

月刊

ふし

1月号



《今月の表紙》

型染め「ペンギンズ」

中学3年 小熊 乙羽さん

今号の内容

【特集】

美術部「年賀状のイラストレーション」

家庭科「中3 あなたのための○○な献立・
調理実践レポート」

美術 「高2 画家レポート」

【連載】

67 回生 齊藤百恵「アイルランド留学記」

「美術部 年賀状の

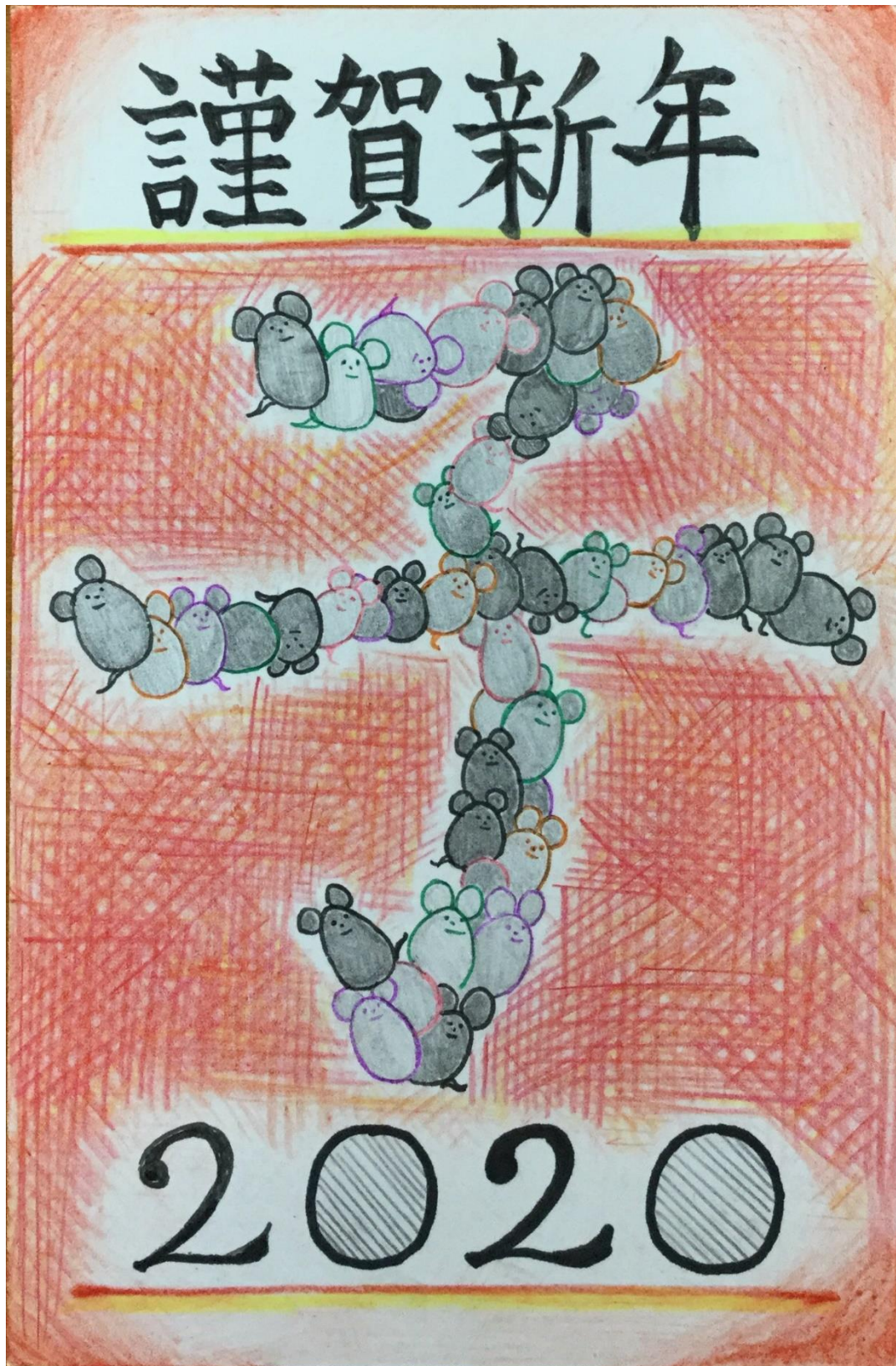
イラストレーション」

あけましておめでとうございます。

令和2年の新春、美術部員による年賀イラストレーションでご挨拶いたします。

新年を迎えるわくわくした気持ちや新たな決意が伝わりますでしょうか。

