



木工作家
岡田 吉次さん
(土山町黒川)

36

地元木材を使い空間を演出

素材の持つやさしさ、あたたかさが魅力の木工細工。伝統工芸としても古くから親しまれ、昔も今も生活に華を添えています。

そんな木工細工を、地元産の杉や樺を使い、いろんな要素を取り入れたオリジナル作品として制作される岡田吉次さん。「木には、他の素材にはない独特のぬくもりがあり、周囲の空気を和ます力があります。」と話す岡田さんの作品は、空間を意識したモダンアートという芸術の表現方法で制作されるもの。小物や家具、オブジェなど作品すべてにやわらかい木のあたたかさを感じることができます。

また、「生立木染」という、成木時に養分と一緒に染料を木自身が吸い上げ、木材内部を染色する手法にも取り組まれています。この自然がつくる芸術は、同じ模様が一つもなく、透明感のある鮮やかな色合いが美しいものです。木が模様を作るため、思い通りにいかないことも多く、木工に使われることは非常に珍しいものだそうです。

「土山には、自然が豊かという「地の利」があります。普段は意識していませんが、今の自分の環境は、創作活動をする上で大変恵まれた環境だと思います。これからも地域の素材を生かしながら、アートという分野の中で、身近なものを作っていければと思います。」と岡田さん。

全国各地で展示会を開催されている岡田さんですが、これからはあたたかい作品が癒しの空間を演出することでしょう。



▲あたたかさを感じる岡田さんの作品

甲賀流なかよしの術学ぶ

～子ども人権ワークショップ～

子ども人権ワークショップが2月13日、忍の里プラザで行われました。このワークショップは、(社)甲賀・湖南人権センター主催により行われたもの。参加した子どもたちは、クラウン(道化師)コンビのカッシーくんともまれちゃんの奇想天外なアクロバットや、ミュージシャンOGGさんの歌を交えての遊びなどを楽しみました。最後に参加者全員に甲賀流なかよしの術の巻物がプレゼント、子どもたちは、友達と一緒に笑うこと、楽しむことを通じて交流を深め、仲良くなることを学びました。



▲笑いと驚きいっぱいの子どものアクロバット

フジ箸づくりを体験

～甲南ふれあいの館・なつかしの体験教室～

甲南ふれあいの館で2月14日、フジ箸づくり教室が行われました。素朴な風合いと個性的な形が印象的で古くから工芸品として人気があるフジ箸。今回は、手づくりの体験ができることあって、たくさんの参加者がフジ箸づくりに挑戦しました。民具友の会の皆さんの指導により行われた体験、意外と硬いフジづくりに、最初は皆さん苦労をされていたようですが、コツをつかむと驚くほどうまく編めるようになりました。参加者の皆さんは、自由な発想で思い思いに世界に一つのフジ箸を作り上げました。



▲民具友の会の方から編み方を習う参加者

市内にゲレンデが出現

～あいの丘文化公園ほか～

2月6日、この冬一番の寒気が流れ込み、一日中雪が降り積もる日となりました。市内でも多いところでは20～30cmの積雪があり、日程の変更を余儀なくされたイベントなどもあったようです。翌日、市内は一面が銀世界。中でも、あいの丘文化公園や、鹿深夢の森などの公園では、広場の傾斜を利用してまるでスキー場そのもののゲレンデが出現しました。この日は日曜日ともあって、公園にはスキューニアを着た子ども



▲ソリすべりを楽しむ子ども(あいの丘文化公園)

たちや家族連れがたくさん訪れ、ソリすべりや雪合戦を楽しみ、冬の贈り物を満喫しました。

地域の民謡をプロから直伝

～鈴鹿馬子唄学習塾～

地域に伝わる民謡を学ぶ鈴鹿馬子唄学習塾が、2月2日～4日、土山地域の小・中学校で開かれました。同学習塾は、土山地域に伝わる鈴鹿馬子唄の良さを知り、次世代へ伝えていくことを目的に開催され、今年で12回目を迎えます。今年もプロ民謡歌手の成世昌平さんを講師に迎え、鈴鹿馬子唄の由来や歌い方を学びました。成世さんの分かりやすく親しみやすい歌唱指導の中、児童生徒は、尺八の音にあわせて馬子唄の



▲歌い方を学ぶ児童(土山小)

節を上手に歌い上げました。「上達が早く、立派に歌えていきます。」と成世さんからも高い評価。楽しく学ぶことができた地域の民謡は、これからも大切に歌い継がれることでしょう。

お味噌づくりに挑戦

～親子食育講座～

地元産の大豆を使ったお味噌づくりが2月15日、かえで会館を会場に行われました。地場農産物を知ってもらい、その食材のおいしさ、つくる楽しさを味わってもらおうと行われた同講座。この日は、市内の親子10組が参加、つぶした大豆と麹を混ぜ合わせる作業から、それを丸く握り、容器に詰める作業までを親子で挑戦しました。作業は、意外と力が必要で、悪戦苦闘の皆さんでしたが、親子で力を合わせ楽しくつくることができました。容器一杯に詰めたお味噌は半年以上熟成させて完成、親子で作ったお味噌のできあがりお待ち遠しい様子でした。



▲力を合わせてお味噌づくり