



本質にあるのは命の大切さと平和

まつもと たけし 松本 猛さん

●美術・絵本評論家

今年は絵本画家・いわさきちひろ生誕100年(没1974年)です。水彩の優しい色調と柔らかかなタッチで、今にも動き出しそうな子どもの姿を生きいきと描き、多くの人の心に愛されるちひろの絵。松本さんはちひろの長男です。

ちひろ美術館・東京(77年開館)と安曇野ちひろ美術館(97年開館)を設立し、現在、ちひろ美術館常任顧問、絵本学会会長を務めています。愛くるしい絵の背景にあった反戦・平和への思いや、絵本の魅力について、聞きました。

聞き手●佐々木悦子(編集部)／写真●岡本昭子(編集委員)



Profile
1951年東京生まれ。美術・絵本評論家、作家、横浜美術大学客員教授。安曇野ちひろ美術館のほか、長野県信濃美術館・東山魁夷館館長を歴任。父親は松本善明・日本共産党元衆議院議員。著書『母ちひろのぬくもり』『安曇野ちひろ美術館をつくったわけ』、絵本『ふくしまからきた子』『海底電車』など。

**日本国憲法が
ちひろの大きな指針に**
——生誕100年と同時に、平和を愛したちひろに今、スポットが当てられています。

ちひろの絵の本質にあるのは、命の大切さと平和の問題です。なによりも戦争は弱いものが最初に犠牲になりますから、ちひろは「子どもたちの幸せは平和」という原点を貫いて反戦運動をやり続け、平和のための活動を絵とともにあつらえてはしなかつた。

「子どもはすべて未来」と言っていました。子どもを描き続けたのは、命と同時に希望を描き続けたということだと思えます。

ちひろが絵描きになろうと決断するのは終戦直後、27歳のときです。戦前の価値観が全部否定され、ちひろ自身がもう一回ものを考え始めたときに、女性の参政権や人権が認められ、主権が国民にあることや人間は平等であること、そして戦争をしないことが日本の憲法に

盛り込まれていきました。

ちひろにとって、もっとも大切なことは日本国憲法の精神で、大きな指針として、絵を生み出す力になりました。この憲法の精神を踏みこじり、日本を戦争ができる国にしてしまう今の動きには、ちひろがもし生きていたら可能な限り抵抗したと思います。

東京と安曇野のちひろ美術館では3月から、ちひろの作品と若いアーティストとのコラボレーション企画「Life展」を、また東京ステーションギャラリー(東京駅構内)では7月14日から、ちひろの画家として立つ時代にも光を当てた大規模な展覧会をおこないます。

ちひろの絵を通して、ちひろの原点や人間の本質を考えていただければうれしいですね。

——ちひろの絵の魅力は。

「私の絵は一瞬の気合いで一気に描きあげていくタイプの絵」と

言っていました。筆と紙と自分自身の心が一体化していないと描けない、すごい技術があります。

たとえば、焼け跡で女の子が小さな赤ちゃんをおんぶして歩いている絵があります。僕は近くで見えていましたが、最後に女の子と赤ちゃんの上にバサッと筆を落とすのです。それが、焼け跡のくすぶつしている焼け焦げた木材のおいや、それが崩れ落ちていく感じとなり、絵のなかで生きています。

同時に、筆の勢いがすごくある。これがこの絵の真髄です。そういうところに、いわさきちひろという絵描きのおもしろさを感じます。

普通の子どもやお母さんたちとともに喜べる仕事をしたい

——昨年、ちひろの生涯を記録した評伝『いわさきちひろ 子どもへの愛に生きて』を刊行されました。ちひろは戦時中、「満州」中国東北部での生活や空襲を経験したのです。

日本画家の堀文子さん(99)が、

「ちひろさんの子どもの瞳にある哀しさは、あの時代を生きてきた人間の哀しさ」と言っていました。あの戦争でたくさん亡くなった命や哀しい思いを、生き残った人たちは背負っているのでしょう。

僕もそういう哀しさが、ちひろの絵の奥に潜んでいる気がします。ちひろの人生のなかにあつた皆さんの経験やたかひを知ると、絵の見方が少し変わると思えます。

——ちひろは画家の著作権を確立する運動にも尽力しました。人びとの生きる権利や個人の人権が尊重されず、天皇を中心とする国体があるかに優先されたのが戦前です。戦後、その間違いに気づき、個性が尊重されるようになって、さまざまな文化が開花するようになりました。画家の権利や自由が圧力によって脅かされようとするとき、猛烈に抵抗する強さがちひろにはあつたと思います。

ちひろは中国の故事にある「千万人といえども吾往かん」ということ

いわさきちひろと松本猛さん(当時1歳8カ月)＝1952年12月、東京都練馬区の自宅で



いわさきちひろ生誕100年

3月の旬

葉タマネギ

薬剤師 橋本紀代子

表紙写真



タマネギの玉がふくらみかけたころ、葉つきのまま収穫したのが葉タマネギです。辛みも香りも穏やかで、青ネギとタマネギのおいしさが同時に味わえます。東日本大震災のとき、私は葉タマネギで肉ジャガを作り、炊き出ししました。