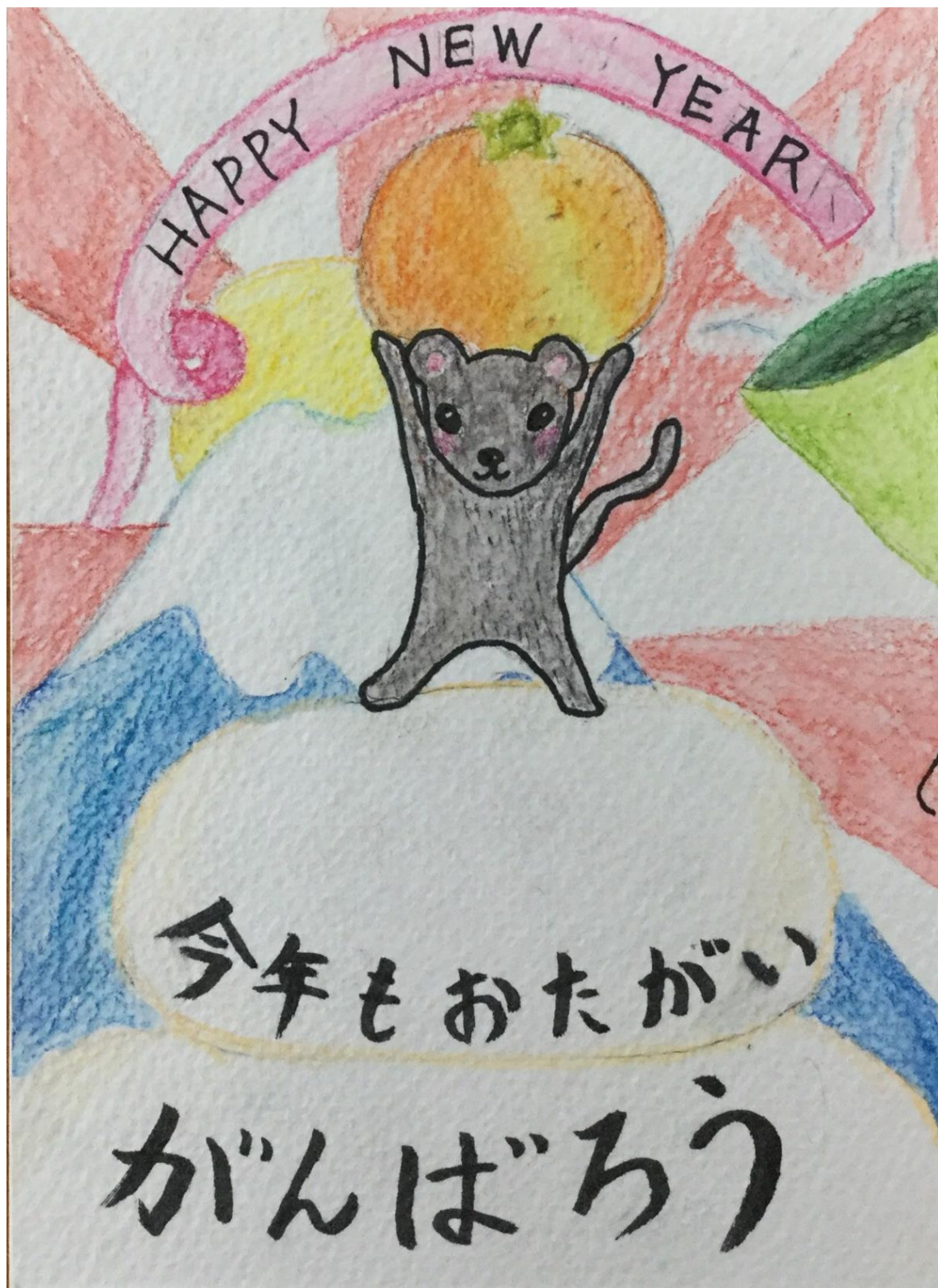
皆様にとっても素晴らしい1年であり
ますようお願い申し上げます。



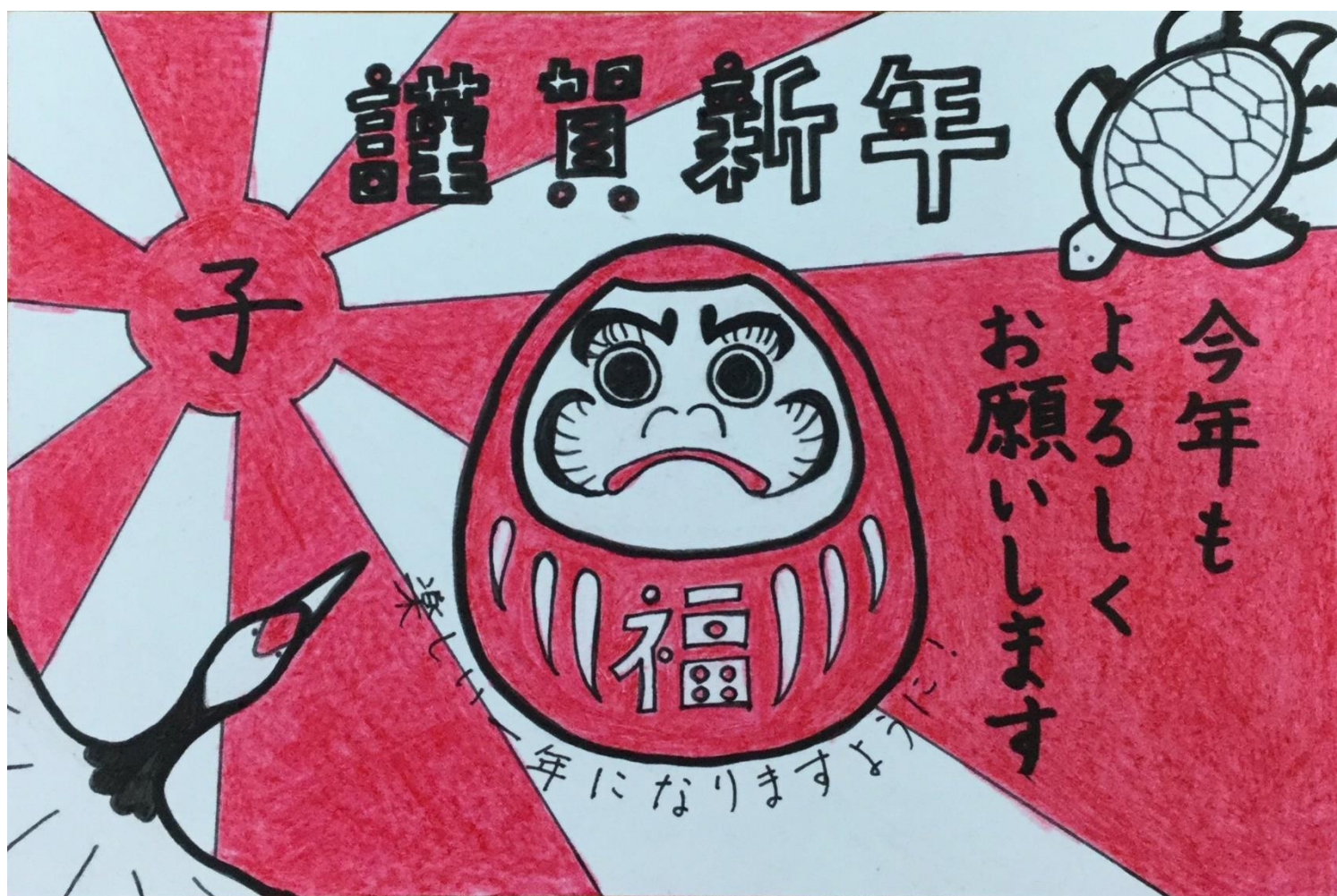
A さんの作品



S さんの作品



Hさんの作品



Iさんの作品

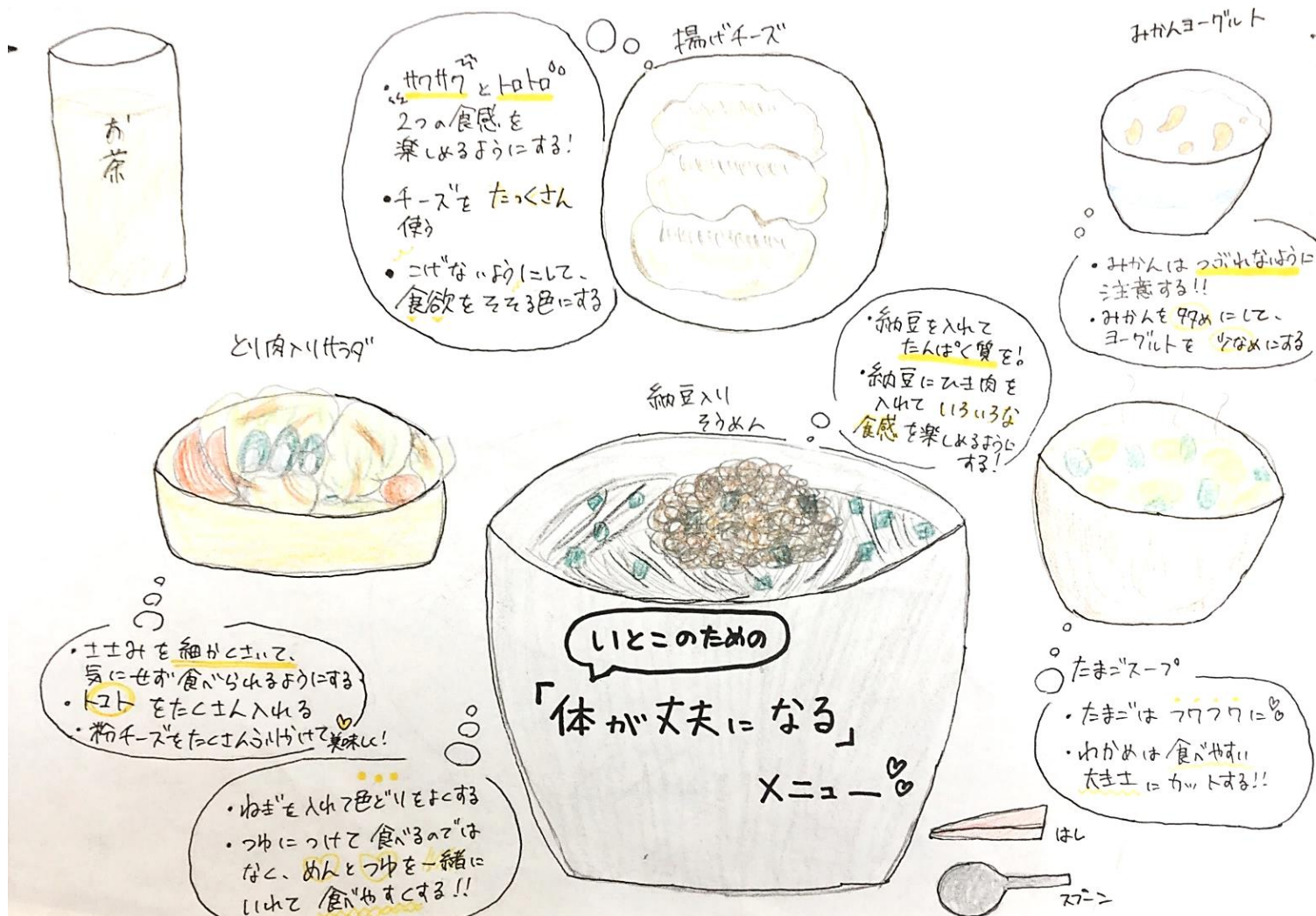


1さんの作品

「中3 あなたのための○○な献立・ 調理実践レポート」

授業で栄養素を学んだ後、生徒たちそれぞれがオリジナルの献立を考えました。想定した《誰か》が必要な栄養を取れるように工夫しています。そして、その献立の中から1品以上を作成することが長期休暇の課題でした。エコにも配慮して調理しています。

