

全戸配布

2024  
9月号

# 芸術村かわらばん

## 9月の休館日

定例休館日(月)(火)

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

祝日のため開館  
16(月)、23(月)



14(土)15(日)  
28(土)29(日)

## 第19回 西会津国際芸術村公募展

2024

会期：9月25日(水)～10月20日(日)

表彰式：10月5日(土)

今年で19回を迎える西会津国際芸術村公募展。今年は昨年よりも多くの申込があり、一般部門73点、U18部門38点、U15部門43点、合計154点の作品が寄せられました。今年には西会津中学校の文化部からも出品があります。毎年、出品くださる方もいらっしゃるが、初めて出品される方もいて、いつも同じパターンがないというのが公募展の良さです。今年には絵画以外のタペストリーやデジタルアート作品も応募があり、平面といっても多様な表現が集まりました。各地から寄せられた力作を鑑賞しにいらしてください。



### 関連イベント

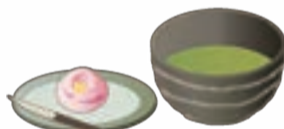
テーブルで楽しむ

## お抹茶の会

日時：10月13日(日)

10時～14時

＊じぶんカフェにて気軽に楽しめるお抹茶の会を開催。お作法を教えてもらいながら、絵画の鑑賞とお茶を楽しみましょうか？



年表で見る

## 芸術村20周年パネル展

会期：9月25日(水)～

今年で20周年を迎える西会津国際芸術村。これまでの活動を年表や写真パネルで展示いたします。これまで開催してきた展示の記録や懐かしい写真など勢ぞろい！



### 展示替えによる 2階展示エリア立ち入り制限のお知らせ

西会津国際芸術村公募展の準備(審査会および設営作業)のため、左記の期間、2階展示エリアの立ち入りを制限させていただきます。なお、1階は通常通りご利用いただけます。

何とぞご理解いただきますようお願いいたします。

日時：9月4日(水)～9月24日(火)

## 出店のお知らせ

「間借りキッチン・シュモモ」さんが新潟県阿賀野市から出店です。メインを選び、副菜はバイキングスタイルのランチで、好きなものを好きな量でお召し上がりいただけます。

日時：9/29(日)、10/6(日) 11～15時  
10/5(土) 11～13時

【メインのメニュー】

### ①妻有ポークのピカタ



ミルフィーユ仕立ての妻有ポークを卵の衣でバター焼き。塩糀レモンマヨソースで召し上がれ！

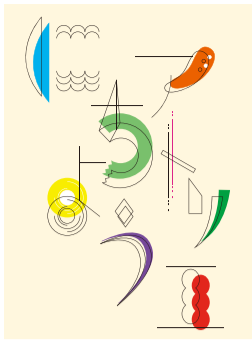
### ②村上牛のカルビ焼 (エゴマの葉ソース)



村上牛をエゴマの葉を加えた醤油ベースの甘辛タレで焼きました。トリュフマヨソースで味変も楽しめる一皿です。

# まぼろし レストラン





“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。



ほっぺにワンポイントのペイント、それだけで心が躍つたり、お祭り気分が上がつたり、そんな瞬間に立ち会えたことはこの夏の大きな思い出となりました。描かせてくださった皆様、ありがとうございました！

にちようアトリエがスタートして3年、ワークショップのご依頼をいただいたりするようになりました。参加者のご年齢等に合わせたワークショップを考え、楽しく創作する時間になるよう努めています。そこから発展して、この夏の試みは芸術村スタッフによるプチアートのお届けでした。7月のこゆりこども園夕涼み会、そして8月の野沢納涼まつりにて、芸術村スタッフによる「フェイスペイントブース」を設け、たくさんの方々にペイントを施させていただきました。作るばかりではない、これもアートの体験と言えますね。

8月のアトリエ

にちようアトリエ9月予定表

9/1 おやすみ

公募展準備のため  
おやすみ期間とします。  
ごめんなさい！  
公募展、お楽しみに！！

9/8 おやすみ

9/15 おやすみ

9/22 おやすみ

9/29 「切って貼って革でデコするバッグ作り」

西会津の新しい工芸になりつつある革製品。やまあみ鞆製作所さん、頑張ってます！芸術村でも革にチャレンジ。無地の布バッグに革のはぎれを好きな形に切って貼れば、オリジナルバッグの完成です！

にちようアトリエは、毎週日曜日 13:30 ~ 15:30 (時間内の出入り自由)、予約不要・参加費無料・年齢不問！誰でも参加できるのでお気軽にお越しください。

スタッフおすすめ  
今月の本

いきたい場所で生きる  
僕らの時代の移住地図

著：米田智彦 出版：ディスカヴァー21



芸術村スタッフオススメの本をご紹介。今月は清野が担当します。コロナ禍を契機に地方移住の流れが加速したと言われています。また、昨今の世界情勢や円安により、海外に移住した友人家族も何組かいて、人は社会の大きな出来事に直面したときに自分の命や暮らしについて考え直すのだろうと思います。この本では33人の移住の事例と共に移住にあたり知っておきたいことを数字で分かりやすくデータが示されています。ネット環境があれば、どこに住んでいてもできる仕事も増えました。どこでどんなふうに住むか？理想と現実の両方を知る一冊。

この本は、「じぶんカフェ」にてお読みいただけます。



美味しいものや季節のコトとかいろいろ...

今年も梅干しが完成しました。毎年梅干しを漬けているのですが、梅仕事の1番忙しい時期は2回あります。漬け込みと土用干しのタイミングです。土用干しとは、土用期間(立秋の直前の18日間)に、漬け込んだ梅を天日に当てて、干します。梅を乾燥させることと、太陽のチカラを梅干しに込めるという意味合いもあり、大切な作業。



今年は芸術村スタッフ内でも梅干しをつくる仲間が増えて、芸術村でも土用干しの風景を何度も見る事ができました。

インスタ日記



#芸術村の日常 #20周年

今年で20周年を迎えるにあたり、芸術村内にあるアーティスト作品を見てみました。芸術村に入っすぐ左側の壁面には第1期のアーティスト・エグレさんの作品が掛けられています。リトアニアのお祭りで見られるお面とのこと。今月行われる記念レセプションには、エグレさんが芸術村にいらっしやることになっており、対面が楽しみです。

マワリテメクハ

\*季節の薬膳ノート\*

「梨」



夏と秋のはざまでは、発汗・だるさ・胃腸の疲れなどの「夏バテ」症状が残っているながら、秋の「乾燥」と「冷たい空気」にさらされる、季節の移り変わりのなかでも特に不調を招きやすい時季です。

そんな時季に実る梨の効能は、薬膳では、肺潤(肺の乾燥から来る咳などを緩和)、清心(心を落ち着かせる)、体内の余熱による咳の緩和、痰を鎮める、秋冬に特有の口内の渇きをやわらげるなど夏と秋のはざまにとっても適しています。

こんな食べ方がオススメ

梨の薬膳コンポート

ハチミツで優しく煮た薬膳コンポートは肺を潤し、夏の疲れを癒してくれそうです。

\*梨1個、水1/2カップ、ハチミツ大さじ1、クコ大さじ1  
ポイント:水で少し煮てから、ハチミツ・クコを加えます。



お好みで生姜スライスやレモン果汁を加えても♪

【お問い合わせ】西会津国際芸術村  
tel : 0241-47-3200  
mail : niav.public@gmail.com  
〒969-4622 福島県耶麻郡西会津町新郷大字笹川上ノ原道上 5752

西会津国際芸術村は  
今年で20周年



【HP】



【Instagram】



【Facebook】



【YouTube】

