



3月の展示情報

開催中
～ 3/15(日)

Laura Prochowski
Alisha Redmond



作品展「THREES」

from
オーストラリア



抽象風景画・油彩画家である Laura さん、現代クラシック作曲家、ピアニストである Alisha さんによる「自然の共鳴を探る学際的なコラボレーション『LAND MINDS』と名付けられたプロジェクトは日本においても特

別な意味をもつ“3”という数字に着目し、構想されています。テーマや、色や曲など作品においても 3 つであることが意識され、初めての日本、初めての西会津町で、土地の風土を知り、地元との交流を通して制作されたものです。

西会津の冬景色の中で、あたたかく染み込む色と音楽を奏でています。

開催中
～ 3/22(日)

Kamran Samimi 個展



「記還
- RECOLLECTION -」

from
アメリカ合衆国

昨年 5 月に 1 か月間の滞在制作を行った Kamran Samimi さんによる作品展。土や草を被って”忘れられていた”石や木に焦点を当て、それらと対話を重ねる中で生まれた作品たちです。

Kamran さんが一旦帰国し、芸術村を去った後も、芸術村に残された石や木の作品群は、まるでこの場所の新たな住人のように存在し続けていました。

再び来町して設営を行った作品は、木造のスペースに溶け込み、人工物の中に自然との共生を感じさせます。

石と木が織りなす銀河のような作品をぜひ、ご覧ください。



まもなく会期が終わる3つの展示。
関連イベントも開催されます。お見逃しなく！



開催中
～ 3/19(木)

フォトスタジオ
スズトヨ写真展

好評のため、秋に続き、冬の写真展も開催中です。
プロの写真が切り取る冬の情景、ぜひ見においでください。



会場 | にぎわい番所ぷらっと(旧野口燃料)
平日月～金曜 / 9:00-17:00 *最終日3/19は15:00まで

【閉幕企画】 Kamran Samimi 個展
「記還- RECOLLECTION -」作品譲渡会

展示最終日に特別な企画のご案内です。Kamranさんからの提案で、石の作品の譲渡会を開催します。

今回の展示「Recollection」は、思い返すこと、時間の流れや記憶を意識するというテーマを持っています。教室いっぱいひろがる石の作品たちは、どれも



個性的。
長い年月によって形成された石の時間に思いを馳せながら、お気に入りの一つを見つけにきませんか。

3月22日(日) 15:00-17:00

先着順 出入自由
*無償
(町外の方は、通常の展示観覧料のみ頂戴します)

全戸配布

2026
3月号

芸術村かゆらばし

3月の休館日

定例休館日(月)(火)

2(月)、3(火)
9(月)、10(火)
16(月)、17(火)
23(月)、24(火)
30(月)、31(火)

開館時間：10:00-17:00
入館料：町民無料
*町外の方
大人300円 / 小人100円
未就学児は無料



松平康太
(ピエロッカー座団長)
熊本県在住

滞在期間：2/5-2/8
専門分野：パフォーマンスアート

2023年
台湾展示
特設サイト



年中暖かい島に住む彼等は、
やっと出会えた西会津町の雪
に驚き、満喫したようです。
ピエロッカー座団長の中国語に
よるからくり人形の上演も鑑
賞し、上演で使用する三味線
や尺八など日本の伝統楽器に
も興味深く聴き聞いていまし
た。



台湾からの学生さんたちも興味津々

と重なり、雪国の暮らしの大変さと美しさを体感したようです。

ちょうど時期同じくして、23年に芸術村で展示を行った陳先生(元智大学アートセンター・センター長)と学生一行が研修と交流のために、台湾から西会津町を訪れていました。西会津雪国まつりを見学したり、町に暮らす若い建築家との交流や、台湾料理を囲んだ交流会も開かれました。



新作の一部を披露してくださいました

一昨年より2年連続で、芸術村での公演を行い、人が人を呼び大盛況だった、からくりサーカスピエロッカー一座。雪の季節に再訪したいとピエロッカー座団長が創作やリサーチのため、西会津町での滞在制作を行い、地域行事への参加、ディレクター矢部へのヒアリングなど、精力的に行われました。折しも寒波到来の時期

アーティスト滞在日記

陳冠華氏(元智大学アート&デザイン科他(台湾))
松平康太(ピエロッカー一座団長)



“にちようアトリエ”は、「美術」を通じて子供たちに創作・表現を楽しんでもらう場所。

2月はどうしてもやりたいたい企画がありました。展示中のカムラン・サミさんの作品で並んでいるたくさんさんの石から、お気に入りを見つけて、じっくり見て描こうというものです。一番最初に子供達に「石は何色？」と聞いてみました。答えは「グレー！」とのこと。本当にそうなの？石といっても、色も形も模様もさまざま。実際に作品群を見て、子供たちもそれを思い出したようです。作品を触らないようソロソロりと忍者歩きをしながら、悩んで選んだお気に入りの石を「親友」と呼ぶことにしました。「親友」と呼ぶことで、石との関係は対等に。近くから遠くから見て、思った以上に真剣に、時間をかけて描く間に、「親友」と距離もどんどん縮まりました。すると、石の気持ちや性格が見えてきたのか、その石のイメージで色をつけたり、背景を描いたりし始めました。子供は、人との距離だけでなく、石とお友達になるのもとても上手でした。