素敵なイラストや写真が満載のレポート。美味しそうな匂いが漂ってきそうです。



Gさんの考えた献立

「いとこのための体が丈夫になる料理」
チーズ包み上げの調理実践 (次ページ)

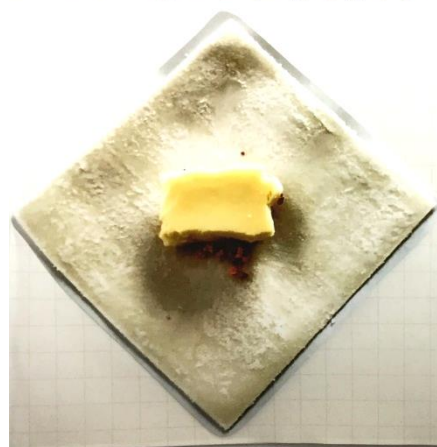
① 材料を用意する



② 皮の真ん中にふりかけをのせる



③ ふりかけの上にチーズをのせる!!



④ 角を内側に折り込む (ふちには水をつけてとめる)



⑤ 片面を焼き終わったら、油を大さじ1~2杯入れる。 様子を見ながらひっくり返す。



⑥ 両面がカリカリになったら、火をとめ、予熱で中まで しっかり熱を通す!!

お皿に盛りつけたら
完成!



Gさん

チーズ包み上げの調理実践

エコクッキングの工夫（ 食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫 ）

- ・余ったふりかけやのりを中に入れて、いろいろな味を楽しめるようにした。
- ・油の量を少なくして、揚げ"る"のではなく、炒めるような感じで、作った。

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

エコということで 油の量をかなり少なめにしようですね
夜だけの食べ残しが少なく カリカリ感がなく 残食！色も味付けは良ければね

自分の振り返り（ 予想より難しかったこと、今後工夫したいこと ）

シウマイの皮を使って、作ったんですか"。一つチーズ"を入れて巻いてるうちに、他の皮が乾きはじめで、切れやすくなってしまうので、もっと早く作れるようにしたいです。また、包み方にも注意をしないと、チーズ"が"中から出てきてしまうので、考えて工夫したいです。
(中には大葉や味噌を入れた物も作ってみたんですか"。とても美味しかったです。他にもいろいろな物を入れて、試してみたいです。)



Sさんの考えた献立

「父のためのガッツリ洋食」

キャロットラペの調理実践（次ページ）

つくりかた (製作過程の写真もできれば添付する) 製作時間

まず、用意するもの

・にんじん (1本)

・オリーブオイル
・ホワイトビネガー (無ければ酢)
・つぶマスタード
・砂糖 または ハチミツ

大きいボウル
小さいカット or
ボウル (ソースをつくる)

① 最初に、ニンジンのスライス!!

↓ ② スライサーがあればそれを使い、無ければ糸切りにする!!

② ソースをつくるよ!!

→ 大きいボウルに入れとく

- ① 小さいカットに、小ワインビネガーを (大さじ2) を入れる。
 - ② " オリーブオイルを (大さじ1) を入れる
 - ③ " つぶマスタードを (小さじ1) を入れる
 - ④ " 砂糖 を (小さじ1) を入れる
- ↓
混ぜる

③ ①に②を入れ、よく全体が絡むまで混ぜ合わせ。

冷蔵庫で冷して出来あがり!!

エコクッキングの工夫 (食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫)

食材は にんじん ただ一つしか使わなくて済んでいる時や、時間削減したい時に簡単に作ることが出来ます!! タッパー保存容器に入れて冷蔵庫に入れておけば、翌日も持つ!! さらにアレンジ可能、レモン汁、クミン、ラー油などを使って無限に味のバリエーション増やし放題。電気もガスを使いません!!!

完成図 (写真・イラストなど)

→ ベータカロテンが大量に含まれており、普段から我が家で食べている父はカゼをひまにくくなりました!!



食べていただいた方の感想

母: さっぱりしていて、おいしかった。

自分の振り返り (予想より難しかったこと、今後工夫したいこと)

自分でも簡単に作ることができ、いって言うながら、スライサーを使ってにんじんを切る時、地味にうでの力が必要で、思っずににんじんをスライスしていたら誤って指を切ってしまうようになるので注意しなければならなかった。

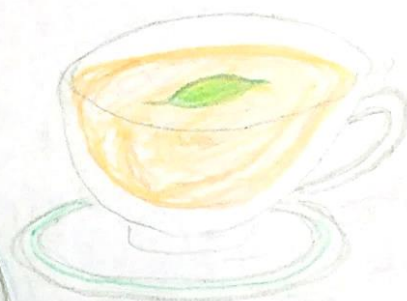
今後は自分だけの味を作ってみたい。様々な味を試してみたい。オリーブオイルを作りたい。きゅうりを使って作るのもいいかもしれない。

仕事で疲れた母のための元気がでる献立

色んな野菜を使って、色とり良〜！



野菜のテリーヌ



ミントティー



エッグベネディクト



夏野菜のラタトゥイユ

Hさんの考えた献立

「仕事で疲れた母のための元気がでる献立」

野菜のテリーヌの調理実践（次ページ）

つくりかた (製作過程の写真もできれば添付する)

製作時間 2時間

① 型にラップをし、

② アスパラガスは、ほかまをピーラーで剥き、ズッキーニ、にんじん、きゅうりは縦に4~6等分に切り、オクラはかくを取る。キャベツは1cm幅に切る。

③ アスパラガス、ズッキーニ、にんじん、オクラ、キャベツを塩茹でする。カリフラワーはワインビネガーを入れた鍋で塩茹でし、小房に切る。それぞれの野菜の水気をしっかり切る。

④ 鍋に水、顆粒コンソメ、塩コショウ、粉ゼラニンを加えて沸騰させ、塩・こしょうで味を調え火を止める。ゼラニンを振り入れて溶かす。

⑤ パットに氷水をはって型を置き、④のゼリー液を50ccぐらい流し入れ、キャベツを敷きこむ。続いてアスパラガス、ホワイトアスパラガス、オクラ、きゅうり、ヤングコーン、カリフラワー、にんじん、ズッキーニをきつり並べ、残りのゼリー液をまんべんなく流し入れ、冷蔵庫で4時間以上冷やす。

