



美術館だより

TEL (63) 7788

華麗なる夢を描いた

宮永岳彦展

7月24日(月)まで

「光と影の華麗なる世界」と称される美人画のスタイルは、画伯が油彩画の制作に専念するようになった50歳以降に確立されました。

その作風は、フラメンコを主題にした躍動感あふれる作品から、民族衣装や鹿鳴館時代のドレスに身を包んだ、静的で格調高い女性像へと移っていきましました。卓越した描写力と、古典主義や水墨画から学んだ様々な技法を組み合わせ、情熱的で甘美な独自の世界を創り出したのです。



「鹿鳴館 翔」

～美術の話を聞きに来ませんか～
ギャラリートーク

- 【日時】7月11日(火) 午後2時～
7月16日(日) 午前10時～
- 【場所】湯河原ゆかりの美術館 展示室
- 【テーマ】宮永岳彦展作品解説
- 【講師】当館学芸員
- 【参加費】無料
(ただし観覧料が必要です。)



聖ベラスケス
「王女マルガリータ想」

【開館時間】午前9時～午後4時30分(入館は午後4時まで)
【休館日】毎週水曜日・25日(展示替えのため臨時休館)
毎月第3日曜日の家庭の日は、町民の方は観覧無料です。

一喜一憂

私など戦前戦後を知る世代は、食べることだけで精一杯の「飢餓の時代」と、世界各国の料理をいつでも口にすることのできる「飽食の時代」の双方を体験してきました。

しかし、内臓の仕組みは、今でも飢餓の時代そのままであり、飽食の時代に適応できないところに悲劇が生まれます。

糖尿病、痛風、高血圧や心臓病は、かつては、のんびり腹一杯食べることでできた貴族や富豪だけの病気でしたが、今では病名も成人病から生活習慣病に変わり、子どもたちからホームレスにまで広まっています。

健全な食生活を推進する「食育基本法」が制定されてから一年経ちました。

伝統的な地場の食材や料理を守り、飲食、料理の生産から加工、流通に至るまで、食を様々な視点で学習する「食文化創造大学院大学」、(仮称)スローフード大学院」の創立に向け、議会に特別委員会、町部局に推進課を新設。平成二十年四月開校を目指し、本格的稼働体制を整えました。

総務省が行った食育に関するアンケート調査の結果によりますと、食育という言葉も意味も知らないとの回答が約半数ありました。

「教える」の語源は、一緒に食事をすることから生まれたそうです。共働きや塾通いで家族揃っての食事の機会が少なく、子どもの好みに応じた調理がしやすい半調理品や冷凍食品で、ぱらぱらの時間にそれぞれがリクレスト

した料理を食卓に並べる食生活が進んでいると言われます。

歴史・風土が磨き上げてくれた四季折々の優れた食材を調理した私たちの食文化は、世の中が豊かになって押し寄せてきたインスタント食品の波に飲み込まれてしまったのでしょうか。

「嫌なら食べるな」「わがまま言わずに食べる」と叱られた昔は、それでも食事は、家族団欒の場、大事な仕上げの場であつたと思います。

食の豊かさを守り育てるための専門知識を備えた人材を育成し、日本の食文化を再生することが急務であります。

その先頭となって、スローフード大学院の設立準備と並行し、学校給食に安全な地産の食材を使用し、肥満を防ぐ和食を主体に、子どもから高齢者まで町民全体に規則正しい食生活を普及し、健康で長寿のまちづくりを進めてまいります。

「産・学・官」が連携し、立場や個性の異なった者同士が、一つの目標達成のため、自分の役割に徹し、自分の持ち場を大切に躍動する。これからの社会は、こうした仕組みを積極的に取り入れるべきであると思います。スローフード大学院の創設は、それにふさわしい事業であり、あらゆる力を結集し、この大事業に取り組み覚悟です。

包丁やまな板も持たない家庭が増えているという風潮を吹き飛ばし、「味覚はファーストフードにあらず、スローフードと云所にある」と訴えながら……。

町長
米岡幸男

