

# 川越時間旅行 70

市立美術館 028-80080

川越ゆかりの美の巨匠たち  
文化勲章受章者 小林斗盒



小林斗盒(1916〜2007)は南町(現元町二丁目)の印章舗の三代目として生まれました。川越中学校(現県立川越高等学校)を卒業後、早くから篆刻家・河井荃廬に篆刻・書法の教えを受け、10代のうちから華々しい成果をあげていました。書家・比田井天来からは「中学でこれだけ書ければ、書を習う必要はない」とまで激励されました。

また、篆刻は古代の文字を扱うため、中国の文字学の研究が重要です。戦後は東京大学・加藤常賢教授のもとで説文学を修め、国宝の金印「漢委奴國王」にまつわる偽印説を覆すなど、この方面でも力を見せています。さらに、篆刻制作の重要資料である中国古印譜の収集の質・量は、上海図書館に匹敵するとも言われ、その総集として編んだ「中国篆刻叢刊」(全40巻)は、中国でもいまだにない全集として高い評価を得ています。下の柔遠能邇(遠きを柔らげ、近きをよくす)印は、こうした長い研さんを経て作られた代表作の一つで、古代文字を巧みに印面に泳がせ揺るぎない美の世界を構築しています。



柔遠能邇

自他ともに厳しい鍛錬を課したその生涯でしたが、仕事を離れたあとは、和服を好み、清元を愛し、何より美酒に親しみました。その人となりは、若い門生に至るまで、常に折り目正しい応接に終始していました。

(篆刻家・宮岡明弘)



農政課 ☎224-5939

## ネギ



お鍋がおいしい季節になりましたね。お鍋と相性のいい食材

といえばネギ。「煮るととろっと甘くなっておいしいですよ」と話すのは、市内でネギを栽培する齊藤敏子さん(古谷上)。齊藤さんは、農家に生まれながらも農業を手伝うことなく専業主婦になりましたが、体にやさしい野菜を自分で栽培したいとの思いから、17年前に農業を始めました。

「みんなで和気あいあいと作業するのが好きです」と齊藤さん。「おいしく育てるコツは、土寄せを5回行って根の風通しをよくすることです。ネギの根は酸素をたくさん欲しがりますよ」との

こと。おすすめの食べ方は、お鍋や焼き物はもちろん、刻んだネギとシイタケを味噌と合わせて、アルミホイルの上に乗せフライパンで中火でじっくり焼く「朴葉味噌」風料理。ご飯のおかずやお酒のおつまみに最適だそうです。「これからは新しい農業の担い手を育てたい」とも語ってくれました。齊藤さんのネギは市内スーパーなどで購入できます。ネギは血行促進や疲労回復の効果があるといわれています。川越産のネギを食べて元気に冬を乗り越えましょう。

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  
ネギ、ホウレンソウ、ニンジン、コマツナ、カブ、ゴボウ、ハクサイ、ブロッコリー、サトイモ、ダイコン



川越・入間川凧の会の皆さん

た。「だるま凧」などを揚げ、川越をうきつけを作りました。

## 編集後記 どんぶり

川越・入間川凧の会の皆さんは、毎週月曜日、安比奈親水公園で凧揚げを行い、自分たちで作った自慢の凧を大空へと揚げています。裏川一雄さん(表紙写真)と中川五郎さんは昨年6月、デンマークのファヌー島で行われた「日本・デンマーク150周年記念凧揚げ大会」に日本

## 広報川越1406

「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30年1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

Fontworks  
UDFont