

わたしと笠間 8

「全国こども陶芸展」と「こども絵画ビエンナーレ」

今年3月から、笠間日動美術館では小中学生の入場料を無料とした。子どものころから美術に親しんでいたきたいという願いからである。

海外の美術館を訪ねると、先生に連れられた子どもたちのいる光景が目につく。先生の説明をおとなしく聞いていたり、名画の前に座って模写をしていたりする。パ

リに住んでいる孫の幼稚園の遠足は、ルーブル美術館だったという。娘が帰ってきた息子に「今日は何を見たの?」と聞いたところ、「いっぱいおぼけがいた」と答えが返ってきたとのことである。おそらく《ミロのヴィーナス》や《サモトラケのニケ》などが奇怪に見えたのだらう。だが、こうした幼児体験をすることににより、大人になっても美術館に親しみを覚えるのだと思う。

茨城県陶芸美術館では、毎年「全国こども陶芸展 in かさま」を開催している。私も審査員だがなかなか

か面白い。子供たちの発想はユニ

クだ。この夏、笠間日動美術館ではこの陶芸展に連動して「第1回こども絵画ビエンナーレ」を立ち上げることにした。茨城県とその近隣の学校に出品のお願いをしており、未来のピカソの登場を楽しみにしている。多くの小中学生に笠間日動美術館に来てもらいたいと思っている。



ニューヨーク メトロポリタン美術館にて

笠間日動美術館

副館長

はせがわ ちえこ
長谷川智恵子

…今月の訪問先…

笠間 森のレストラン Monomi

笠間芸術の森公園近くの瀟洒なレストランへ地産地消の取組みについて取材してきました

地産地消に取り組む理由は?

「ミニ笠間の表現」をコンセプトに、笠間を味わい、笠間を楽しめる森のレストランを目指しています。

そのため、笠間市産野菜と笠間焼の器にこだわり、笠間を目と舌で楽しむ料理の提供を心がけています。

食材の仕入れはどこから?

多くは直売所を利用していますが、坊ちゃんカボチャやトマト、ニンジンなど、生産者さんから直接仕入れるものもあります。

メニューに合わせてもう少し洋野菜の種類が欲しいですね。



左から、高根澤チーフ、グルメイトの朝永美代子さん、小島敏子さん、宮本貴恵子さん。
店内は、高根澤さんの女性目線のマネージングで、柔らかく温かみのある雰囲気です。

地産地消＝食べて、かさま応援!

グルメイトが行く!

地産地消メニューを紹介してください

おばんざい3品
選べるメイン2品
パンorごはん
香の物



サラダ&スープ
ドリンク

おばんざいランチ

京都の家庭料理である「おばんざい」にヒントを得て、考案したメニューです。

採れたてのルッコラやピーマンを素材にしたカレーや春雨サラダなどの身近な料理が、プロの手と笠間焼の器によりおしゃれなランチメニューに…

日常の料理も調理方法の工夫や器、演出方法等により、特別な料理になることを提案し、「笠間らしさ」を表現しています。

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課(内線527)へ。

スイーツも地産地消



新商品の古代米甘酒を使ったゼリーとシャーベット。「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒が、体に優しく、舌に満足な絶品デザートに。

早く取材を受けてくださった皆さん



笠間 森のレストラン Monomi

住所/笠間市笠間2517-1

電話/0296-72-9928

営業時間/11:30~21:00

定休日/月曜(祝日の場合は翌火曜日)



取材を終えて トウモロコシやレタス、スナップエンドウなど、身近な旬の野菜が、素敵な笠間料理として味わうことができ、感激しました。特に食材本来の味がしっかりと伝わり、生産者のお顔が浮かぶようでした。

取材へのご協力ありがとうございました。(笠間グルメイト)

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています