

日本刀と伝統技術

博物館では(廻)日本美術刀剣保存協会と共催で「平成29年新作名刀展」を開催します。本展覧会で出品する日本刀は全て新作です。

日本刀はたとえ新作であろうと、我が国固有の製鉄法である「たたら吹き」で生産された「玉鋼」を材料に使い、伝統的な手法で製作されています。日本刀の製作には、刀身の鍛造や研磨だけではなく、外装に伴う彫金・金工、漆工、組紐、鞘の制作など、実に多くの刀職者が関わっています。日本刀はいわば、これら刀職者たちが磨き上げた伝統的工芸技術の結晶といえるでしょう。



柄巻師による柄巻実演の様子(昨年)



刃師による刀剣研磨実演の様子(昨年)

会期中は、日本の伝統文化を継承し、後世に残る作品を作るため、日々研さんに励むさまざまな刀職者による実演や、貴重な記録映画の上映を行います。この機会に、普段見ることのできない伝統技術に触れ、長い日本刀の歴史に思いをはせてみてはいかがでしょうか。

日程：9月9日～24日
経費：入館料



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)。

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、栗には同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



栗

生を抑え、農薬の使用を極力少なくしているとのこと。

9月中旬になると、約100本の栗の木が、次々に実を落とし始めます。栗園では毎年、幼稚園の子どもたちが、トゲのついた硬いイガ栗を靴でむいて、栗を夢中で拾い集めているそうです。

「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

カ

メラを片手に市内を散策していると、サッカー場から子どもたちの元気な声が届いてきました。そこでは、プレナスなでしこリーグ1部「ちふれASエルフェン埼玉」の選手たちが、子どもたちと一緒にミニゲームを行っていました。ちふれASエルフェン埼玉には、川越市出身の選手も所属しています。9月24日(日)午後1時から川越運動公園で試合が行われます。迫力ある試合を見に出掛けてみてはいかがでしょうか。



憧れの選手たちと記念撮影。少し照れながらハイ・チーズ

編集後記

どんぶり

広報川越 1398

「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。

☎224-5495 ☎225-2171

■発行日/平成29年9月10日(毎月10日・25日発行)

■発行/川越市 〒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 ☎049-224-8811 ☎049-225-2171

■編集/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。

この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用し、印刷用の紙へ、リサイクルできます。

リサイクル適性(A)

Fontworks
UDFont