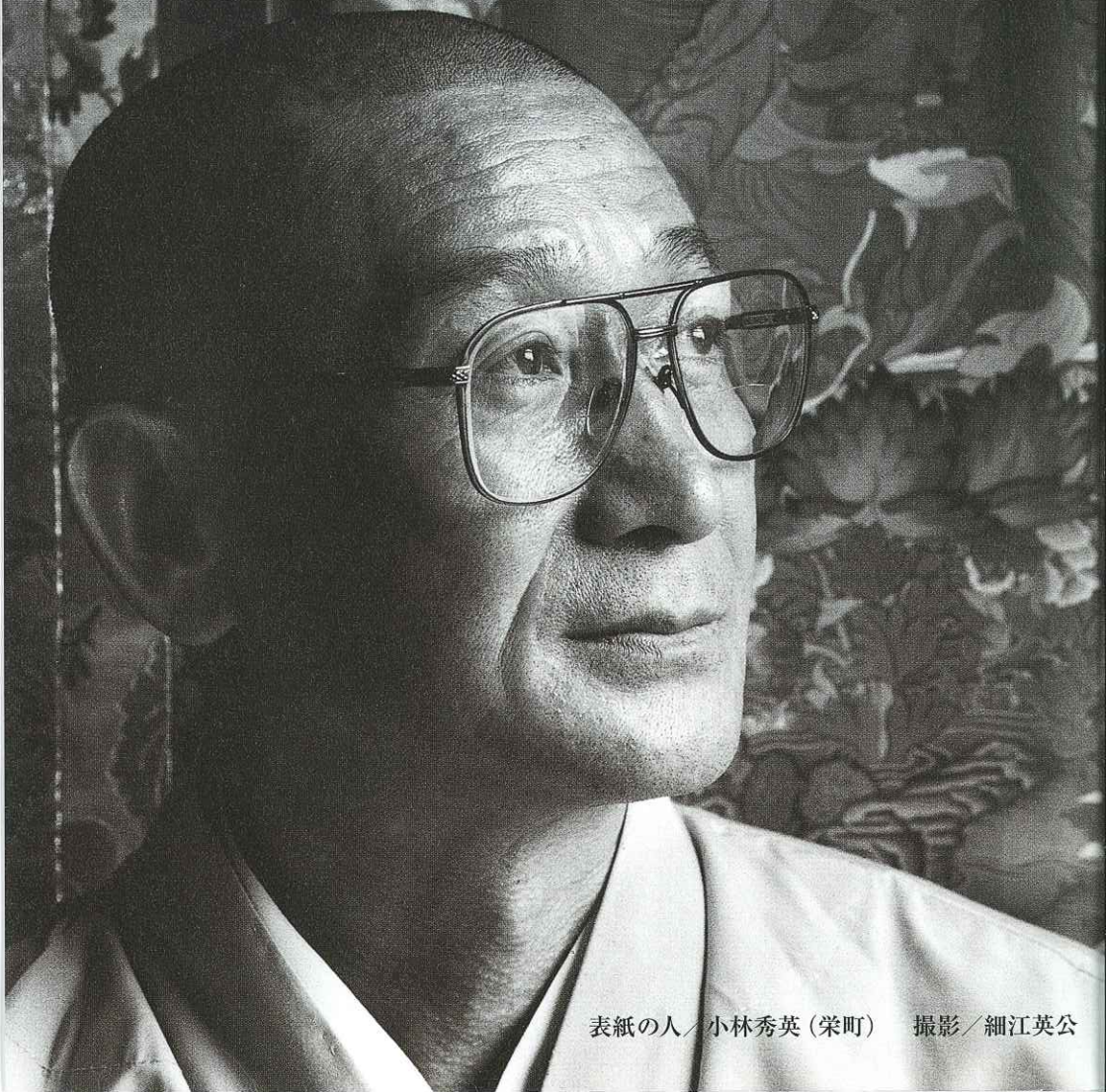


えくてびあん

2 立川と語ろう 立川に生きよう
FEBRUARY 2003
EKUTEBIAN Vol.21 No.223



表紙の人 / 小林秀英 (栄町) 撮影 / 細江英公

砂川深層

最終回

案内人・豊泉喜一

写真・五来孝平



野火止水水・玉川上水の清流復活を記念して建てられた、鈴木俊一元東京都知事揮毫による記念碑。(玉川上水駅東)