⑥ ボウルにすりおろしたレモン、乾燥タイム、卵黄、マヨネーズ、オリーブオイル、牛乳、塩、コショウを入れ、泡立て器で混ぜ合わせソースを作る。

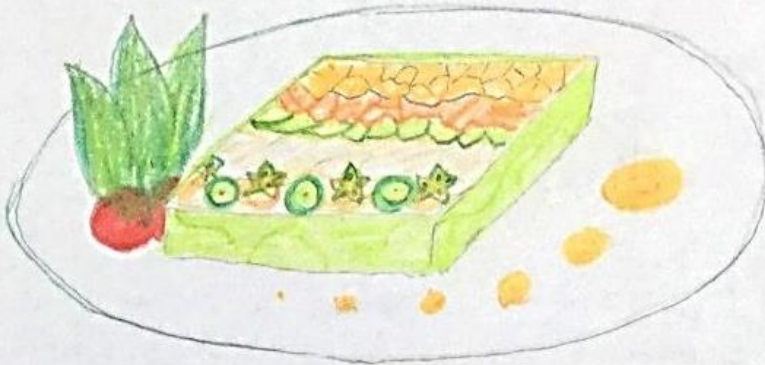
⑦ ③か④の型を逆さまにして、パレットナイフを間に入れ、ラップを引っ張り出して取り出し、好みの厚さに切り、④のソースを添え、セルフィーユを飾る。

エコクッキングの工夫 (食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫)

野菜を切る時に、食べない部分をきりとりで切る。

水は出しはなしにしろ

完成図 (写真・イラストなど)



食べていただいた方の感想

野菜に菜の花を加えておいしい

自分の振り返り (予想より難しかったこと、今後工夫したいこと)

野菜を型にのめるとき、切ったときの断面がきれいにでてくように意識していたが、とても難しかった。

少しおろそかにしていたので、改良していきたいです。

野菜だけでも**11**種！ ビタミンたっぷりメニュー



Hさんの考えた献立

「兄のための野菜の取れる献立」

生薑焼きの調理実践（次ページ）

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間 約30分

① たれを作る

- ・しょう油…大さじ4
- ・砂糖…大さじ2
- ・酒…大さじ2
- ・しょうが…大さじ2
(すりおろし)

混ぜる



② 肉をまな板にのせ小麦粉をふる



肉…300g
小麦粉…適量

③ キャベツを千切りにする。

④ ②の肉を炒める

中火で色が変わるくらい炒める。



ゴマ油…大さじ1

⑤ ④の肉を別のものに
移し、余った油でインゲンを
炒める。



⑥ ⑤を別のものに移し、④
もとのフライパンに戻す

⑦ ①を⑥に入れ、炒める
強火でたれがかからまるまで炒める。



⑧ 皿に③、⑤、⑦を
盛りつけたら完成!!

エコクッキングの工夫（ 食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫 ）

食材を余らさず全て使う。

（昨日残ったキャベツを使うことで食材をむだにしない）

（付け合わせは余っていたインゲンに変更し、使い切った）

（油は同じものを使う）

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

ご飯によく合う味で美味しい（母）

自分の振り返り（ 予想より難しかったこと、今後工夫したいこと ）

家にある食材を工夫して使えたことが良かった。これから、食材をむだにしないように料理したい。予想より難しかったことは、小さく切ったしょうがをすりおろすことで手を切りそうになった。しかし、最後は上手に美味しく作れたのでよかった。また作りたい。



Tさんの考えた献立

「父のためのヘルシーな満腹料理」

豆腐ハンバーグの調理実践（次ページ）

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間 40分

ハンバーグ

- ①牛ひき肉をボウルに入れ、
みじんぎりにした玉ねぎを入れる。
- ②①に卵1コ、豆腐、ナツメグ、塩コショウ、
牛乳にひいたパン粉を入れ、手でこねる。
- ③②をたわら形にする。
- ④油をひいて熱くしたフライパンに焼く。
- ⑤④ができたらハンバーグソースをかけて
5分ほど煮込む。
- ⑥チーズをのせてオーブンで焼く。

※これを入れることでハンバーグの肉と肉のつながりを
強くする。

エコクッキングの工夫（ 食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫 ）

育てたトマトを使用

ハンバーグを焼くときは中火・弱火で

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

今回作ったハンバーグは、ジューシーで、パサパサしていませんでした。おいしかったです。

自分の振り返り（ 予想より難しかったこと、今後工夫したいこと ）

ハンバーグをこねる時に、何回も何回も繰り返しこねることが意外と力のいる仕事で驚いた。

またキュウリを切るとき、最初に小さいものを輪切りにしてしまい、センスがあまりなくなりました。ため、もう一度大きいものをななめ切りにした。

私が見がくべきは包丁の技術だ。



Nさんの考えた献立

「父のための塩分控えめメニュー」

シチューの調理実践（次ページ）

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する）

製作時間

1. 野菜や肉を切る
2. なべを弱～中火にかけて
あたたまったら油を入れる
3. 肉を入れて表面の色が
かやるまで弱～中火で炒める
4. にんじん、玉ねぎを入れる
5. 水、牛乳を入れて、強火にする
6. 10～15分にこむ、あくをとる
7. ルーをつくる
 - ①別のなべを弱火にかけ、
バターを入れる
 - ②バターがとけたら小麦粉を入れる
 - ③煮汁をいれてのばす

8. じゃがいも、ルー
ブイヨンを入れる
9. 味をととのえる
10. もりつけ

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

なべを使いおわったら、すぐ水につける。

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

クリーミーでとてもおいしかったです。

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

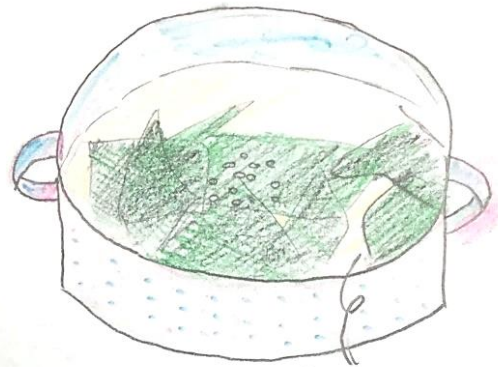
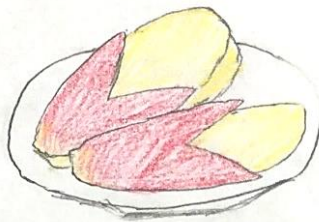
1にこむのと、ルーをつくるのを同時にするのが大変でした。
これから、体のこととか、栄養を考えて料理をつくって
みようと思いました。

これで
弟も完食!

中学生に必要な栄養素 盛りだくさん!!



「マッシュポテト」



「わかめスープ」
わかめ多め!!



「豆腐ハンバーグ」
肉と豆腐を
半分ずつ入れる
⇒満足感◎

Sさんの考えた献立

「弟のための中学生に必要な栄養満点献立」

献立全ての調理実践（次ページ）

つくりかた (製作過程の写真もできれば添付する) 製作時間 2 時間

○豆腐ハンバーグ

1. 豆腐の水を切る
 2. 玉ねぎをみじん切りにする
 3. 2を炒める
 4. 合挽き肉をこねる
 5. 4に玉子を加えさらにこねる
 6. 5に豆腐を加えさらにこねる
 7. 3が冷めたら、6に加えてこねる
 8. 焼く
 9. タレにからめる
- ★盛りつけて完成★

○チーズポテト

1. ジャガイモの皮をおく
 2. ジャガイモを切る
 3. ジャガイモをゆでつぶす
 4. 3に砂糖・バター・チーズ・牛乳・塩を入れて、混ぜる
- ★盛りつけて完成★

エコクッキングの工夫 (食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫)

ジャガイモをゆでるのに時間(ガス)がかからないように、小さく切ってからゆでた。

完成図 (写真・イラストなど)



食べていただいた方の感想

豆腐ハンバーグは豆腐の量が多く柔らかくて食べやすく良かった。
付け合わせの野菜がもっと多くても良いと思う。

自分の振り返り (予想より難しかったこと、今後工夫したいこと)

