

山や田畑を覆っていた雪が日に日に消えていくのを見て、明けない夜がないのと同じように冬も必ず終わりを迎えるのだと、あたりまえのことを再確認しました。今年の冬は寒さも雪の量も半端ではなかったので、春の訪れがいつにも増してありがたく感じられます。

4月から新年度になりました。この「年度」というユニークな制度のおかげで、私たちはお正月と合わせて1年に2度も新たな気持ちに切り換えることができます。

岩手町立石神の丘美術館も新年度を迎えました。これからの10年先、20年先を見据えつつ魅力的な美術館作りに励んでいこうと決意を新たにしています。

今年度も充実した企画展を予定しています。今まで美術館に足を運んだことがない方にもお越しいただけるように私たちは常に考え、努力しています。みなさんご自身の目でそれを確かめていただければ嬉しいです。

そして、ぜひお子さん連れでお越しください。大人にわからないものが子どもにわかるわけがない（大人が楽しめないものは子どもにもわからない）と思いがちですが、これは間違いです。子どもたちは大人とはまったく異なった目を持っています。その目は感性ともいいます。子どもの感性を育てるのは親としての当然のつとめですから、美術館へ連れて行くことは親の義務といっても過言ではありません。

また、学校の先生方にも同様のお願いをしたいと思います。美術館に行くことは美術の授業にとどまらず、切り口によって社会の勉強にも、理科の勉強にも、国語の勉強にもなります。まず学校の先生方にこのことを理解してほしいと願っています。石神の丘美術館ではご要望のある学校にこちらから出向いて行って、解説や講座などを行なう計画も立てています。詳細は改めて紹介させていただきますので、どうぞお役立ててください。

いしび

2013. 4 Vol.124

平成 25 年 4 月発行
発行・岩手町立石神の丘美術館
岩手県岩手郡岩手町五日市
10-121-21 〒028-4307
TEL 0195-62-1453
FAX 0195-62-1477
<http://museum.ishigami-iwate.jp/>
** おかげさまで開館20周年 **

大船渡市出身

三浦千波展

海と山、わたしのふるさと



《みちのく風景 唐丹町》2012年 紙にグワッシュ



大船渡市出身

三浦千波展

海と山、わたしのふるさと

4月13日(土)～5月26日(日)



1955年、岩手県大船渡市に生まれた三浦千波は、近年、北上山地の山々、海へと続く川の流れ、入り組んだ海岸線など、ふるさと気仙地方の自然を画題としてきました。

2011年3月11日。そのふるさとは一変しました。自然の脅威をまざまざと見せつけられ、今も消えることのない爪痕に心を痛めながら、それでもなお、自然の豊かさと人の力を信じ、三浦はふるさとの風景を描き続けています。この展覧会では、初期から最近までの作品をご紹介します。

■公開制作(美術館ホール)
5月3日(金・祝)～6日(月・祝)
作品制作の様子を公開します

開館時間:9:00～17:00
(入場は16:30まで)
休館日: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

- 上 《海と岩 碇石海岸》
60.6×72.7cm キャンバスに油彩
- 左 《イドラ島の建物(ギリシャ)》
116.7×91cm キャンバスに油彩
- 右 《少女》
72.7×60.6cm キャンバスに油彩
- 下 《みちのく風景》
12.5×36cm 紙にグワッシュ

【三浦千波展同時開催／ホール展示】

中川直人 希望、1000人のポートレート展

4月13日(土)～5月26日(日) *観覧無料*

兵庫県出身、ニューヨーク在住の画家・中川直人さんは、東日本大震災後たびたび被災地を訪れ、震災で大切な写真を失った人たちや、現地で救援活動を行う自衛隊員、ボランティアの肖像画(ポートレート)を描いてきました。およそ1年間で1000人の肖像画を描き上げた中川さんは、各地で展示会を開催しています。当会場では約60名分の肖像画を紹介します。



開館時間:9:00～17:00(入場は16:30まで) 会期中無休
主催:岩手町立 石神の丘美術館 協力:NPO 法人岩手未来機構

美術館隣接 道の駅/レストラン「石神の丘」情報

道の駅「石神の丘」TEL0195-61-1600/レストラン石神の丘 TEL0195-61-1602

苗を育てるコツ教えます! 家庭菜園ふれあい市

5/18(土)・19(日)10:00～15:00
道の駅石神の丘イベント広場

この苗はどうやって植えるの?
水、肥料は何回やればいいの?
良い苗の育て方を生産者が教えます



季節のコース



¥3,500(税込)

食前酒 or ソフトドリンク*三種野菜のテリーヌと彩り野菜のアスピックゼリー・スモークサーモンと春野菜のマリネ*コーンポタージュスープ*白身魚のムニエルと小海老のグリル～ジンジャーペッパーソース*春キャベツとやまと豚のラグー～岩手めんこい黒牛のブレゼ添え*季節のサラダ*パン or ライス*木苺のムースにチョコレートジェラートを添えて*コーヒー or 紅茶各種

※季節のコース料理は予約制です