ここからの流れは、昭島の多摩川上流下水処理場から地下パイプで送られてくる処理水である。

玉川上水

今年、東京が開府四百年を迎え、それに歩調を合わせるように玉川上水も開削三百五十年となる。承応二年(一六五三)、玉川兄弟によって完成されたと伝えられるこの川は、開通以来、江戸・東京の市民生活を支えてきただけでなく、武蔵野の開発に計り知れない貢献を果たした。玉川上水からは野火止水用水をはじめ、全部で三十三もの分水が作られ、これを基に武蔵野の新田開発が急速に進み、砂川村もその恩恵を受けて発展した地域である。

開削以来三百年余、武蔵野の大地を潤してきた玉川上水も、昭和四十年、現在の都庁周辺にあった淀橋浄水所が閉鎖となり、上水は小平水衛所から地下を通って東村山浄水所に送られ、ここから新宿までの流れが途絶えた。現在、この部分を流れているのは、東京都が清流復活事業により、昭和六十一年、昭島市にある多摩川上流下水処理場の処理水で復活した流れであり、これを清流と云うには些か抵抗がある。

明治のはじめ、玉川上水に人や荷物を運ぶ通舟事業が認められ、およそ百艘の舟が行き交った時期がある。水の汚濁を理由に僅か二年で禁止になってしまったが、この通舟事業が明治二十二年に開通した「甲武鉄道」(現JR中央線)の基になったとか。立川駅が現在の場所になったのも、玉川上水から分水した水を蒸気機関車に給水するためだったとも云われており、玉川上水は本来の役割の他、意外なところで立川と大きな係わり合いを持っている。

