

ビールのおいしい季節はややもすると過ぎてしまった感があります。今号はビール(麦酒)と芸術の話題です。ビールの起源は結構古く、古代メソポタミアでは、少なくとも紀元前三千年ころには人々の間で広く飲用されていたようです。日本への伝来は江戸時代の末で、明治時代以降本格的に普及してきます。

さて、昭和28(1953)年、篆刻家松丸東魚(1901~1975年)は篆刻作品を用いた斬新な企画を日本麦酒(現サッポロビール株式会社)に提案します。ビール販売促進のための広告として、漢詩人11人が12カ月のそれぞれの月にちなんだ漢詩を作り、12人の篆刻家はその詩中の語句を選んで篆刻作品を制作し、これを『文藝春秋』に毎月掲載するという企画です。同年2月から翌29年1月まで連載されました。

この12人の篆刻家、企画者松丸東魚によって厳選された当時高名な錚々たるメンバーが名を連ねているのですが、その中にわが郷土

の篆刻家生井子華が含まれているのです。年齢構成でいえば、最年長が80歳、最年少が37歳、子華はというと、この年49歳ですから中堅クラスといったところでしょうか(年齢はいずれも数え年)。昭和24年・26年と日展の特選を受賞していますから、これが東魚のお眼鏡にかなったのでしょう。

この一年に及ぶ広告をまとめて一冊にしたものが表題の『日本麥酒集』なのです。木版刷りの和綴じ本、松丸東魚の手作りで、15首の漢詩と12顆の篆刻が掲出される原鈐印譜です。原鈐印譜とは印刷などではなく、直接鈐印(押印)したものですから、制作部数分だけ鈐印が必要となります。したがってあまり多くの部数は制作できなかったでしょう。それでも漢詩人、篆刻家、その他関係者もいたでしょうから、その人数分を考慮して50程度は作ったかもしれません。それにしても希少な印譜ということになります。

かような『日本麥酒集』が子華の手に届いたのは、刊行記念式



▲『日本麥酒集』



▲生井子華刻「更酌両三杯」

典だったようです。その封紙に子華が記しています。「昭和廿九年九月十六日銀座七丁目日本ビールホールに於て記念会を催す」と。この時に入手したものを故にこうして記録したのでしょう。ちなみに、日本ビールホールは現在の「ピヤホールライオン」で、現存する日本最古のビアホールなのだそうです。ビールと漢詩と篆刻芸術、何とも優雅で粋なマッチングです。テレビの普及はまだ先で、視覚に訴える広告は新聞か雑誌(紙媒体)ぐらいしかない時代、生井子華の篆刻は、その広告に「一役買った」のです。

企画展「篆刻家生井子華展」
期間 9月23日~11月13日
古河街角美術館学芸員 白井公宏

【一般・小説】

掟上今日子の婚姻届

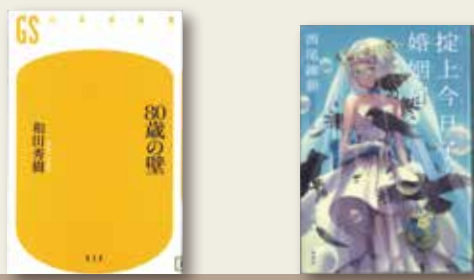
西尾維新 著
忘却探偵・掟上今日子の講演会で、投げかけられた恋の質問をきっかけに、冤罪体質の青年・隠館厄介は思わぬプロポーズを受けることとなり…。美しき忘却探偵は呪われた結婚を阻止できるのか!? 忘却探偵シリーズ第6弾。
出版社…講談社

【児童・読み物】

妖精のベーグル

斎藤栄美 作
毎日ロールパンを焼く小麦。パンの妖精ココモものことは小麦と愛犬コロネだけの秘密。楽しい毎日だけど、親友の愛理ちゃんが元気がなくて…。パン作りのレッスン&ステップアップ・ストーリー。ベーグルのレシピも掲載。
出版社…金の星社

図書館の本棚から



三和図書館

【一般・人生訓】

80歳の壁

和田秀樹 著
食べたいものを食べる、血圧・血糖値は下げなくていい、ガンは切らない、おむつを味方にする…。80歳からの人生、「生老病死」の大きな壁を越えていくヒントを紹介する。

出版社…幻冬舎

【絵本】

ノウサギの家にいるのはだれだ?

斎藤隆夫 絵
さくまゆみこ 再話
ノウサギの家が、あるとき「強くて勇敢な戦士」に乗っ取られてしまった。困ったノウサギは仲間の動物たちに頼んで、家を取り戻してもらおうとするが…。ケニアマサイに伝わる昔話を、日本画の技法を用いた美しい色彩で描く。

出版社…玉川大学出版部



おうちでカンタン!

古河ごはん

ニガウリの肉巻きフライ【2人前】

粒マスタードソース添え



材料

ニガウリ	1/2本	【粒マスタードソース】	
豚バラ肉スライス	4枚	マヨネーズ	45g
とろけるスライスチーズ	1枚	粒マスタード	10g
【フライ衣】		醤油	3cc
卵1個、生パン粉100g、薄力粉25g			

作り方

- 1 ニガウリは縦半分に切って種を取り、さらに縦4等分に切り分け、1分半~2分ほどボイルして冷ます
- 2 スライスチーズを縦4等分に切る
- 3 豚バラ肉を塩・コショウで調味し、冷めたニガウリの内側同士でスライスチーズを挟み、豚バラ肉で巻く
- 4 ③に衣を付け、170℃の油で揚げる
- 5 ソースは、材料を全て混ぜ合わせる
- 6 皿に盛り、ソースを添えて完成!

粒マスタードソースは野菜スティックやソーセージ、フライドポテトなどとも相性抜群です
見陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

