



ニューヨークで日本の伝統美を表現

じょうじま もりひろ (牛津町)
城島守洋さん

日本の伝統的な染色法で武者のぼりを制作している、株式会社 城島旗染工代表の城島守洋さんが、米ニューヨークで「日米の架け橋 祝いを彩る 日本・佐賀の染色展」を開催し、大成功のうちに帰国されました。

「これまでも伊ミラノやトルコで個展をしてきましたが、ニューヨークで私が培ってきたものを表現したかったのです。一方で、少子化や住環境の変化でのぼりを揚げる家庭が減る中、染色の新たな方向性を試してみました」と振り返ります。

家紋をモチーフにした大胆なデザインと色彩豊かな作品50点を携えて挑んだ個展は、ニューヨーク市役所への表敬訪問を皮切りに、6月14日～20日の期間中に在ニューヨーク日本国総領事館の皆さんをはじめ、約250人が訪れ日本の伝統美を堪能されました。

「鮮やかできれいだ、と評判が良かったですし、とても手応えがありました。私も日本文化や日本人の特質の素晴らしさを再認識でき、より一層自分らしい表現をしようと思いました。今は私の中にあるものを作品にし、できるだけ多く残していかなければ、という使命感に駆られています。来年、帰国展を佐賀で行う予定ですので、新たな旗染の世界を見に来ていただきたいですね」と笑顔の城島さんから生み出される、美しい世界に目が離せません。



▲城島さんから寄贈いただいた「天孫降臨」は市役所西館1階に飾られています。

ニューヨークの個展会場▶



AR動画が見られます



旬の食材

de

お手軽
レシピ

今月の料理

「焼きナスのあんかけ」

材料 (4人分)

1人分→143kcal

- ナス …… 4本
- 小ねぎ …… 2本
- 長ねぎ …… 5cm
- ニンジン …… 10g
- しょうが …… 1片
- 生しいたけ …… 2枚
- ハム …… 4枚
- サラダ油
- 出し汁 …… 1カップ

- 塩 …… 少々
- しょうゆ …… 大さじ1
- みりん …… 小さじ2
- 酒 …… 小さじ1
- 片栗粉 …… 大さじ1/2
- 水 …… 大さじ1

作り方

- 1 ナスはヘタに沿って丸く切り込みを入れ、縦にも4本の切り込みを入れる。
- 2 小ねぎを小口切りにする。ニンジンは皮をむき、薄切りにしてからせん切りにする。
- 3 長ねぎをみじん切りにする。しょうがは皮をむいて、みじん切りにする。生しいたけとハムは細切りにする。
- 4 よく熱したフライパンにナスを並べ、中火で皮に焦げ目がつくまで焼く。

- 5 鍋にサラダ油を入れ中火で熱し、長ねぎとしょうがを炒める。香りが立ってきたら、ニンジン、生しいたけ、ハムを加えてさっと炒める。出し汁とAを加え強火にし、煮立ってきたらB水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 6 4のナスは熱いうちに皮をむき、一口大に切り、5をかけて小ねぎをのせて完成。

問 健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」 次号の10月号は9月20日発行です。

発行/小城市 編集/総合戦略課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

ホームページ www.city.ogi.lg.jp ✉info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成30年7月31日現在 (前月比)

人口/45,291人(+51) 世帯数/16,431世帯(+65)

人口の内訳 男性/21,475人(+22) 女性/23,816人(+29)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。