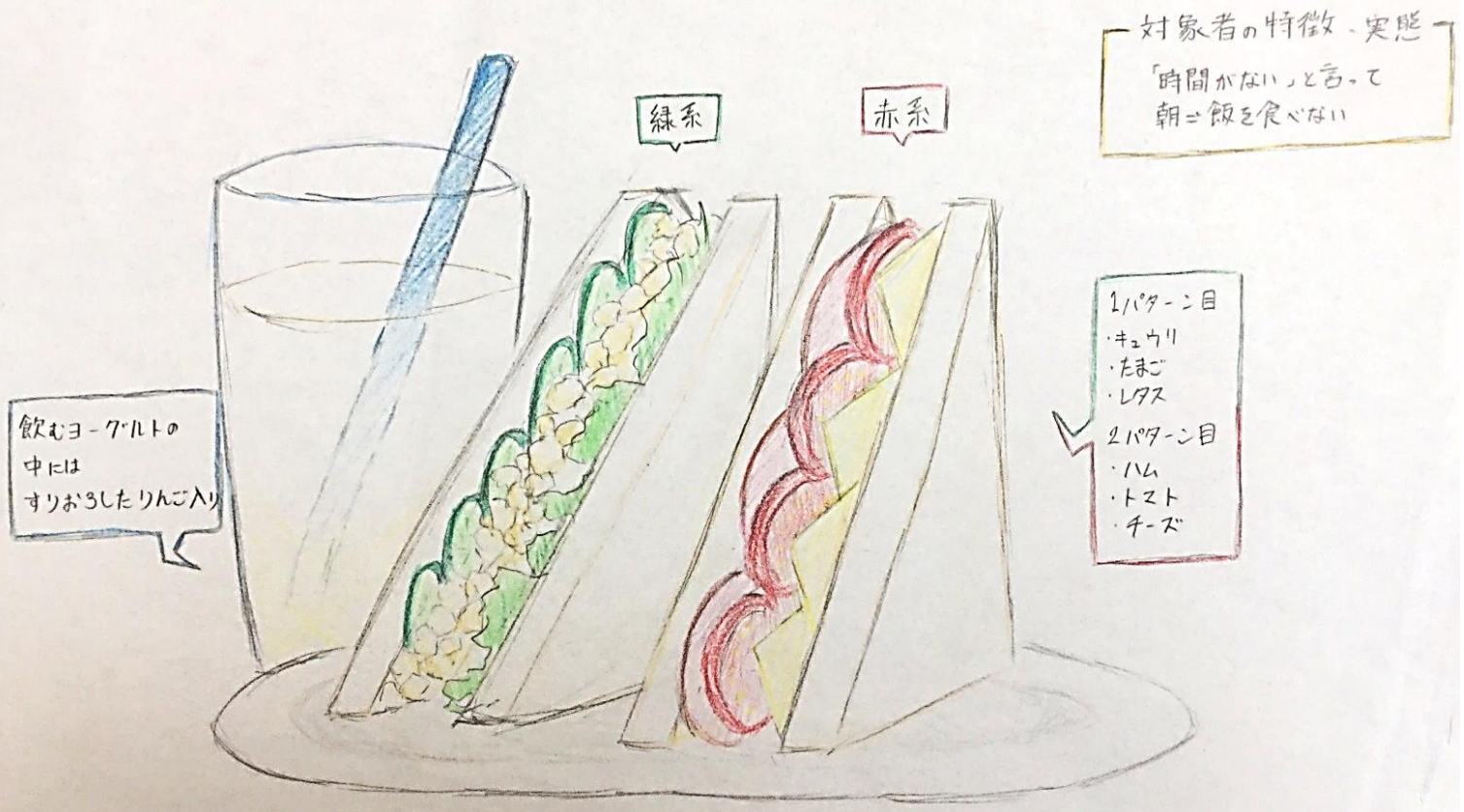
一気に何品も作っていると、あっちもこっちも見ないといけなくて、大変だった。

スープの味がうすかったので、次作るときは、盛る前に味見をする。

主食をごはんからいもに変えたことが工夫した部分です！

— 朝時間のない友達のための手早く食べられる朝ご飯 —

! point ! 箸やフォークなどは使わず、手で食べられる / 6群全てコンプリート



Hさんの考えた献立

「友人のための手早く食べられる朝ご飯」

サンドイッチの調理実践（次ページ）

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間

材料
 大玉トマト ×1 卵 ×1 飲むヨーグルト ×30分
 スライスチーズ ×1 マヨネーズ 少量 コップ1杯
 ハム ×2 塩 少々 リンゴ ×1/4
 キュウリ ×1/4 こしょう 少々
 レタス ×4枚 食パン ×4

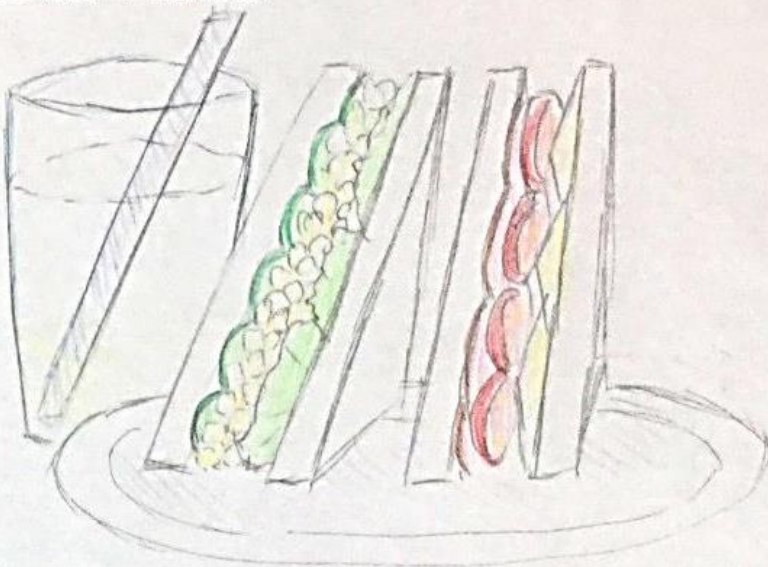
1. 鍋に卵を入れ、卵が沸くまで水を入れる。
2. 1を10分ほどゆでる。
3. 2の間に大玉トマトを輪切りする。
4. 2のゆであがった卵をマヨネーズを加えながらフォークでつぶす。塩とこしょうも少し加える。
5. 食パンを2枚ずつ（計4枚）用いる。
6. 片方のパンにはハム、トマト、マヨネーズミックス、スライスチーズ、ハムをはさむ。もう片方のパンにはレタス、キュウリ、卵、キュウリ、レタスをはさむ。
7. サンドイッチをすりかき、飲むヨーグルトに入れる。
8. 完成。

