66

市立博物館

|本刀と伝統技術

で出品する日本刀は全て新作です。 平成29年新作名刀展 物館では㈱日本美 術 を開催しま 刀 剣 保 存 協 す。 会と 本展覧会 共 催

製鉄法である で生産された「玉鯛」

日本刀はたとえ新作であろうと、

我

が国固

有

鞘ネ金ネは 刀身の を材料に使い、 な 日本刀の製作には、 ζ で製作されてい 鍛 造や研磨だけで 漆工、組紐、 伝統的な ま



研師による刀剣研磨実演の様子(昨年)

をは い日本刀の歴史に思 い伝統技術に触 し せてみては

柄巻師による柄巻実演の様子(昨年)

い

か

日程…9月9日~24日 経費…入館料 ょうか。

農政課 回224-5939

れ

秋の味覚の代 表格ともいえる 栗。「栗ご飯は もちろん、渋皮

煮にすると、とてもおいしいですよ」と語るのは、 栗拾い専門の農園を父親の代から50年以上続け ている新井進一さん(砂久保)。

る作品を作るため、

日

会期中

は、

日本の伝統文化

を継

承

後世

飛者による実演や、

貴重な記録映画の上映を行 々研さんに励むさまざまな

ま

す。

Z

の機会に、

普段見ることのできな

結晶といえるでしょう。

5

刀職者たちが

が磨き上

げ

た伝統的工芸技術

刀号の

職

者

が関

わって

い

ま

す。

日

本

力

は

٧١

わ

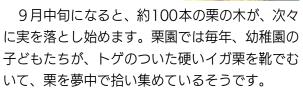
実に多く

漆⁵ 工、

新井農園では、甘みの強い「利平」を中心に、さ まざまな品種の栗を育てています。これは、栗には じ品種同士の受粉では実ができない性質があるこ



とから、多くの実をつけさせ るための工夫だそうです。ま た、栗園の地面に牧草用植物 の種をまくことで、雑草の発 生を抑え、農薬の使用を極 力少なくしているとのこと。



「栗園をやっていて一番うれしいのは、そんな 子どもたちの姿を見ることですね」と新井さん。 栗拾いは、10月上旬ごろまで楽しめます。家族 や友達と一緒に、おいしい秋の宝物を拾いに出掛 けてみてはいかがでしょうか。

この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

栗、米、サツマイモ、イチジク、巨峰、ナス、キュウリ、 タマネギ、オクラ、長ネギ、コマツナ、カブ



ます。 では、 S エ を行って もたちと一 | 埼玉| 1 、が聞こえてきました。 けてみては 部 がら子どもたちの元気な 9月24日旧午 ルフェン埼玉 迫力ある試合を見に出 プレナスなでしこり の選手も所属し 策していると、 メラを片手に市 ちふれASエ の選手たちが 公園で試合が行われ いました。 緒にミニ かがですか。 ちふ ゲ 時から サッ 内を ĺ ル て れ フ い A ま 越 カ

「声の広報川越(CD)」「点字広報川越」 を作成しています。ご希望の方は、広 報室までご相談ください。 Tel 224 - 5495 Tel 225 - 2171

■発行日/平成29年9月10日(毎月10日・25日発行)

〒350-8601埼玉県川越市元町1丁目3-1 http://www.city.kawagoe.saitama.jp/ 市役所代表 回049-224-8811 図049-225-2171

集/広報室

私的利用の範囲を除き、記事や写真の無断転載を禁止します。



編集後記どんぐり