

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月15日号で紹介していくコーナーです!



REPORT 150

小牧で出会える 奥深く素晴らしい浮世絵の世界

海外でも広く知られる浮世絵。その美術的な価値は日本人よりも海外の方が知っているのかもしれない。そんな日本を代表する美術である浮世絵の中でも、質の高い浮世絵に出会えるお店が小牧にあるのです!

を扱う大きなお店で修業し、勉強を重ねました。

浮世絵のプロ

森宮さんは日本で44人しかいない浮世絵商協同組合の会員です。しかも、そのほとんどが東京の店です。

この地域ではほぼ出会うことのない浮世絵のプロフエッショナル・森宮さんの仕事はとても誠実です。

ホームページで作品を紹介する際には実際の色と画面上での色に差が出ないよう気を使い、再現するためにやれるだけのことをやる、そして保存状態などの絵の情報は欠点であっても包み隠さず公開します。さらに作家の略歴まで

紹介していて、至れり尽くせりです。

この時間と労力を惜しまない仕事のおかげで、美術館や国内外のコレクターなど多くの人が購入しています。

信頼を裏切らないこと、それは大多数を相手にするからこそ大事なことです。

難しく考えない

美術を楽しむ、そして浮世絵を楽しむことは簡単なこと。誰が描いたか



歴史を感じさせる店名の看板と現代の和モダンを感じさせる外観です。

ではなく自分がその絵を気に入ったかどうか。その価値は他人ではなく自分で決めるということ。

自分の知識のなさや値段を気にして自分自身のシャッターを下ろさず、この色が好き、この人物が可愛い、そんな素直な気持ちで楽しむ。難しく考えず決めつけない、ルールを作らないことが世界を広げる。

本当に気に入った良いものを傍に置く、それはいつまでも飽きることなく、自分の生活を豊かにし、楽しませてくれることだと教わりました。

編集後記



ヤンメイ

実際に見せてもらった刷りの良い浮世絵は本当に感動。細部まで色の乗った浮世絵は版画とは思えないほど。

目の保養と脳のリフレッシュができました!

今回の取材先

古美術もりみや

住所 小牧1-4-9-33
TEL 0568-76-2734
営業時間 午前10時～午後5時
休み 不定休(ご来店の際は、連絡をしてください。)
HP www.morimiya.net



浮世絵のすばらしさがココにある

小牧に三代続く古美術もりみやは、市立図書館本館の北東にあるモダンな店舗。大きな看板はありません。車では通り過ぎてしまいそうな、歩いて通ると覗き込みたくなるような店舗の中は、掛け軸や浮世絵、器などが品よく配置された落ち着いた空間です。

店主である三代目森宮剛さんは子どもの頃は古美術に関心はなく、大学でも美術とは関係のない分野を学んだものの、就職セミナーに参加したときに古美術の世界で働きたいと思ったそうです。

5年間京都の骨とう品



作者：芳年 画題：『若流閣師雄動―南総里見八大伝―』

小牧の畑から誕生！ 芋グラッセのような甘い香りの焼酎



オシャレな瓶は、インスタ映えも！

岩崎県営住宅の北側に、就労継続支援B型と生活介護事業を展開している「サンビレッジ」はあります。水色のお洒落なボトルに入ったお酒は、なんと芋焼酎。この芋焼酎の原材料を育てているのは、サンビレッジのクロノス（農業の神の意）班の仲間たちです。所長の川崎将宏さん、主任の田中潤さん、班長の神谷俊雄さんに話を聞いてきました。

露地栽培のできる耕作放棄地を市から紹介してもらったり、地域の人たちの畑を借りたりして、市内4カ所、約4,000平方メートルの畑で知的に障がいがある方が農作業をしています。地域の困りごとと福祉面での必要が見事にマッチングした農福連携のいい例

だそうです。外に出て農作業をすることで体を動かすことができること、地域の方に声をかけてもらえるうれしさを感じること、土いじりが気持ちいいと感じることなど、いいことが沢山あります。でも、最初から作業が順調にできたわけではなく、スタッフは根気よ

く関わりました。まずは時間を守ること、人の話を聞くこと。仕事の種類が多く、毎日同じ作業が続くとは限らない仕事。できた野菜はクロノス班の仲間とスタッフの愛の結晶とも言えるのかなあと感じました。

試行錯誤で2年を…

スタッフは作業がシンプルで手のからない作物は何かと考え、皆でサツマイモを育てることに。また加工品にすることにより安定



焼酎になるための芋はサイズなど規格が厳しく、小さくても大きくてもはじかれてしまいます。たぐさんの芋が収穫できるよう1年を通じて畑仕事を皆で頑張っています。収穫の時の写真です。

した収入をと、「芋焼酎」を作ることに至りました。品種は焼酎用だけではなく、食用にもなる金時芋を選びました。昨年は生産量のうちの850kgの芋を使い、2,400本分の芋焼酎を製造。原材料に向かなかったものは、焼き芋にして販売しました。

さて、肝心の芋焼酎のお味ですが、甘い香り。フルーティーなすっきりした味わいです。ソーダ割り、お湯割りでも。初心者の方にもどうぞ。ぜひ、小牧の味をお試しあれ！サンビレッジで1,500円（税別）で販売しています。



写真右から田中さん、川崎さん、神谷さん。障がいのある人たちのことをいつも考えている熱い人々です！

編集後記



ちよこちゃん

取材当日、建物の南側で野菜の販売をしていたので購入しました。

火・木曜、収穫の多い日は水曜も販売しますよ！

えいもんみつけ！を見て、サンビレッジが運営する同施設内のイタリアンレストラン・アトリアで食事をして下さった方に、デザートをプレゼントです！

営業日を確認してからお出掛けね！

今回の取材先

サンビレッジ

（多機能型事業所）



サンビレッジ インスタグラム
サンビレッジ フェイスブック
サンビレッジ ツイッター
サンビレッジ ブログ

住所 岩崎市山浦1-400-10
電話 0900-641111
HP www.aichi-seikokai.jp