

皆様に支えられて、7月にギャラリー稲童は開館12年を迎えました。新たな収蔵庫も完成したので、原田脩のスケッチを久しぶりに取り出して眺めていました。収蔵庫には、スケッチブックに描いたものからデパートの包装紙の裏に描いたものまで、併せて3千枚近くが大切に保管されています。美恵子さんがこの膨大なスケッチを図書館の分類法のように何番の何号と番号を振ってわかりやすく整理してくれています。例えば滝の絵であれば那智の滝、秋保の滝、白糸の滝と並べられ、テーマ別、対象ごとに、わかりやすく分類されているのです。



これまでの常設展示は油絵50号作品に軸足を置いて油絵を主体に陳列作品を選定してきました。そのためスケッチは参考程度に陳列してきました。しかし、スケッチは油絵のタブロー制作にいたる過程が浮き彫りにされる貴重な存在です。今回はそういった過程を想起させる完成度の高いスケッチを選んで並べてみました。



さらにこのスケッチ群を改めてゆっくりと点検する中で、スケッチを、エチュード的な作品として見てきたため、その完成度にはあまり注目して来なかったことに気が付いたのです。タブローを主役、

スケッチは脇役としての見方だけでは作品評価として十分ではありません。いままで注目して来なかった三輪山をテーマにしたスケッチ群に今回巡り合ったことによって、スケッチ再評価の視点がより明確になりました。三輪山の油絵作品はいくつかあるのですが、そのどれもサムホール程度の小作品で、これまで展示の主役にはなりません。しかし三輪山のスケッチシリーズには他のテーマとは違った対象へのアプローチを感じたのです。上加茂神社の立砂、那智の滝、秋保大滝へと続く自然信仰賛美の絵画シリーズのスタートラインが三輪山だったのではないかと。原田の絵の持つ精神性の原点がここにあるのではないかと、そう考えて三輪山のスケッチを意識的に並べてみました。ぜひご覧いただきたいと思えます。

ところでこの春、ギャラリー稲童に可愛い女の子がやってきました。名前はギルダちゃん。「みそっかすギルダ」とも呼ばれています。これまでは門司港にある川原田徹さんの「カボチャドキア国立美術館」にいて子供たちの遊び相手でした。トナス・カボチャラダムス国王こと川原田徹さんがこの国立美術館の作品を広島大学医学部病院の付設美術館に移して閉館したので、ギルダちゃんの持ち主・育ての親である高木浩子さんがこちらの美術館に里子に出したわけです。生みの親（製作者）は彫刻家の安倍和子さん。ギルダはピノキオと同じく木の彫刻です。安倍和子さんは芸大の出身で、私の高校美術部後輩の彫刻家寺田栄さんと芸大の同窓生。1983年にこの2人に加え芸大出身者4人で「風の又三郎群像」を造り第1回本郷新賞を受賞しています。寺田さんの彫刻作品「いわばしる」がギャラリーにありますので、2人の作品が並ぶことになりました。でも、惜しいことに安倍さんはもう亡くなっています。会って見たかったなあ。でも育ての親でカボチャラダムス国王の友人の高木さんが東京からギルダに会いに来てくれました。ずっとここに置いてくれるそうです。柱を背にして足を投げ出しているちょと個性的なギルダに会いに来てください。



コロナ禍のもとでこの2年間、美術館としては何もできない状態が続きましたが、こんな時でも動き回るのが当館のメンバーたち。その筆頭は何といてもシェフの廣中博見君。毎週末に博多から60キロの道を自慢の自転車でやってきて、みんなの食事作りのかたわらジャムづくりに

勤んでいます。冬から春にかけては、八朔オレンジのマーマレードや金柑のジャムなどの柑橘類が主体でした。初夏は何といても桑の実。池のほとりの桑の大木に鈴なりに実るポリフェノールいっぱいの桑の実です。桑の木の下に特製のシートを張り、太めのシェフが木に登って実を叩き落とす様子はまるでゴリラ。この桑の実を巡ってシェフと烏との熾烈な争奪戦が展開されてきました。当初、シェフはフライパンを擂粉木で叩いて大声で追い払っていました。烏たちもさるもの、偵察烏を残して山に引き上げますが、シェフの姿が見えなくなると即もどってきます。