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

パンの耳は切らずに使う。

前日で残ったキュウリを使う。

完成図（写真・イラストなど）



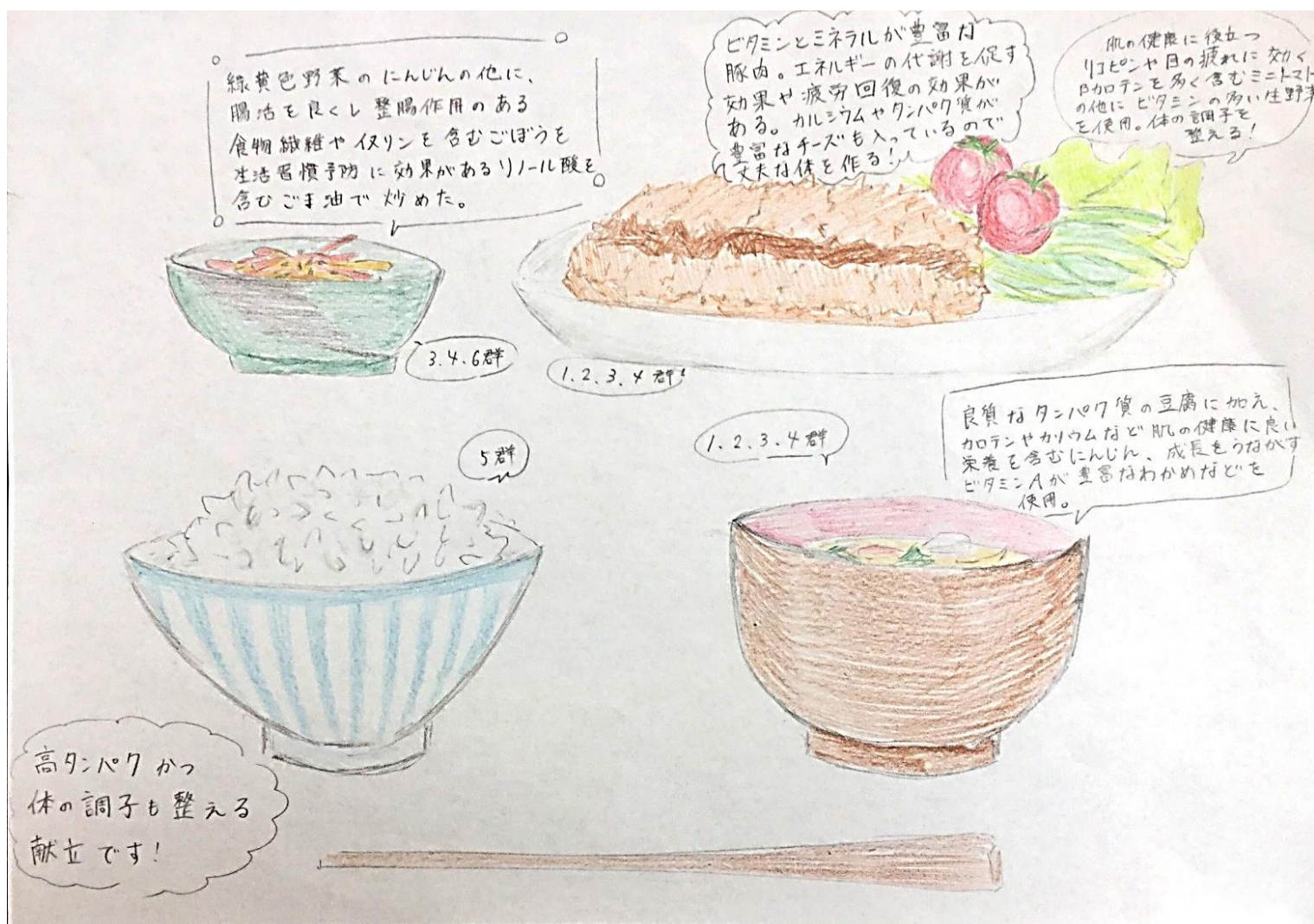
食べていただいた方の感想

イラスト通りに出来上がり、調味料のバランスも良く、おいしくいただきました。

他のパターンのお組み合わせを考へてみるのも楽しそうですね。 (母)

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

6種全てコンプリートさせたばかり、具材が多く、想像以上にボリュームがあり、少し食べにくいと感じた。しかし、具材それぞれの相性は良く美味しかったので、次は問題点を解決して再び作ってみたい。



〇さんの考えた献立

「兄のためのスタミナ系献立」

味噌汁の調理実践（次ページ）

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間（昆布の下準備含め）45分

※ 昆布は30分ほど水につけておく。

同時進行

1. 昆布出汁を沸かし、かつお節を入れる。

玉ねぎ→うす切り

2. アリをすくい、かつお節をこす。

にんじん→たんざく切り

3. 出汁に玉ねぎ、にんじんを加えて

わかめ→水につけてもどし、水気を切る

煮る。



4. 玉ねぎの色が半透明になったらわかめ、豆腐を加え、煮る。

手の平でさいの目切りに！



5. 最後にもそをとかし、火を止めて

完成！

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

豆腐が中途半端に残っていたので使用しました。

同時進行で具材を切り、調理時間を短くすることで電力の消費をおさえました。

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

アジペし、かりしていて美味しかったです。

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

玉ねぎが目にしめました！もっとすばやく切れば良かったです。

玉ねぎとにんじんの厚さをそろえたので、火の通りが良くなりました。出汁から作るみそ汁は普段作らないので今後ちょくちょく作っていきます。

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間 2.5時間

～食パンピザ～

1. 食パンをめん棒で伸ばす。
2. トースターで空焼きする。
3. ピザソースを塗るチーズをのせる。
4. 輪切りのウインナー、ピーマン、トマトをのせる。
5. トースターで焼く（3分程）
6. オリーブオイルとバジルをかける。

～炒め物～

1. フライパンにひき肉を入れる。
2. ひき肉が完全に焼ける前に角切りのナス、じゃがいもを入れ炒める。
3. キッチンペーパーで余分な油をとる。
4. トマトケチャップを入れ、全体的になじませる。
5. 砂糖を入れる。

～シーザーサラダ～

1. レタスを水につけながら1枚ずつはがす。
2. レタスをキッチンペーパーでふき、3～4cm角にちぎる。
3. トマトは半切り、キュウリは輪切りに切る。
4. レタス、トマト、キュウリを皿に盛りつけ、シーザードレッシングをかける。

～オムレツ～

1. ボウルに卵と牛乳と塩を入れ、かき混ぜる。
2. オリーブオイルを入れたフライパンを中火であたためる。
3. フライパンに卵を入れて、箸で手早くかき混ぜる。
4. 弱火にして、フライ返しで手前すばりを折り返し、フライパンの縁に寄せてもう片側を折る。

～バナナミルク～

1. 凍ったバナナと牛乳をミキサーに入れ、ミキサーをかける。

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

- ・冷蔵庫かたものを出来るだけ使った。
- ・電気、ガス、水道は使用する時間を最小限にするように心掛けた。

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

- ・チーズやトマト、ナスは苦手ですが、この料理ならおいしく食べることができました。

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

- ・料理は手際よく行動しないとかなり時間がかかりました。
- ・トースターでパンを焼く時、焼きすぎてこがしてしまふこと。
- ・ピザにのせたピーマンを太く切りすぎて、熱が通らなかったこと。
- ・オムレツは、1つ折り返せばいいのが、タイミングに困りました。
- ・今後は、ミキサーなどの機械をなるべく使わないようにして料理をいれたいと思います。

Kさんの考えた
「自分ための
苦手克服・
健康的な献立」
献立全ての調理実践

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間 1時間30分

フルーツサンドの作り方

果物をカットする。パンの上に生クリームをぬり、その間に果物をはさむ。

野菜コンリクスープの作り方

野菜を一口大に切り、お湯に入れコンソメで味付けをする。

モツリラチーズ春巻きの作り方

モツリラチーズの水分を拭き取り、春巻きの皮で巻き、揚げる。

ガーリックチキンのセサダの作り方

ガーリックチキンを焼き、セサダの上にのせる。

フロリンの作り方

卵と砂糖を牛乳をボウルに入れ、混ぜ合わせ器に入れて蒸す。
冷蔵庫で冷やす。

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

冷蔵庫に残っていた野菜をコンリクスープの具として使った。
フルーツサンドのフルーツは旬のものを使った。
生クリームをホイップするときに使った氷水でフロリンを途中まで冷やした。

