

「ルパシカとソンブレロ」F100号

大にまでデフォ 魅力は、等身 さて、この絵

平成13年には

「開館記念

(強調)

誉市民杉村惇作品展」をメディ

仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュ ジアムアライアンス(SMMA)」。各館の学芸員などが、毎回のテーマをしり とりでつなげながらお送りするエッセイです。

■SMMAホームページhttps://www.smma.jp/

惇。 仙台市の名誉市民である杉村 所蔵)という油絵です。作者は 13年まで活躍した洋画家で、 家の地位を確立しますが、 賞の河北賞を受賞。新進気鋭作 した。昭和8年には第一回東北 京美術学校(現東京藝術大学) (術展(現河北美術展)で最高 .シカとソンブレロ」(仙台市 入学し在学中から注目されま 杉村惇は、 る」ではじまる今回は 明治40年から平成 ァル

> から来ています。また、その横 上着のことを指す「ルバー ライナの民族衣装で、

塩竈市に疎開し画業を続けます。 での作品はアトリエとも焼失。 しく東京で戦災に遭い、 和44年以降は仙台市へと移り それま 折あ

きく描く事で、 らのマリオネットを極限まで大 にとって、 _サニッジワ コのつば広の帽子のことです。 なのです 決」であったといいます。 続であり、 くことは 「ソンブレロ」と言い、メキシ の人形がかぶっている帽子は ユーモア、 「静物学者」と敬愛された杉村 ものを見つめたかという告白 た画家がその時どのようにそ 吹き込まれた命までもが、 「命を削る」苦心の こういった静物を描 奇妙な世界観、 「対象の核心との 湧き出してくる これ 対 連

ンブレ

の

っろし

でつながる

場するのか、

ど

のミュージアムが登 どうぞお楽しみに

ます。

杉村惇没後20年という節 静謐で重厚な杉村の

点として両市民に親しまれてい

美術館の常設展示も、

新たな拠

塩竈市に開館した塩竈市杉村惇

目の年、

世

界の魅力をぜひご堪能ください

次回は「ルパシカとソ

名手として活躍を続け、平成8

誉市民の称号が 年には仙台市名

贈られました。

日展」

を中心に特に静物画の

しについては18ページをご覧ては17ページ、SMMAの催「杉村惇絵画作品展」につい

ギャラリーで寄贈された絵 も仙台市役 展示を続けてきました。 所庁舎内の し、その 贈展を開催 翌年にも 階ギャラリ アテーク6 で開催、 後

な衣装をルパシカと言い、ウク

シャツ



力にあります。

画面中央のマリ

へ引き込まれていく画面からの

不思議さにあり、

知らず絵の中

れた人形たちが織りなす空間

オネット

(操り人形)の真っ赤

▲せんだいメディアテークでの 展示風景

んだいメディアテーク 企画事業係長 ルパシカと 清水有炸力

第9回

ビール

前回

歴史民俗資料館

今回

おうち時間に親子でクッキング!

ツナブロサン



材料(4人分)

食パン(8枚切り)…8枚 クリームチーズ

… 100グラム ツナ缶…1缶(70グラム) ブロッコリー(小房)

…5房(50グラム) …1つまみ

☆こしょう

旬のブロッコリーを加えて、野菜も手軽に食べられるツナサ ンドです。マヨネーズではなくクリームチーズを使うため、時 間がたっても水っぽくなりにくく、おいしくいただけます。

作り方

平成 画

26

年からは、

杉村にゆかりのある

- 11クリームチーズはボウルに入れ、室温に戻して軟らかく しておく(冷蔵庫から出してすぐに使う場合は、電子レ ンジで20秒加熱する)
- 2ブロッコリーはゆでてから冷まし、粗めに刻む
- 31に2と水気を切ったツナ、☆の調味料を加えてよく混 ぜるの
- 4食パン4枚の片面に3を塗り、残りの4枚を重ねる (1) 5軽くパンを押さえ、4等分に切る



材料を混ぜる作業、パンに具を塗る作業などがで きます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチン―だてきち」では他に もアレンジレシピを紹介しています 問健康政策課☎214.3894