓子に通じる「食のモノづくり」を取材してまいりました。さらに知見を深めたいと、大きい意味で食に通じる「滋賀のモノ」にも広げることにしたのです。

記念すべきひとつ目は、信楽焼。歴史は古く、奈良時代の紫香楽宮の瓦をつくったのがその始まりなのだとか。昭和30年頃までは火鉢が人気で、古琵琶湖層特有の信楽の陶土が、熱や保温性に適しており、その生産は全国の90％を占めていた時代もあったそう。

寿長生の郷にも「陶房 十〇地（とわぢ）」があります。信楽とこの郷の土を混ぜ合わせた作品は、苑内でも楽しめます。菓子を盛るとき、茶を点てるとき、花を生けるとき。器を目にすると、心を豊かにする時間が訪れるのです。

絵

作家　河本万里子（かわもとまりこ）

日本画家。1975年、滋賀県高島市生まれ。
嵯峨美術短期大学(現 嵯峨美術大学)日本画専攻科修了。
江戸時代の円山応挙より京都の画壇に受け継がれてきた『写意(写生を通して物事の本質をとらえる)』の伝統に学び、生命のもつ瑞々しさを四季折々の植物を通して描く。
京都嵯峨芸術大学非常勤講師を経て、現在大阪にて作家活動中。

表紙絵　「吉祥三友図（きっしょうさんゆうず）」

厳寒の折にも緑絶やさない松に竹、風雪に耐え早くに花を咲かせる梅。寒さ乗り越える逞しい姿を讃え、これらは、<歳寒三友>と呼ばれています。吉祥の象徴としても親しまれる三つのモチーフに、平安と寿福の願いを込めて。

題

タイトル　『烏梅（うめ）』

近江も多く読まれている『万葉集』。万葉仮名では梅を「烏梅」と表記されています。近江の歴史と寿長生の郷の梅林を重ね合わせ、タイトルといたしました。

『烏梅』第41号2022年冬
発行日　2022年11月1日
発行所　株式会社　叶匠寿庵
発行人　芝田冬樹
編集長　池田典子
編集人　丹澤愛継
酒井綾子
岡田千穂
吉上涼一
関野芽衣
印刷所　佐川印刷株式会社
表紙・絵　河本万里子
株式会社　叶匠寿庵
本社・工場
〒520-2266
滋賀県大津市大石龍門4丁目2番1号
TEL　0120-257310
（土日祝休業）
FAX　077-546-3133
HP　https://kanou.com

広報誌『烏梅』の定期購読について

広報誌『烏梅』は6月・11月に発行いたします。定期購読をご希望の方は付属の葉書、叶 匠壽庵HP、お電話にて承っております。

叶 匠壽庵　烏梅　　検索

※公募エッセイ「スイートメモリー」も随時募集中。詳しくはHPを参照。

叶 匠壽庵 公式HP

ミックス紙 FSC FSC® C022337