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想

。フルーツサンドは「甘さひかえめでフワフワした食感」ととてもおいしかった。
。春巻きは「味付けと歯ごたえ」が良かった。。スープは「具沢山」でおいしかった。母

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

今までやったことの無かった揚げ物に挑戦し、油が自分の方へ
へんでしまったり、チーズが出てしまったというような、予想外の事が
あった。

次回からはチーズがはみ出ないように、春巻きの皮をきつまこうと思った。

フロリンでは蒸している時に他の料理に気をとられてしまい、時間を過ぎて
蒸してしまい、フロリンが「かたくなってしまった。」

次回からは全体の時間のバランスを見ながら料理をしようと思う。

Nさんの考えた
「母のための
誕生日おめで
とうランチ」

献立全ての調理実践

つくりかた (製作過程の写真もできれば添付する) 製作時間 2日時間 30分

①ハンバーグ

- ① キャベツと玉ねぎをみじん切りにする。
- ② 牛肉とキャベツと玉ねぎ、塩こしょうとよくこねる。
- ③ 丸にし、空気を抜く。
- ④ フライパンで焼く。

(ソース
①トマトの水菜、葱、^{中巻}ソーズ、
コンソメ、生クリームを泡
立て加熱する。

②カボチャスープ

- ① カボチャを煮かき鍋で煮る。
- ② カボチャとつぶし、牛乳、生クリーム、コンソメとよく加熱する。

③フルーツポンチ

- ① 白玉 (①とうふと白玉粉とこねる)
- ② ゆでる

②フルーツカクテル(缶)とよくかきまぜる。

③サイダーとよくかきまぜる。

エコクッキングの工夫 (食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫)

、野菜を多く摂取するためにハンバーグにキャベツとたくこんを入れた。
、カボチャの皮も一緒にカボチャスープに入れた。

完成図 (写真・イラストなど)



食べていただいた方の感想

野菜嫌いの〇さんの為に、時間をかけて、がんばって作ってくれたありがとう。〇さん
が喜んでおいしく食べてくれて、私も嬉しくなりました。お料理は、食べさせてくれる
ひと、作ってくれる人を喜ばせたいと、これからもがんばります。

自分の振り返り (予想より難しかったこと、今後工夫したいこと)

・キャベツのみじん切りにして、一気に沢山の量をやるのではなく、
少しづつやるようにする。

・ハンバーグの味がつかなかったの で、今度はコンソメも加えて
みる。

〇さんの考えた
「妹のための
野菜克服料理」

献立全ての調理実践

つくりかた（製作過程の写真もできれば添付する） 製作時間

ポトフ 野菜を切る（火が通りにくいものから）。ソーセージなども
↓
鍋に入れて煮込む。味付け

パンケーキ 弱火でじっくり 焦げないようにお見て！

サラダ 神ちゃんの好きなシーザーサラダ😊

甘いものが大好きな推しへ😊

エコクッキングの工夫（食材の使い方、電気・ガス・水道など省エネルギーの工夫）

野菜の大きさや形などを工夫して無駄が出ないように切った。水の出しっぱなしはやめました！

完成図（写真・イラストなど）



食べていただいた方の感想 △パンケーキがばっさばっさだったらいざ...

美味しい😊 色々な食材が入っててバランスがとれてて良き

自分の振り返り（予想より難しかったこと、今後工夫したいこと）

栄養のバランス（6群全て!）を摂れたら
推しはいつも全力で何事にも取り組んでいて
熱い男なので、疲れた体をいやしてくれたりしたい
と思い、西（推しの住む所!）を向いて祈り
ながら美味しく楽しく食べました😊

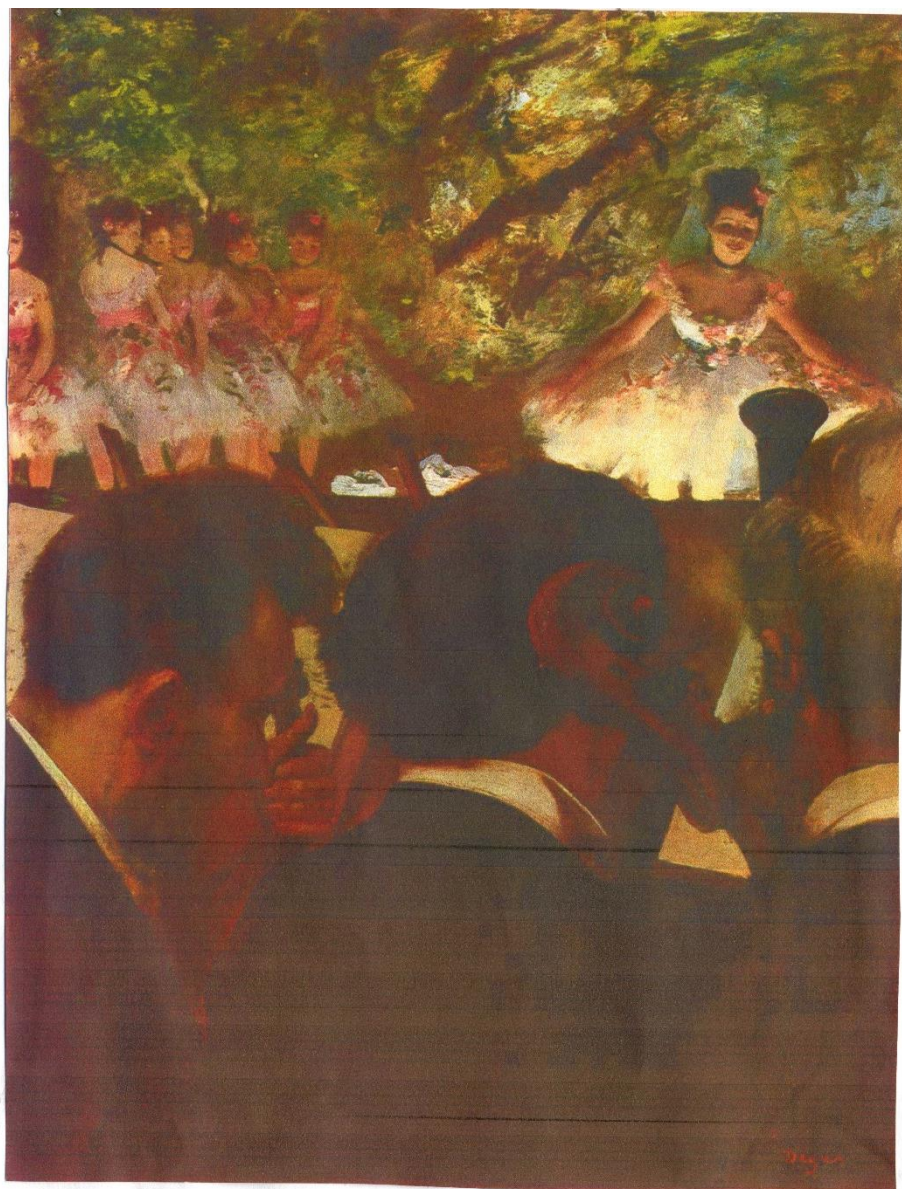
Sさんの考えた
「“推し”（アイ
ドル）のための
栄養バランスの
取れた映える
食事」

献立全ての調理実践

「高2 画家レポート」

近代の西洋美術絵画史を学んだ後、一人の画家を選び、作品の模写とレポートでその人物に迫ります。漠然と眺めていた有名な絵画も、その描き方を追体験し、描いた人物の歩んだ人生を調べた後では味わいも変わります。

今回は画家の人生と画業をまとめたレポートを紹介します。



目に見える物をそのまま描くのもいい。
 が記憶の中でしか見えない物を描く方が
 さらに良い。そこには、我々の想像と記憶の
 共同制作で、変化が生じている。

Edgar Degas

水叔笑保



I. About DEGAS

1834年 7月19日、銀行家の息子としてパリに生
まれる。

1845~52年 パリの学校に学ぶ(ルイ＝ル＝グラー＝高
等学校)。

1852~54年 パリアスとうモートのもとで、本格的に
美術を学ぶ始める。

1854~59年 イタリヤを定期的に訪れ、ルネサニスヤ
古代美術の研究と模写を行う。ローアで
は、フランス・アカデミーと接触もっ
た。

1870年 普仏戦争に従軍。このときまでに、すで
に馬、騎手、劇場、オーケストラの情景
といた、**「近代的」**主題を描いていた。

1874年 パリの第1回印象派展、また1882年
展を除くすべての印象派展に出品。

1886年 最後の印象派展に出品。これ以降、公的
な展覧会に作品を出品することはなか、
たものの、売却のためにデュラン＝リエ
ール画廊で展示はされていた。このとき
までに、視力は著しく衰え、パステル
での制作が多くなる。

1912年 このときまでに有名になり、作品は比較
的人気を博した。**「バーの踊り子」**(メ
トロポリタン美術館)は、オークション
で10万ドルで売却された。

1917年 パリで死去。

1870~1871年に起きた普仏戦争に国民衛兵
として従軍した際に網膜の病気を患う。

銀行家である父が隠していた負債と兄が事業に
失敗して抱えた負債を返済するためにパステル画
を良く描いた。ひどく気難しく皮肉屋の性格であ
ったために、画家仲間との衝突が絶えず、数少な
い友人を失ってしまう、なりもしたという...