元々、人工の河川であったこの川も、都市化が進み自然環境が失われていく中で、現在、羽村から立川幸町までは多摩川の原水が流れ、往古の姿を止めている。

これからも武蔵野開発の原点として永くその姿を大切に残したいものである。



現在、羽村から玉川上水駅付近までの間だけに玉川上水本来の流れが見られる。



女性にしか作れない 句もあるんですよ。

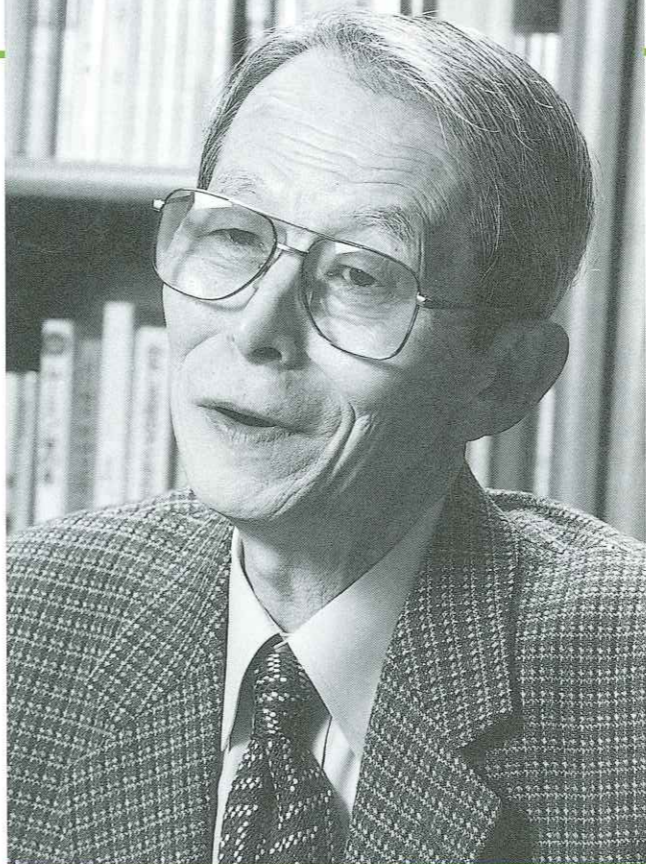
川柳人協会会長 竹本 瓢太郎さん

後編

啓介 今、世の中で「癒し」という言葉が流行っていますよね。この癒しっていう面で川柳は随分と貢献してるんじゃないですか、心を和ませるといふかね。

というの、他に付き合いつつ酒を飲んだり、家では女房を頼って使ってみたりと、色々はけ口がありますよ。だからあまりそうしただけ癒し系には来ないみたいなんです。また、取りかかる時期も定年退職してから何か始めようと思える向きが男性にはある。これだとなかなか進歩が遅いですよ。

啓介 なるほど、遅いですか。
竹本 というのは、男性は聞く耳を持た



■竹本瓢太郎(たけもとひょうたろう)／昭和8年生まれ。近代川柳の六大家のひとり、村田周魚の許でその才を見出され、持ち前の感性を遺憾なく発揮。ついにはその後を継ぎ、門下1000人を率いる「川柳きやり吟社」第5代主宰となる。60歳のとき、川柳の世界で最も権威のある「川柳文化賞」を受賞。その後、川柳人協会会長に就任。川柳の結社の集大成、「社団法人日本川柳協会」理事の他、国立・NHK学園のオープンスクールにて川柳講師、毎日新聞川柳の選考等の要職を務める。川柳専業の道を行くのは東京でも二人しかいない。幸町在住。
■立井啓介(たていけいすけ)／本誌編集人。

ない傾向があるんです、ガリガリになっちゃう。自分は自分なりのやり方でもって今の地位を築いてきた、女房子供を育ててきたんだという自負があります。それに比べて女性の方は、ちゃんと聞く耳というのを持っていて。必然的に耐えるということも慣らされる場所があるんですよ。そうした人たちが川柳教室の場なんかで自由に発言できるようになった。こうした環境があるということも随分と自身を癒しているんだと思います。ふざけた話かもしれませんが、それを讀んだ人も「ああ、仲間がいる」なんて共感したりもするでしょうね。勇気が湧いてくる。

竹本 でも、そうした女性の句っていうものの中には、男性には作れないものがあるんですよ。例えば「輪が丸い」とか「誰かが耐えている」と。これは、男性はあまりそういうことがありません。女性には、本能的な部分で体験しているわけなんです。やはり女性の体験というのは、素晴らしいものですよ。

啓介 深いなあ。それなんて全国大会にでも出したら間違いなく入選ですよ。

竹本 この句はレベルも何も、私どもの会で「周魚賞」っていう立派な賞を貰っていますよ。

啓介 そうでしょうね。これはちょっとできない。すごいもんですね。

竹本 今年、国民文化祭で文部科学大臣奨励賞を貰った句が、「ふるさとに帰る

選者をやっているんですよ。また親しい方では尾藤三柳さんっていう方が読売新聞の時事川柳の選者をしてます。その他では地方版はほとんど川柳人が担当しているんですよ。でも新聞ってのは厳しいですよ。何しろ、その新聞社の意向についても。意向を聞いてくれなきゃ、やっていただかなくて結構っていうようなね。やはり、そういうものは、自分たちで作りますという新聞社の自負があります。すてしようから。

啓介 まあ、それはたしかにそうでしょうね。そうでなかったら、ある意味おかし。

竹本 でも新聞川柳は、いいものも勿論ありますけど、ただだけない句の中にはあります。

啓介 よく知られているところでは、講談社からサラリーマン川柳とか、学生川柳だとか出ていますよ。

竹本 サラ川ですか。あれは、明治生命さんが主になって募集をします。それから俳句、俳句っていても、川柳に近いんですけど、伊藤園さんがやってますよ。

啓介 でも逆に男だから作れるっていうものもありますか。

竹本 ありますよ。なんということはない一般の方の句なんです。タクシーに一人いくらと決めて乗り。こういう場面はよくあることですよ。川柳っていうのは、非常にユーモアももの大切なんです。それが作ったユーモアじゃ、駄目なんです。自然に出てくる。だからユーモアってものは、ゲラゲラと笑うんじゃないって、穿ちから出てくるもんだと思います。