そこで次に考えたのがパチンコ。強力なゴムひもを買ってきてパチンコを作り、偵察鳥を狙い撃ち。これは比較的効果的がありました。最も効果的だったのは吊るし鳥。博多からの道中で拾った鳥の死骸を桑の木につるしたところ、これが的中。数十羽の鳥たちが電線にとまって葬儀用の黒い衣装を着てお弔いに参列？し、以後はあまり寄り付かなくなりました。こうして出来上がった桑の実ジャムやマーマレードは来館された方に実費でお譲りしています。よそでは手に入らないレアなところが受けています。

ジャムづくりには圧力鍋や大型鍋とフライパン、計量器などの機材が必要です。これまではアトリエ棟の台所で作っていましたが、食事用とジャム用の調理器が重なり、あと片付けが大変。美恵子さんに大きな負担がかかります。これを見てシェフのジャムづくり専用のジャム小屋建設を始めたのがゲン



ちゃんと新納君の建築班。門司港から駆けつけた

吉田さんも加わって半ば打ち捨てられていた露天風呂小屋と隣接の物置小屋のリノベーションに取り組みました。朽ち果てて雨漏り寸前だった小屋の屋根を全て取り外して葺きなおし、道路拡張で切り倒されたヒノキを使って立派な柱を作り、水道・下水などの配管工事もすべて手作りし、どこから手に入れたのかキッチンセットまでも据え付けました。さらにテラスには立ち飲み用のカウンターが設置され、テラスの先には外から丸見えの新たな露天風呂が出現しました。人目さえ気にしなければ、「眺めの良い、結構なお湯」が出来上がったわけです。

農業班はギャラリー周辺の草刈りと隣接する畑でのひまわり育て

に汗を流しています。夏草との格闘を一手に引き受けてくれて、かろうじて美術館らしい外観が維持できています。この季節、ギャラリーのテラス前には濱田さんお気に入りの桔梗が満開です。この桔梗は10年経ってしっかりと根付いて庭の主となっています。咲き終わり次第、萎れた花を丁寧に摘み取るのは濱田さんの仕事、こうしておけば桔梗は10月まで紫の花を咲かせてくれます。



私は山葡萄栽培に取り組んでいます。実は、日本で初めてワインを製造したのが細川家3代目の細川忠利公ではないかとの記述が数年前に永青文庫古文書から発見され、新聞記事になりました。文書には製造した年代は1628年、場所が豊前の国・仲津郡と記述されています。ギャラリーの所在地はまさしくこの豊前の国仲津郡、ちなみに私は仲津小学校に在籍していました。原料は仲津郡で自生している山葡萄(正式には「えびづる」: 当地ではガラミと呼ばれています。以下ガラミと記述します)と書いてあり、ワインの製造方法を平戸まで行って学んできたようです。



この記事に着目した私の友人が当地に自生するガラミを採取してワイナリーに持ち込みワインを試作したところ、見事に出来上がったのです。残念ながら採取できたガラミが10キロ程度だったので試作ワインも10本程度しか作れませんでした、とにかくワインが出来たのは間違いありません。そこで村おこしのために山葡萄ワインを作ってはどうだろうかとの機運が持ち上がりました。ギャラリーのあるこの一帯はその昔、葡萄の生産地でした。明治30年代にこの地でワインが醸造されたとの記録も残っています。そこで、試しにガラミを育ててみることにしました。



山から採取したガラミを挿し木し育種した苗を6本もらってギャラリーに植えて2年たちました。今年はそれらしい葡萄が実ってきました。きちんと栽培に取り組めば、醸造できる程度の収穫が見込めるかもしれません。

周囲の休耕田・休耕畑をそのまま放置せずに、山葡萄園にできれば美術館にとっても似つかわしい風景が出現することになります。幸い隣接する休耕畑の持ち主さんに山葡萄の試験栽培の話を持ち掛けましたら、快諾していただきました。昨年秋に採取して挿し木した苗木約20本も順調に育ち、来年には結実が見込まれます。将来的には栽培面積を拡大して皆様に一株オーナーになっていただき、ブドウ狩りやブドウジュース作り、さらにはワイン作りをしていただく事も夢ではありません。そんなわけで、ただいま山葡萄栽培を勉強中です。

ただし、私の本業はあくまで美術館主なので、コロナの収束状況を見ながらそろそろ活動開始しようと目論んでいます。美術講演会や音楽会、お能、などこれまでできなかった様々な催しを考えなければなりません。面白いアイデアがありましたら、是非お知らせください。