カムランさんの展示の最終日には、この石たちの譲渡会が予定されていることを伝えると、「連れて帰りたい！」とのこと。持って帰る、のではなく、連れて帰る、という表現になり、とても暖かい気持ちになりました。

にちようアトリエ 3月

3/1 「デザイナー誕生！宣伝チラシを作る！」

3月29日に予定しているアトリエ「ちいさな鉛筆たちのお葬式」の宣伝用のチラシを考えて制作してみましょう。本番の流れも考えながら…。当日参加できない方も参加OKです！

3/8 おやすみ

3/15 おやすみ

3/22 おやすみ

3/29 「ちいさな鉛筆たちのお葬式」

今年度もたくさん書いて描いて小さくなった鉛筆たちのお葬式を執り行います。昨年、常連キッズの発案で行って、今回2回目！ちびっこ鉛筆がおうちにある方はぜひお持ちください。

にちようアトリエは、日曜日の13:30～15:30に開いている子供をメインとした自由な遊びと学びの時間です。参加は無料、予約もありません。また、時間内の出入りも自由です。お気軽に遊びに来てください！

スタッフおすすめ 今月の本

ニッポンのマツリズム 祭り・盆踊りと出会う旅

著：大石始 発行：アルテスパブリッシング



この本は、「じぶんカフェ」にて、お読みいただけます。

芸術村スタッフがオススメの本をご紹介します。南米のカーニバルやレイヴ・パーティーにも通じる祝祭感、高揚感のなかに、いまだ見知らぬ列島の姿を求めて、日本各地の祭りを追いかけている筆者が、日本中をめぐり出会った13の盆踊り・祭り体験を収録。祭りに触れ、飛びこむことでその土地に触れるような体験をライブ感あふれる筆致で描かれています。旅先で出会った盆踊りで、振り付けが分からなくても、輪に近づいていった時に歓迎され迎え入れられた時の嬉しさを思い出しました。各地の祭りに触れてみたくなる一冊です。



美味しいものや季節のコトとかいろいろ...

- 冬は手仕事の季節



先日の薬膳シロップワークショップは、寒波が落ちていて太陽の光も垣間見える日に開催されました。参加者とスタッフを交えて5名で作業開始。会津特産のオタネニンジンと季節の果物、ナツメなどの薬膳素材を刻んだり手を動かしながら、雪のことや最近の活動のことなどを話題にワイワイと話しながら、時間が過ぎていきました。同じ素材でも、瓶への詰め方や配分は人それぞれで、個性あふれるシロップの仕込みが完了。冬は閉ざされる雪国で、人が集まって話をしながら作業する暖かさは、空間の温度だけではないと感じた1日でした。

インスタ日記

ある日の朝の風景です。その日は夜のうちに大雪が降って、夜中じゅう除雪をしている音が聞こえていました。館内の開館準備と同時進行で、除雪機を動かし、駐車場を確保。



私はこの日、初めて除雪機を操作してみました。いやー！なんとも爽快でした。重たい機械の取り回しは、まだ不慣れですが、すごい勢いで飛んでいく雪、きれいになっていく様子、そして体が疲れない。最高です。大雪はもう勘弁してほしいですが、もう何回か練習して上達したいと思います。

【HP】 【instagram】 【Facebook】 【YouTube】



マワリテメクハ

季節の薬膳ノート

今月の素材「雪掘りキャベツ」

春は冬にため込んだ不要な物を排出し、解毒する季節です。体内の消化解毒を担う肝臓が疲れやすくなり、だるさを感じます。旬の食材の力で体を整えましょう。

3月、会津には、甘くて柔らかい雪掘りキャベツがあります。厳しい寒さの影響で、キャベツが自身のデンプンを糖分へ変え、糖度が通常の倍近くなります。

包丁いらずでパッとつくれる！

無限キャベツ

キャベツは、胃の働きを助け消化を促す作用があり、生で食べることにより、春の余分な熱を冷ますことも期待できます。



材料(2人分)

雪掘りキャベツ：2〜3枚、

塩昆布：箸でふたつまみほど、白いりごま：ふたつまみ

[A]おろしにんにく：チューブで1cm弱ほど、ごま油：小さじ1

醤油：小さじ1〜2、レモン果汁：小さじ1〜2、塩：ひとつまみ

つくりかた

①ポウルに[A]の調味料を入れ、キャベツは、ひと口大に手でちぎってポウルに入れる。

②市販の塩昆布を箸で2つまみ、白ごま2つまみを加え、混ぜ合わせたら出来上がり。

※塩気が弱ければ、味見してから塩少々を加えてください。

【お問い合わせ】 tel : 0241-47-3200 mail : niav.public@gmail.com 〒969-4622 西会津町新郷大字笹川上ノ原道上 5752