啓介 よくあるけれども、さっきの「誰かが耐えている」とか、そうした深みがないですよ。

竹本 だいたい昭和の始めの頃までは、川柳ってのは皆、客観的だったんですよ。穿ちってのはどうしても客観視した句に多いですよ。でも今はそれが主観的なものに変化してきています。

啓介 しかし、丸を見て何かに耐えているっていうのは、すごい洞察だなあ。

竹本 本場に女性の句って、凄いですよ。だから川柳の世界にも女性がどんどん進出してほしいなと思いますよ。

啓介 そうした人たちが育てていかなければならないんです。

啓介 川柳を始めるにはどうしたらいい

啓介 とところで川柳の結社ってのは日本に幾つくらいあるんですか。

竹本 日本川柳協会に参加しているのも430社ほどですから、入っていないのまで全部入れると、どのくらいあるんでしょうか。

啓介 東京都にいくつありますか。

竹本 30くらいあるんじゃないですか。

啓介 先生、30くらいって云いますけれども、俳句をやっている僕らから見ると、30しかないのって思いますよ。

竹本 しかもそのうち月刊誌を出しているところは10社ほどしかないんです。

啓介 えっ、本当に。それじゃ、なかなか判らない。一般の目に触れないじゃないですか。

竹本 月刊誌ってのは絶対的に貴重品ですよ。まず部数が少ないですから。川柳を10年、20年とやっている方が亡くなるりでもしたら、それこそ持っているものの奪い合いじゃないですか。私は集めている方です、親の代からですから。私の親なんかは、「俺が死んだとき、これを処分したら葬式代くらい出るぞ」なんて、冗談に云ってましたけど(笑)。

啓介 強いんです。それはとりもなおさず、

竹本 僕は、毎日新聞多摩版の文芸欄で

啓介 そうですね。ただ、新聞社の場合

竹本 は、川柳人ではない方が選をやってる場合

啓介 そうですね。選ぶ目が違う。なる

竹本 ほどね。

啓介 そうすると、選ぶ目が違う。なる

竹本 僕は、毎日新聞多摩版の文芸欄で

めがね・とけい・補聴器 カワハラ	錦町1-1-25 525-4427
美容室 アリス	錦町1-15-21 525-1100
パンと洋菓子 うちのやブルマン	錦町1-18-7 524-9280
駄菓子・ファンシー むぎばたけ	錦町2-1-1 526-0210
海が見えるカフェ シーマンズ	錦町2-1-1-2F 523-7407
美容室 FALCO	錦町2-1-10 528-2389
諸官公庁御用達・日用雑貨 池田屋	錦町2-1-10 522-3731
しゃぶしゃぶ・鍋料理 しゃぶ・りん	錦町2-1-33 527-2228
スペイン料理 TAPAS	錦町2-2-29 529-0733
Bakery Cafe Crown	錦町2-4-2 526-2226
三田花店本店	錦町2-5-23 524-4187
にしやま薬局	錦町2-7-8 525-9212
アミューたちかわ	錦町3-3-20 526-1311
そば処 高尾亭	錦町5-5-31 522-2710
お菓子工房 Ciao	錦町5-19-9 523-6350
レストラン ラ・ポポラリータ	錦町6-9-25 527-3880
高齢者総合施設 至誠ホーム	錦町6-28-15 527-0031
韓国居酒屋 木浦	羽衣町1-18-1 527-3006
Cake Studio 35	羽衣町2-6-1 527-6808
林 歯科	羽衣町2-12-34 522-5732

えてびあんの輪
人があて、街があります。
あなたがあて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えてびあん！
リストのお店にはいつでも、えてびあん！

