

古河歴史見聞録

横浜の画家 兵藤和男

深く沈んだ青色の重厚な画面。黒色に近い背景のなか、密やかに水差しとグラスが浮かび上がる。複雑な赤い色調に彩られた柘榴の実、暗色の画面から輝きを放ち、この作品に秘めた生命力を伝えているかのよう。

本作品を描く兵藤和男氏（1920～2012）は横浜市生まれの洋画家です。1933年頃より油絵を描き始め、1942年に独立美術協会主催の独立展に初入選しました。以後も出品を重ね、1947年に独立展会友に推挙されますが、翌々年には辞して無所属の画家となります。以降、



▲兵藤和男画「柘榴」

いわゆる画壇の外に身を置き、求道的な姿勢をもって具象絵画の本道を究める作画を続けることになりました。

兵藤氏は画壇と距離を置きつつも、若手美術家たちを集めて神奈川県アンデパンダン展を開催し、多くの画家と交流。さらに、文学者・美術史家たちとの活発な交わりを通して画壇に少なからぬ影響を与えています。また、その画力を囑望された同氏は、1950年、洋画壇を代表する林武氏の知遇を得て私淑し、後年同じく洋画の大家・里見勝蔵氏にも厚遇され、両者ともに晩年まで交誼を結びました。

永井路子との出会いと交流

ところで、歴史小説家の永井路子氏は兵藤氏の诗情豊かな作品を多く愛蔵していました。永井氏が、古河の歴史や文化に多大な影響を及ぼしたことは言うまでもありません。芸術に造詣が深く、歴史的観点から美術に触れた随想なども多く著した永井氏は、美術家

やその関係者たちとの交流も盛んでした。兵藤氏の作品群は、そうした文化交流のなかで築かれた、いわば永井路子コレクションのひとつであったといつてよいでしょう。

さて、永井氏の兵藤作品を収集する所以となった人物は、前述した里見氏と、洋画家の鎌田とみ子氏の二人であったといわれています。永井氏と里見氏との間の親密な文化的交流は、永井氏が1962年から40年間過ごした鎌倉山（鎌倉市）で育まれたといい、鎌田氏との交流は、東京女子大学卒業後、一時東京の事務所勤務に勤めた永井氏が、そこで働く鎌田氏と知り合ったことがきっかけでした。

その後、鎌田氏は画家の道に進むことになりましたが、その鎌田氏に里見氏を紹介したのは他ならぬ永井氏であり、鎌田氏は里見氏の弟子となっています。高齢になった里見氏は、鎌田氏の先々を案じた同氏に師匠として兵藤氏を紹介。里見氏の没後、鎌田氏は兵藤氏に師事しています。これを契機に、

兵藤和男展

～旧永井路子コレクションより～

永井氏と兵藤氏との交流が始まったのでした。

旧永井路子コレクション

以来、永井氏と兵藤氏は、鎌田氏の作画指導や心情・生活への配慮、個展の計画・実施など、詳細な報告のやりとりから文学・芸術の世界に至るまで、親しく交流しています。兵藤氏が没するまで続いたその関係から、永井氏のもとには油彩画を中心に兵藤作品が集められました。そして兵藤氏没後、永井氏はその20点余りの処遇をご遺族に託しています。

兵藤氏のご遺族は、永井氏とゆかりのある古河市での活用を望まれ、これらの作品と関係資料が当館へ寄贈されました。このたびの展覧会は、これらの寄贈作品を公開する場として開催するものです。永井路子旧蔵作品より紹介する孤高の画家・兵藤和男の絵画世界を、ぜひ、お楽しみください。

企画展「兵藤和男展」

期間 3月16日(土)～5月6日(月)
古河歴史博物館学芸員 倉井直子

【児童/読み物】 夜光貝の光

遠藤由実子 作
夢をあきらめた少年・彼方は、夏休みに訪れた奄美大島で、戦争で命を落とした幽霊少女のルリと出会う。記憶探しのなかで、ふたりが最後に見つけたものは…。小6男子のひと夏の成長物語。
出版社…文研出版

【絵本】

きょうりゅううんどうかい
たしろちさと 作
きょうりゅうたちのうんどうかいが始まりました。司会は福井県で発掘された新種のフクイバナートル。ティラノサウルスとマメンチサウルスのスピード競争のゆくえは…？ きょうりゅうたちが大活躍する楽しいコラージュ絵本。
出版社…小学館

図書館の本棚から



三和図書館

【一般/スポーツ】 Dr.モルック

ハツ賀秀一 著
小児科医としてフィンランドに留学し「木で木を倒すスポーツ」モルックに出会った著者は、日本モルック協会を設立し全力で普及活動が続けてきた。世界大会の誘致活動、モルックとフィンランド文化などについて語る。
出版社…心書院

【一般/小説】

ふしだら・さくら
瀬戸内寂聴 著
最期まで小説を書き続けた瀬戸内寂聴の単行本初収録作品集。「記憶」「めぐりあい」など、愛に真摯に向き合い、生きるため救いを求める人間の姿を描く珠玉の4篇を掲載する。
出版社…新潮社



おうちでカンタン 古河ごはん

菜の花の豚肉巻き 葱&生姜ソース【2～3人前】



材料		葱&生姜ソース	
豚バラ肉(スライス)	6枚	しょうゆ	40cc
菜の花	12本	酢	35cc
酒	30cc	上白糖	5g
塩、こしょう	適量	オイスターソース	3g
		ごま油	30cc
		長葱と生姜	各30g

- ### 作り方
- しょうゆ、酢、上白糖、オイスターソース、ごま油をよく混ぜる
 - ①にみじん切りにした葱、生姜を加えてさらに混ぜる
 - 菜の花はよく洗って水気を拭き、豚バラ肉は広げて塩とこしょうで下味を付ける
 - 菜の花2本を豚バラ肉1枚で巻く
 - 皿に並べ全体に酒を振りかけたら、ラップをして電子レンジ(600W)で約6分加熱する
 - 肉に火が通ったら②のソースをかけて完成!

豚肉は中までしっかり火を通しましょう。葱&生姜ソースは唐揚げにかけると油淋鶏(ユリンチー)に変身します!
晃陽学園 高橋昭浩さん(調理師学科学科長)