旬は2~3月ですが、収穫できるのはわずか2週間ほど。出荷量が最も多いのは千葉県です。

タマネギの原産地は中央アジアあたりといわれています。栽培の歴史は古く、紀元前15世紀にはエジプトなどで食用にされていました。日本には江戸時代に入ってきましたが普及せず、本格的な栽培は明治以降です。

葉には体内でビタミンAに変換されるβ-カロテン、ビタミンKも多く含まれます。

玉の部分にはニンニクや長ネギなどと同じアリシンなどの硫化アリルが含まれており、においのもとになっています。アリシンはビタミンB₁と結びついてB₁の吸収を

助け、疲労回復に役立ちます。

玉をすりおろし、みそ、ショウガのしぼり汁を加え、熱湯をそそいで飲むと、精油成分が発汗・解熱を助けます。

おいしい食べ方と保存方法

葉タマネギの玉はスライスし、葉は刻んで削り節などとあえ、ポン酢、またはポン酢しょうゆで食べます。

玉を丸ごとオープンなどで素焼きし、マヨネーズやみそをつけて食べると、甘みが口いっぱい広がります。サッと炒めて、焼き肉のたれで味をつけても。

スープ、お好み焼き、チャーハンにも合います。保存は玉の上のほうを切り、玉と葉に分け、別々にポリ袋などに入れて冷蔵します。葉の部分は早めにいただきます。

Profile

はしもと きよこ：1972年から漢方を勉強し、90年から母乳育児支援について学ぶ。現在、マッサージ治療院開業。薬局勤務（漢方相談）。保育園理事。著書『食べものはくすり』『野菜の力』（ともに本の泉社）。

家庭栄養研究会 心と体と社会の健康を高める食生活 5つの提言

『食べもの通信』は、安全な食べものと、日本の食文化に根ざした健全な食生活への願いから出発しました。あなたの疑問に答え、ともに学び、暮らし方を問い直し、考えあう雑誌です。今、地球の環境破壊が進んでいます。さらに、3.11以降は、未曾有の放射能汚染も広がっています。

かけがえのない命と健康は、私たちの権利です。私たちは「心と体と社会の健康を高める食生活」を実現するために、次の5つの視点で提言しています。

- ① **安全性** 子どもたちの健康と未来のため、「食」の安全に配慮しましょう。
- ② **健康・栄養** 自然のリズムに沿った健康的な「食」をめざしましょう。
- ③ **食文化** 日本の風土に根ざしたお米を中心とする食文化を大切にしましょう。
- ④ **食教育** 食と「いのち」のつながりを学べる、食教育を実践しましょう。
- ⑤ **食料自給** 平和・環境を大切に、生産者と消費者が手を結び食料自給を高めましょう。

松本猛さんをモデルにしたいわさきちひろの絵の前で、当時の思い出を語る松本さん。
=ちひろ美術館・東京(練馬区)



「松本さんは「絵本は子どもが最初にふれる芸術」と言われていますね。

僕が絵本の美術館をつくると決めたのは、絵本の可能性をきちんと語りたかったからです。絵本は文字より、絵を読む本です。一枚の絵のなかに季節があり、空気が流れ、風が吹き、音やおいしさもある。絵から感じとり、想像する世界

が好きでした。良心に恥じるころがなければ、千万人が反対しても私は向かっていきますということ。また、「お金持ちの応接間や玄関に飾る絵よりも、普通の子どものお母さんたちが喜ぶ絵を描きたい」とも話していました。食べていくためには仕方がないとか、自分だけ得しようという生き方はしなかったですね。絵本は想像力、創造力を育て豊かで幅広い人間に

界です。海の絵があれば、どんなにおいがするか、音は聞こえるか、ちょっとしたヒントを与えるだけで、子どもは絵の中に入り込み、感性が自由に広がります。そういう経験をもつ子どもは、さまざまな文化や芸術を享受できる、豊かで幅広い人間になれる可能性があると思います。相手の立場になって考える感性が育ち、創造的な考え方が身につくはず。だから、絵本は子どもが最初に出会う芸術として、とても大切だと思っています。絵描きは文章からいろいろ想像して絵を描き、読み手は絵描きがふくらませた想像の豊かさを掘り起こす。優れた絵描きは、イメージがいくらでも出てきます。おとなにももっと絵本を読んでほしいですね。平安時代の絵巻物はじつは絵本で、おとなも大好きでした。20世紀に教育と結びついて子どもの本ということになりましたが、絵本は本来、人間が生み出したもとも古く美術の形式で、大きな可能性を秘めた文化です。

心に残る一品

楽しかった母との料理

母は料理がめっちゃうまかった。長野の祖父母から送られてきたリンゴを、一緒に芯をくるくると抜いて焼きリンゴにし、プリンやゼリーも作ってくれました。手打ちうどんを一緒にこねて作ったことも。楽しかったですね。

水ようかんがあれば、外の葉をとってきて飾る。葉が横にあるとおいしく見えるんです

ね。魚は焼きたてを出すなど、料理を出すタイミングにもこだわっていました。「基本があれば、崩すのがおもしろい」と言い、盛り付けや器、コースメニューの出す順番など、柔軟な感性で楽しんでいました。

僕は今、朝ご飯を作り、夕飯も時間があれば作ります。料理が好きなのは、母と作っていたからかもしれません。食材によっておいしく食べられる厚さに切る、盛り付けや作りたてにこだわるのも、その記憶があるからでしょうね。