

## 《次回の展覧会》

さかいひろこ&米山みどり コラボ展

# いーはとーぶ ドグウ★ブキウギ

岩手の土偶  
まほろば展  
part1

3月7日(土)~4月12日(日)

\*開館時間 9:00~17:00 / \*3月中の毎週月曜休館(4月は無休)

土偶の出土数NO. 1 はナント岩手県!

「土偶の魅力をひとりでも多くの人に伝えたい!」という2人の女性の熱い思いがひとつの展覧会になりました。

この展覧会では、縄文まんが家のさかいひろこさん(茨城県水戸市在住)のイラスト、グラフィック・デザイナーの米山みどりさん(岩手県盛岡市在住)の写真で県内の土偶たちを紹介します。あわせて、岩手町内から出土した貴重な土偶の実物資料も公開・展示します。

## 《関連イベント》3月7日(土)開催!

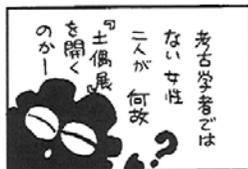
さかいひろこさんによる

13:00~講演「土偶から見た縄文ファッション」  
(美術館ホール/聴講無料)

14:00~講座「縄文どきどきまんが道場」  
(小学3年生以上/参加費300円)

観覧  
無料

### 開催にゆせて!



石神の丘美術館通信《いしび》

# ishibi

2009.2.1 Vol.76



「合同展」出品作品のなかには、石彫作品が4点あります。これらの作品は、昨年夏に美術館が開催した講座に参加して制作したものです。

暦の上では、もうすぐ立春。まだまだ寒い日が続きますが、日も長くなり、少しずつ春の気配が感じられます。

企画展示室では、2月1日(日)から美術館近隣の岩手県立沼宮内高等学校 美術部・書道部・写真部の生徒たちが、日頃の活動成果を発表する展覧会が始まりました。この展覧会は、作品の展示、広報活動などにも高校生が取り組みつくりあげたものです。

展示室には、昨年夏に美術館で開催した講座「石彫をつくってみよう」に参加した美術部員が制作した石彫作品や顧問の先生方の作品など個性豊かな作品が並んでいます。会期中には、同校吹奏楽部によるコンサートも行われます。

学校を飛び出しての展覧会は、今後の部活動・制作活動の励みにもなることでしょう。ぜひ、誘いあわせの上、ご来場ください。

## 【今月の展覧会】

### 平成20年度 岩手県立沼宮内高等学校 美術部・書道部・写真部合同展

観覧  
無料

会 期: 2月1日(日)~24日(火) 午前9時~午後4時  
休 館 日: 毎週月曜日

平成21年2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/>

## 岩手県立沼宮内高等学校

# 美術部・書道部・写真部合同展

会期:2/1(日)~24(火) 9:00—16:00

休館日:毎週月曜休館

岩手県立沼宮内高等学校の美術部・書道部・写真部の生徒が自分たちの手で展覧会をつくりあげ、日頃の部活動の成果を発表します。

美術館職員から展示にあたっての事前指導を受け取り組むこの活動は、今年で6回目となりました。

顧問の先生の作品展示や、吹奏楽部のコンサートも開催します。ぜひ、ご来場の上、ご意見・ご感想をお寄せください。

観覧  
無料



写真上・美術部(4種類のポスターは美術部が制作しました)、写真中・展示金具の使い方を学ぶ書道部、写真下・展示プランを考える写真部

## 《関連行事》岩手県立沼宮内高等学校 吹奏楽部によるコンサート♪



2月21日(土) 午後2時~/石神の丘美術館ホール

演奏時間30分程度の楽しいコンサートです。入場無料。

## ★★★★★★★★ 手づくり講座 ★★★★★★★★

### 「ねんどでつくる 七色ランプ」参加者募集!

トウモロコシを原料にしたねんどで、ランプシェードをつくります。LEDライト(材料費に含まれています)にかぶせると七色に光る幻想的なランプが完成します。



作品例

日時: 3月8日(日)13:30 から(約2時間)

場所:美術館ホール

募集人数:10名(予約制・先着順)

材料費:500円(当日持参ください)

参加を希望する方は、美術館へ直接、または電話で申し込みください。

## 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

おすすめの逸品



寒さがポイントの天然保存食品

「黒内の手づくり凍み豆腐」  
「凍み大根」、「ほし菜」

■■■ 耳寄り情報! ■■■

産直・レストランでのお支払いに、クレジットカードがご利用いただけるようになりました。

## 冬のコース料理



¥3,500  
(税込・予約制/上記へご予約ください)

《食前酒》《オードブル》奥羽牛のローストビーフ〜バルサミコソース《スープ》オニオングラタンスープ《魚料理》三陸山田産牡蠣ときのこのクリームシチュー《肉料理》菜彩鶏のポアレ〜トマトソース《サラダ》《ライス or パン》《デザート》ティラミスとチョコレートアイスクリーム《コーヒー or 紅茶》

卒業記念パーティ・懇親会も承ります。上記番号へご相談ください。