

芸術監督・斎藤 純のショートエッセイ 石神の丘から 1

はじめまして、新しく芸術監督に就任した斎藤純です。

私は生まれも育ちも盛岡ですが、母の実家が沼宮内です（屋号を石橋と申しました）。また、前任者の故六岡康光氏には私が『北の文学』（岩手日報社刊）に入選した二十五年前からお世話になり、当館で氏が企画された展覧会にも足を運んでは、いつも感銘を受けていました。

そんなわけで、このお話をいただいたときには何かの縁を感じないでいられませんでした。故六岡氏の足元にも及びませんが、当館スタッフはもちろんのこと、町民のみなさんと一緒に、石神の丘美術館の新たな歴史を築いていきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひします。

過日、ようやく雪が融けたものの、まだ冬枯れの石神の丘遊歩道を散策しました。この時期にここを歩くのは初めてでした。ほかに訪れる人もなく、春とはいえ冷たい風が吹くなかで、故六岡氏の思い出に浸ったり、たくさんの彫刻と向き合ったりしているうちに、いつしか自分が歩んできた道のりを振り返り、そして、これから進むべき道について思いを巡らせていました。

気がつくとは私は何とも言いようのない清涼感に包まれていました。こんなことはめったにあることではありません。京都に『哲学の道』がありますが、私はこの遊歩道を勝手に『思索の道』と呼ぶことにし、お腹も空いたので、春みどり塩ラーメンを食べるために急いでレストランへと下っていったのでした。

平成 21 年 4 月 1 日発行(毎月 1 日発行) 発行・岩手町立石神の丘美術館
〒028-4307 岩手県岩手郡岩手町大字五日市 10-121-21
TEL 0195-62-1453 FAX 0195-62-1477
HP もご覧ください!! <http://museum.ishigami-iwate.jp/>

石神の丘美術館通信《いしび》

ishibi

2009.4.1 Vol.78



屋外展示場のシダレザクラとユキヤナギ
4月下旬から5月上旬に楽しめます

暖かい日差しに誘われて、屋外展示場をあるいてみると、新しい緑があちらこちらに顔を覗かせていることに気がきます。鳥のさえずりもなんだか楽しげ。うきうきするような春の始まりです。



4月から、芸術監督に岩手町ゆかりの作家・斎藤純さんをお迎えしたほか、学芸職員1名・受付職員1名が仲間となり、美術館も新しいスタートを切ったところです。本年度もどうぞよろしくお願ひします。

芸術監督就任を記念して、4月25日(土)から企画展示室では「斎藤純セレクション 印象・いわて —7人の画家の表現—」を開催します。岩手ゆかりの7名の画家の作品は、必ずしも自然そのものを写し取ったり、緑や陽の光に満ちているわけではありません。しかし、作品からは、現代の美術の中に息づく自然を感じられることでしょう。





石川 西三
板垣 崇志
重石 晃子
杉本 みゆき
高橋 和
長谷川 誠
畠山 孝一

—7人の画家の表現—

印象・いわて

芸術監督就任記念／斎藤純セレクション

2009.4月25日(土)～7月5日(日)

開館時間／9:00～17:00 会期中無休

観覧料金／一般300円 大・高生200円 中学生以下無料

芸術監督・斎藤純が選ぶ7人の画家の作品およそ20点を紹介します。現代の美術に息づく自然をお楽しみください。

上・畠山孝一《三陸愁想》(部分) 油彩・キャンパス 1981年

【同時開催】 寺崎 巖 心象スケッチ写真展

寺崎巖さん(弦楽合奏団パディヌリ・コンサートマスター／盛岡市在住)が、宮澤賢治の言葉にヒントを得て撮り綴った心象スケッチ写真を紹介します。

新しい職員を紹介

4月から美術館に新しく加わった職員を、似顔絵で紹介します!
どうぞよろしくお祈いします。



さいとう じゆん
斎藤 純
《芸術監督》



いしやま ゆうこ
石山 裕子
《学芸員》



まつもり ゆうこ
松森 祐子
《受付》

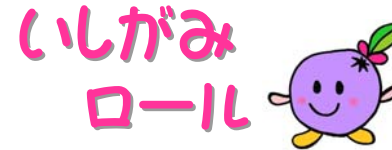
似顔絵は「似顔絵イラストメーカー」で制作しました。

美術館隣接 道の駅／レストラン「石神の丘」情報

このコーナーのお問合せ・ご予約は 道の駅「石神の丘」 TEL0195-61-1600 まで

「道の駅石神の丘」オリジナル新商品

「松月堂 Briller ブリエ」さんとつかった



岩手町特産のブルーベリーに南部小麦、県産はちみつをつかった、オリジナルロールケーキが新発売♪



冷凍商品です。
冷蔵庫で 3～4
時間解凍してく
ださい。

950円[税込]

春のコース料理



¥3,500

◆食前酒/「石神の恋ごころ」ソーダ割り
◆オードブル/マグロのタルタルと春キャベツのマリネ〜ヴェルディソース◆スープ/野菜スープ◆魚料理/鯖のピカタ〜ういのクリームソース◆肉料理/奥羽牛のフリカッセとやまと豚ヒレ肉のソテー〜ブルーベリーの甘酸っぱいソース◆サラダ◆パン or ライス◆デザート/桜のアイスクリームと白玉のパフェ仕立て

コース料理はご予約制です
上記までお申し込みください