今日は錦町・羽衣町・柴崎町のお店です。

フレッシュフルーツ 立川商店	羽衣町2-30-6 522-3565
本・事務用品 泰明堂	羽衣町2-31-1 522-3353
文具のないう	羽衣町2-33-1 522-3677
テーラー 安武	羽衣町2-33-11 522-4820
赤松タバコ店	羽衣町2-42 524-7852
まごころ銘茶 狭山園	羽衣町2-45-1 527-0146
蕎麦処 かめ井	羽衣町3-2-17 524-8101
パスタビーノ はしや	柴崎町2-1-6-B1 521-3386
明誠書房	柴崎町2-1-11 523-6700
味乃 寿司 由	柴崎町2-2-8 522-3733
すがの歯科	柴崎町2-2-16-2F 540-2675
ピストロすぎ浦	柴崎町2-2-18-1F 524-2960
紙匠 雅	柴崎町2-2-19-1F 548-1388
ウェルネス健康サロン	柴崎町2-2-23-2F 521-0289
ステーキ&欧風料理 クワトロ	柴崎町2-3-3 528-2983
Casual Restaurant ラ・バンバ	柴崎町2-3-3 524-5800
不動産 ユウ都市企画	柴崎町2-3-13 528-2566
KIT'S SHOT BAR	柴崎町2-3-20-2F 522-8718
不動産 コマツホーム	柴崎町2-4-6 525-5811
喫茶 キャリー	柴崎町2-4-7 528-2630

春を呼ぶオードブル

写真：榎本典泰

寒い冬を越え、まもなく軽やかな春の足音が聞こえてくる。
彩りも鮮やかなオードブルは、「このはな」のシェフ・池田康一さんの作品。
繊細な技が冴える、まさに春を呼ぶに相応しい仕上がりである。



「真鯛とノルウェーサーモンの香草マリネ ブリュノワーズ添え」

真鯛とサーモンを薄切りにし、香草とエシャロットのみじん切りをまぶし、塩、胡椒をした後、シェリービネガーのドレッシングでマリネする。
赤ピーマン、黄色ピーマン、胡瓜、セロリを小さな四角に切り、ドレッシングで和えて周りに添える。

◆シェフのおすすめ この料理に合うワイン◆
CHATEAU REYNON (シャトーレイノン) 2000年

「鴨むね肉の燻製と新じゃが芋のコンフィ 春菊のシャンピニオンのサラダ」

新じゃが芋に楊枝で穴を数カ所あけ、香草の薫りをつけた塩水に数時間つけ込む。
その後、低温の油でゆっくりと火を入れ、一度冷ましてからローストする。
鴨の燻製を薄切りにして皿に並べ、新じゃが芋を添える。春菊は先の軟らかい部分を使い、水でよく戻す。
マッシュルームを薄切りにし、フレンチドレッシングで和えて添える。

◆シェフのおすすめ この料理に合うワイン◆
Chateauneuf-du-Pape (シャトーヌフデュパフ) 1999年



「ラングスティヌ (赤座海老) のポッシュ ライム風味ソース 野菜のヌイユ仕立て」

海老に白ワインを入れた野菜の出汁で火を通す。
ズッキーニ、人参、ポワローを長めの短冊状に切って塩ゆでにし、お皿に敷く。
その上に海老を乗せ、白ワインビネガーと魚の出汁、バター、ライムの汁でソースを作り、上からかける。

◆シェフのおすすめ この料理に合うワイン◆
CHATEAU DE MALIGNY CHABLIS (シャブリ) 2000年



「魚介のサフラン風味のゼリー寄せ そら豆のクリームソース」

コンソメにサフランとゼラチンを入れ、軽めに火を入れた海老、帆立貝、あわび、つづ貝、菜の花を加え、型に入れて冷やし固める。
そら豆をやわらかめに茹で裏漉しし、生クリーム、塩、胡椒で味を整える。
皿にゼリー寄せをのせ、ウニを上飾り、周りにそら豆のクリームをかける。

◆シェフのおすすめ この料理に合うワイン◆
Muscadet Sur Lie (ムスカデ シュールリ) 2000年



シェフ
池田 康一 (いけだ こういち)

