

— 北緯 39 度東経 141 度の地点から —

メトロポール

高村光太郎記念館通信 第 15 号 平成 30 年 9 月 7 日(金)



エゾゼミ

実りの秋を楽しむ



カンボク



コブシ



ホウノキ

光太郎の食卓 part. 2

花巻市民講座 2018/9/1(土)



オニヤンマ



ヤマボウシ

自然観察「見つけよう！」

光太郎さんぽ道を散策しながら、講師の安藤勝夫さん(生涯学習講師)、畑山敬子さん(記念会職員)と一緒に秋のさわやかな風の中、豊かな自然を満喫し



ました。

春に見つけた植物の季節の変化を楽しむとともに、虫の姿や音色にも秋を感じとることができました。

← 山荘付近で見つけた木の実の説明

講話「光太郎の食卓」



高村光太郎連翹忌運営委員会代表の小山弘明先生の光太郎研究「高村光太郎と食」より、光太郎の幼少期からニューヨーク・ロンドン・パリでの留学中や旅行先イタリアでの食事についてのエピソードが紹介されました。

さらに智恵子との生活の様子や、太田村山口での自炊生活など、光太郎の「食」へのこだわりや、当時この辺りでは珍しかった食材のことなど話はずきません。

また、光太郎が足を運んだ飲食店マップ(花巻編、戦後東京編)も分かり易く興味深いものでした。

食べ物はバカにはしてはいけません。うんと大切だということです。

座談会「簡素生活と健康」(1952)より

プロジェクターによる解説 →





体に優しい光太郎弁当と再現料理

再現料理3品

- シュークルート
(キャベツの酢漬
け：パリで教わっ
たベルギー料理)
- 南瓜の蒸しパン
- さつま芋と枝豆
の天ぷら

この他の講座は、昼食をはさみながら旧山口小学校、記念館で開催中の企画展「光太郎と花巻電鉄」や光太郎関連の展示がある桜地人館、光太郎が揮毫した賢治詩碑を見学するなど、実り多い一日となりました。

資料「高村光太郎と食」より 抜粋

亜米利加でいいのは野菜です。野菜と云っても種々あるが、青い物は可けないんです。特に豆だとか、果物だとか、然ういふ実の物が好いんです。(略)
肉は、亜米利加で一番特色のあるのはピフテキです。

イギリスで好いのは総て燻した物なんです。ハム、ローストビーフ、コーンビーフ、其他総て燻製物が好い。(略)

仏蘭西で最も好いのはパンです。仏蘭西のパンと言へば、世界中へ響いてゐる。それからバタ、チーズ、野菜(略)

伊太利も可なり旨い物はあるが、概して有名なのは例のマカロニ(ここではパスタの意味)です。(略)
僕は何うして食べて可いか分からない。で、仕方がないから其家に居る女の人を呼んで一皿奢るから教えてくれと言った。(略)



森のギャラリーで大好評開催中!

ふじいきよつく 版画・木工展

「生きる」

開催期間 8月4日~10月23日

開館時間 10:00~12:00 13:30~15:00

(一財)花巻高村光太郎記念会より代表者交代のお知らせ

6月に行われた評議員会・理事会において、当法人の新しい会長に大島俊克氏(総合花巻病院理事長)が選任されました。

今迄会長を務めてこられた佐藤進氏は、当法人の名誉会長となりました。

