

図書館で知ろう！

Vol. 005 芸術の秋を「図録」で楽しむ

秋といえば読書の秋、食欲の秋、スポーツの秋、実りの秋などいろいろありますが、今回は“芸術の秋”に注目しました。

日本全国の美術館や博物館、資料館では年間を通してさまざまな企画展や特別展などの展覧会が行われていて、そのほとんどで展示品を収録した「図録」が発行されています。図録には、展示品の写真と解説が掲載されており、展覧会の内容を後からでもじっくりと楽しむことができます。実際に展覧会を見た後、ミュージアムショップなどで購入したことがある人もいるのではないのでしょうか。

この“展覧会の図録”のうち、県内で開催された展覧会や天草にゆかりのあるテーマで開催された展覧会に関しては、市立図書館で所蔵しているものがあります。「あの時、見に行けなかった」「そんな展覧会があったなんて知らなかった」という人にはとてもお勧めの資料です。

比較的近年に開催された展覧会の図録や、天草で開催された懐かしの写真展のようすが分かる資料として、生誕450年記念展『加藤清正』（平成24年熊本県立美術館）や『宮野河内昔懐かしい思い出の

市立図書館の司書がお勧めする本の紹介や、利用者が情報を探す手助けをするレファレンスサービスを紹介します。

今月の担当：中央図書館 山中 沙紀

写真展』（令和2年 宮野河内地区振興会）、熊本博物館春季企画展『送る 熊本県下の精霊流し』（令和7年 熊本博物館）などがあります。

また、東京都文京区にある細川家に伝来する歴史資料や美術品などの文化財を管理している「永青文庫」が発行する季刊誌『永青文庫』は、2018年秋号から最新号を所蔵しています（バックナンバーは貸出可）。

今回紹介した図録などは、市立図書館で所蔵するうちの一部です。他にも新たな発見につながる一冊が見つかるかもしれません。芸術の秋にぜひ「図録探し」を楽しんでみてはいかがでしょうか。



心を込めた作品づくりは “みんなが主役”

かわいらしい恐竜のぬいぐるみを手に笑顔を見せるのは、御所浦地区で活動する手芸愛好グループ「ちくちくフクロウ」の皆さん。長年、恐竜の島・御所浦を盛り上げようと恐竜のぬいぐるみづくりを続けており、好評を得ている。

平成27年に御所浦地区振興会が開催した手芸教室での取り組みが原点。同29年、御所浦白亜紀資料館（現在の御所浦恐竜の島博物館）から、同館主催の恐竜絵画コンテストの入賞者へ贈る副賞の製作を依頼されたことがきっかけとなり、恐竜のぬいぐるみづくりをスタートした。

製作は、メンバー9人が一堂に会して定期的に行っている。「生地を裁断する人、綿を詰める人、縫う人など得意分野を生かした分業制。だからみんなが主役なんです」と、代表の古田さんは話す。地元住民から譲り受けた着物などを生地として再利用して作るぬいぐるみは、色や模様、風合いなど多種多彩で、手づくりならではのあたたかみのある一点



ちくちくフクロウ （御所浦町）

物。これまでに400体以上を作り上げた。

昨年3月には、同月にリニューアルオープンした御所浦恐竜の島博物館にあるミュージアムショップで商品として発売。「博物館の学芸員からアドバイスを受けて、より実物に近い姿になるように何回も試作を重ねた」という。海の中に生息していた恐竜「モササウルス」を模した新商品もこのほどお目見え。作品づくりは進化を続けている。

一方、「何より同じ空間でみんなであいまいおしゃべりするのが楽しい。よく笑うので認知症予防にもつながっている」とメンバーの森枝さん。みんなで食事をしたり、旅行に出かけたりすることも。常に笑いが絶えない空間は、メンバーの生きがいの一つとなっている。

手芸教室で縁起物として製作していたフクロウにちなんで名付けた、「ちくちくフクロウ」。作品づくりを通じて、「ちくちく」とメンバーの心もひとつに紡いでいる。



- 1 赤い唇をした“初代”恐竜や、会の名称のきっかけとなった“フクロウ”など、これまでに手掛けたぬいぐるみの作品
- 2 御所浦恐竜の島博物館では“タグ付き”の恐竜のぬいぐるみが販売されている

天草の旬 いただきます！



体の両側に沿って「ぜいご」と呼ばれる硬いうろこを持っているのが特徴です。味は淡白で、刺し身や焼き魚などいろいろな料理でそのおいしさを楽しむことができます。

▶レシピ提供：地域おこし協力隊 宮崎恵太（天草漁業協同組合配属）

アジの南蛮サンド

- 材料（1人分）
- ・バゲット（パン）・・・1人前
 - ・トマトスライス・・・2枚
 - ・マヨネーズ・・・10g
 - ・南蛮漬けのアジ・・・1尾分
 - ・ゆずこしょう・・・2g
 - ・南蛮漬けの野菜・・・適量
 - ・レタス・・・2枚

- 作り方
- ①マヨネーズとゆずこしょうを混ぜてソースを作る。トマトは2cm幅くらいにカットする。
 - ②バゲットに切り込みを入れトースターで焼く。
 - ③①のソースをバゲットの切り口に塗る。
 - ④レタスとトマトを挟む。南蛮漬けの漬け汁を切ったアジと野菜を挟む。