1968年、東京生まれ。19歳のとき料理の専門学校を卒業。
以来、渋谷「レジャンス」、原宿「ラ・ヴィータ」といったフランス料理店で料理の基本を身につける。1994年、吉祥寺「木乃花」の岡本克巳シェフと出会い、彼の下で創作フランス料理のセンスを磨く。その後、古典フレンチの有名店・成城学園「オーベルジュ・ド・スズキ」を経て、現在「このはな」の料理長を勤めている。何よりも季節感と素材本来の持つ味を大切にしている。昼に夜に立川内外の舌を喰らせている。

Cave de Vin このはな
立川市曙町2-12-5 金水立川ビル3F
TEL 042-527-8045

1948年、立川生まれ。上智大学独文科卒業後、長野市活禅寺(曹洞宗系単立)にて仏道修行に入る。

1987年、大正大学大学院真言学修士課程入学。同時に「チベット問題を考える会」を設立。1991年、修士課程を修了、立川に「雪蔵山十善寺」を新寺建立。

現在、真言宗智山派「雪蔵山十善寺」住職、チベット文化研究会理事、チベット問題を考える会代表などの要職にある。訳書に「チベット白書」「雪国からの亡命」などがある。

(於・十善院/撮影・細江英公)

工房から

梅の花が咲き始めた。春はもうすぐそこまで来ている。今月の「えくてびあんの眼」には、『このはな』(曙町)の池田康一シェフの創り出す彩り鮮やかなオードブルを配した。料理は舌は勿論のこと、眼でも美味しくあじわうことができる。旨い料理は人々の心をウキウキと湧きたたせる力があるが、これは冬を乗り越えやってくる、あたたかな春の日射しを待つ心境と似てはいないだろうか

◆2月初旬には、吉例の『ベスト立川・人展』をアイム1Fのギャラリーで開催した。今までとは違う場所だけに入場者が少なくなるのではと予想していたが、蓋を開けてみれば前年よりも多くの立川人が訪れてくれた。来年もアイムにて開催の予定

◆さとうその子さんの創る人形作品は微笑みの表情を湛えているものが多い。今回は雛人形をモチーフにした作品。幸町の古民家園にて撮影を行ったのだが、伝統的な日本家屋の佇まいの中で、人形たちの表情がより一層にこやかに映えた。好評連載中

◆一回で終わらせるのはあまりに勿体ないので、対談は前号に引き続いて竹本瓢太郎さんにご登場いただいた。川柳がより身近に感じられる

◆2月号の発行が大幅に遅れてしまいました。読者の方々をはじめ、関係各位に陳謝申し上げます。

【第三次えくてびあんの同人】
編集 大久保清志/小林康史/杉山清純/
芳賀敬博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 梶本典泰/五菜孝平/宮保大輔

えくてびあんの 2月号

第21巻 通巻223号
平成15年2月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
TEL. 042-528-0082 FAX. 042-528-0065
編集人 立井啓介
発行人 瀬尾勤三
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。

Topics トピックス

この春、立川はアグネス・チャンを迎えます。

国際交流の輪を広げる知性派タレント、アグネス・チャンが立川にやってきます。入場無料(応募者多数の場合は抽選)。

アグネス・チャン 文化講演会

講題「私のターニングポイント」

平成15年4月13日(日)

開場:午後2時30分 開演:午後3時

アミューたちかわ大ホール(立川市市民会館)

主催/株式会社 精神文化映像社
後援/立川市
カトリック女子パウロ会
真如苑
えくてびあん・多摩てばこネット

ご希望の方は、往復ハガキに住所、氏名、年齢、電話番号、希望人数(本人を含む2名様まで)を明記の上、下記の宛先までお申し込みください。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

【宛先】〒190-0012 立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F

えくてびあん「講演会」係

【締切】平成15年4月2日(水) 当日消印有効

【問い合わせ】042-523-9898 えくてびあん「講演会」係



■アグネス・チャン
香港生まれ。72年「ひなげしの花」で日本デビュー。一躍アグネスブームを起す。上智大学国際学部を経て、カナダトロント大学(社会児童心理学科)を卒業。84年 国際青年年記念平和論文で特別賞を受賞。その後、芸能活動のみならず、ボランティア活動、文化活動にも積極的に参加。89年 米国スタンフォード大学教育学部博士課程に留学し、教育学博士号(Ph.D.)を取得。歌手活動の他、エッセイスト、大学教授として幅広く活躍中。



沖縄料理 泡盛 古酒 BAR KINGS CROSS

- 柏町3-1-2 岡田ビル2F ● 536-1774
- 18:00~深夜2:00(オーダーストップ1:00)
- 日曜日定休
- テーブル23席、カウンター10席 ● P2台

沖縄の食文化に会いに行こう
本場・沖縄の家庭料理の店



(写真) ゴーヤちゃんぶる 650円
タコライス 900円
ラフティ(角煮) 650円



2000年1月、立川初の沖縄料理店としてオープン。当時はまだ沖縄ブームが到来する前、沖縄料理はゲテモノ料理と揶揄される空気がある中、果して受け入れられるものだろうかとの不安もあったというが、蓋を開けてみるとその不安など何処吹く風、新しい文化を柔軟に吸収する若い人たちを中心に口コミで連日お客が押し寄せるという盛況ぶり。それもそのはず、店主の岡田昭浩さんの母、浩子さんは石垣島の出身、ここに来れば本場・沖縄の家庭料理、沖縄のお母さん、おばあちゃんの味に触れることができる。開店当時、食材すべては沖縄から空輸していた。これを船便に切り替えることによってコストダウンを図り、提供価格を押し下げることに成功。グルクンなどの魚に至っては、現地の親戚が釣りたて新鮮なものを冷凍して送ってくれる。泡盛は酒造所に通い、本土では入手困難なものを取り寄せる他、オリジナルの泡盛を開発するなど、常に本物の味の提供を目指している。その後、期せずして訪れた沖縄ブームの波に乗り、立川はもとより横浜や川崎など、郊外から訪れる客も増えた。「一度、会ったら友達」という沖縄の人たちの温かい気質がこの店には息づいている。

真味百撰 69

とこの場所に通った。
“春の小川はサラサラゆくよ……” という歌詞がある。そう、春になると小川は本当に音が変わる。何となく春の気配がただよび始めるのと、昨日までチロチロと流れていた小川の音が、ポ

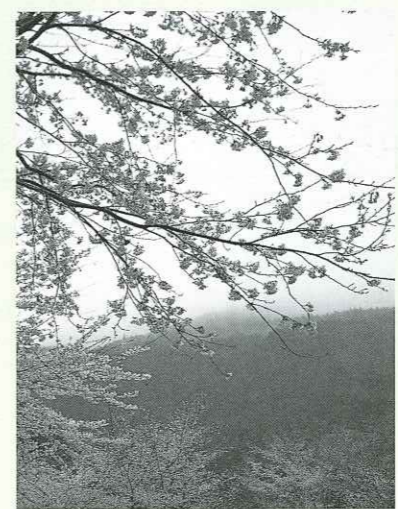
コボコ、サラサラと音を変えて流れ出す。どんなきっかけがあり、何が変化したのか解らない。ただ、水にも四季があることは確信できる。梅はよい果実を収穫するために、まだ寒い早春に前年伸びた新しい枝を切り落とし、花の数を減らす。ある草木染めの本にこんなことが書かれていた。――梅で糸を染めるには、花ではなく、まだ蕾が膨らむ前に剪定した枝を使うと鮮やかなピンク色になる――と。つまり、秋に葉を落とし、じっと冬の寒さに耐えている時、すでに枝の中では春に花咲くピンク色のエキスをいっぱい蓄えているのである。この文に出会った時、思わず感動してうなり声をあげてしまった。まっすぐに伸びた緑色の梅の若枝に付いた小さな硬い蕾が目につかび、それが生き生きと輝いて大きく見えた。こうして何千年も何百年も変わることなく、しかも常に未来にむかって移ろい続けている大自然のいとなみを知るたびに、あまりに小さな自分を感じて恥ずかしくなってしまう。

今年も春がやってきた。(ながたにせん)

街かどエッセイ ②

春のおとずれ

時おり「どんな季節が好きですか」と問われることがあるが困ってしまう。どの季節もそれぞれに魅力があるからだ。むしろ季節と言ったり、花も木も鳥も、存在する自然が全て好きと言った方が正しい表現かもしれない。春の芽生えにはうきうきとして、夏の緑にはその中に飛び込み、紅葉の香りには何かを抱きしめたくなり、雪景色の大地には耳を澄ましてしまう。ついでに晴天はもちろん、雨、雪、霧、もう一つ雷も好きである。山奥で過ごした子供の頃、春のおとずれはいろんな形で知ることができた。ネコヤナギの芽は、回りの気温や天候など全くおさまらないうちに早々と銀色の芽をふくらます。名前のごとく動物の毛のようにやわらかく温かい。集めたならもつとふわふわと気持ちいいかもしれないと一度だけ、ふくらんだ芽を両手いっぱい摘み取ってみた。すぐに後悔した。なぜか悲しかった。やはりネコヤナギは川原の小さな木の枝先でツンと澄ましている方がふさわしい。まだ窪地に雪が残る頃、針葉樹林の中に春蘭



を探しに行った。その場所は他人には教えなかった。葉っぱの中にスッと小さな緑色の花がたちあがっていた。それは植物というより小動物のようだった。摘み取って持ち帰っても生かすことはできなかった。だから毎年、早春になる

を減らす。ある草木染めの本にこんなことが書かれていた。――梅で糸を染めるには、花ではなく、まだ蕾が膨らむ前に剪定した枝を使うと鮮やかなピンク色になる――と。つまり、秋に葉を落とし、じっと冬の寒さに耐えている時、すでに枝の中では春に花咲くピンク色のエキスをいっぱい蓄えているのである。この文に出会った時、思わず感動してうなり声をあげてしまった。まっすぐに伸びた緑色の梅の若枝に付いた小さな硬い蕾が目につかび、それが生き生きと輝いて大きく見えた。こうして何千年も何百年も変わることなく、しかも常に未来にむかって移ろい続けている大自然のいとなみを知るたびに、あまりに小さな自分を感じて恥ずかしくなってしまう。

おこわり◆連載中の「独断毒語」は、今回休載させていただきます。

立川と多摩地域が
もっと楽しいホームページ

多摩てばこ ネット

http://www.tamatebako-net.ne.jp/
多摩てばこネット編集工房
〒190-0012 立川市曙町3-4-3 武蔵ビル2F
tel 042-548-9606 fax 042-548-9609
e-mail message@tamatebako-net.ne.jp

常楽我浄

真如苑提供番組くじょうくがじょう
スカイパーフェクトTV 216ch、マイテレビ 84ch
土 曜 午前9時~9時15分
午後7時15分~7時30分
再放送/火曜 午前9時~9時15分
午後7時45分~8時
放送時間は予告なく変更する場合がございます。
立川に育てられて六十七年
真如苑
柴崎町1-12-13 Tel. 527-0111(代)

首都圏に広がる とみん銀行

暮らしに、事業に
お役に立つよう
努力しています。
とみん銀行
東京都市銀行

デジタルえほん メモリーブックにどうぞ...

デジタルえほん
メモリーブックにどうぞ...

あそぼう!
あなただけの
写真と名前が
絵本の中に入ります。

ミッキーや
キティちゃんと
一緒に...!!

PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
大廣社 042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市錦町5-17-13
FAX. 527-1949
E-mail dikosya@nifty.com



人形 気分

さとうその子の世界 ⑥

これは雛人形を題材としたグループ展に出展した作品です。一般的に雛人形は十二単をまとった古典的な壇飾りが主流ですが、雛まつりが終わるとすぐに片づけられてしまいますよね。そうした風習にこだわらず、いつでも飾っておけるものを目指しました。作風の珍しさからか、毎年この時季には群馬県にあるギャラリーに展示されています。