『自画像』
(1885年)

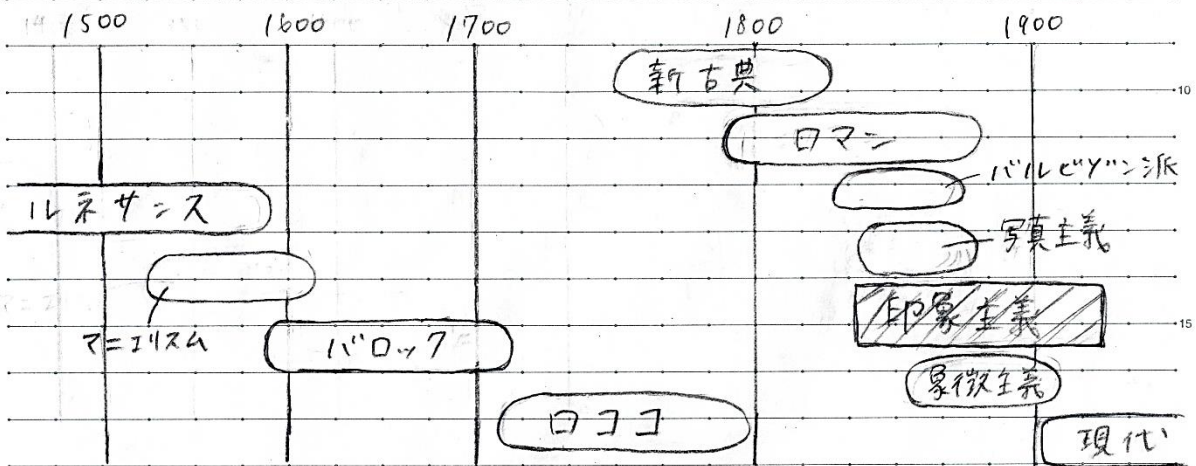
KOKUYO

ドカは「印象派」だけと少し違う！

～印象主義と呼ばれる画派は何か～

1800年代後半～1900年代前半頃にフランスで展開。実際に見えたものを忠実に描こうとする写真主義の流れから発展し、新しい感性で外の世界を見て、光の変化や空気の震えなど、一瞬の印象を再現しようとした。

～絵画年表～



～印象派の特徴～

- ・明るくて鮮やかな色彩
- ・大胆で自由なタッチ

～同時代の印象派の

画家たち～

- ・モネ
- ・ルノワール
- ・リスレー
- ・ピサロ

etc...

「Ballet- Le toile」

『舞台の踊り子』

(1878年頃)



～ドカの絵画の特徴～

肖像画や静止画は少なく、一瞬の動きを描き止めた作品が多い。印象派に属するが、外光や風景には興味を示さず、色や光と共に線をたくさん引くことを重視していた。踊り子の絵には、それにまつ人休線の美しい描写が見られる。

Ⅲ 作品紹介



□ オーケストラの音楽家 □

(1868 ~ 1876)

注目すべきポイントは落ち着いた衣服の音楽家の暗い前景と舞台の妖しい魅力と光輝く人工照明とのコントラストである。

前景の音楽家たちと後景の踊り子たちは陰と陽の対比構造が強調されており、さらには舞台上の踊り子たちの間でも、脇で舞台中央を眺める多数の踊り子と中央でスポットライトを浴びる1人の踊り子のコントラストが印象的である。

また、人工照明による輝きで、舞台上の踊り子の表情が魅力的に映し出されており、ドカは舞台の醍醐味がここにあることを描くとしていたのではまいらうか。印象派の特徴である鮮やかな色彩で描写されており、キャンバス端の人物を描きこみ切ることによって、写真を目指した一瞬間の光景にみせようとするドカの意識がうかがえる。

この頃からドカの踊り子たちに対する関心が増大し始める。この作品は、バレエというスペクタクルが示す興奮や光、思いがけない並置にとりつかれるまっかけとなった。

銀行家の息子と裕福な家庭出身だったドカはバレエを好み、オペラ座の定期会員になっていた。定期会員はオペラ座の楽屋や稽古場に自由に立ち入ることが許されており、ドカはその特権を活用して、踊り子たちの舞台裏をありのままに描いた。父の逝去後経済的に苦しくなった後にもドカは、一般会員を続けていたものと思われる。



□ 14歳の小さな踊り子 □

(1881年)

IV フランスの歴史と時代背景

(19世紀後半～20世紀前半)

1832年 6月暴動(パリ)

1848年 2月革命

1851年 12月2日のクーデター

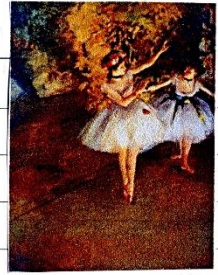
1870年～第3共和政

1871年 普仏戦争終結(フランス敗北)

1889年 エッフェル塔完成

1890年 英・仏・露三国協商締結

1914年 第一次世界大戦開始

『2人の踊り子』
(1897頃)

V 感想

今回美術史を調べてみて、数々の名だたる画家たちは、あらかず種類の流派に分類されるといえる。その流派といふものは、歴史的な事象や時代の変遷を受けて変化して、いくものだといふことが分かった。しかし、同じ流派として認識されている画家たちの間でも、やはりそれぞれに異なる個性と世界感を持っており、どの画家にもそれぞれの絵画も唯一無二の作品であると思った。ドガは印象派の中でも構図の正確さや線を引くことの忠実さを意識し、絵画の基礎となるデッサンを大切にしていたという特徴を持っており、そういったドガの几帳面な性格が、作品に良く反映されていると感じた。

私は最後まで丁寧に描くことを心がけて作品製作に取り組んでいるので、今後も、ドガの几帳面さを見習って、最後まで丁寧に描き終えることを頑張りたい。

『2人の踊り子』
(1897年)

水牧 笑保

KOKUYO



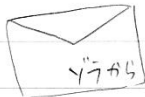
ポール・セザンヌに
ついて

泉山綾花

セザンヌは1839年1月19日に南仏のエク=アン=プロヴァンスで生まれた。
19歳のとき、商才があり銀行経営者として成功していた父の希望により、
エクの大学の法学部に通っていた。それと並行し中等学校時代に始めた
デッサンの勉強も継続していた。

そのうち、徐々に画家になりたいという夢を持つようになる。

父には文学や芸術に対する理解が無かったため、反対されるが、母には応援された。
そして古からの友人で自然主義文学の定義者でもあるゾラにも絵の勉強をするように
勧められている。以下はゾラからの手紙の文である。



「勇気を持て。まだ君は何もしていないだ。僕らには理想がある。だから勇敢に歩いていこう」
「絵具で汚れた法服(法廷で着用する)を着た、骨無し人間にだけになるのだ」

そしてセザンヌは大学を中退し、絵の勉強をするために1861年にパリに出た。

ルーヴル美術館でバラスクスやカラヴァッジオの絵に感銘を受ける。

官立の美術学校、エコール・デ・ボザールでの入学を断られたため、画塾アカデミー・シェイス
に通うことになる。一時は故郷に帰るも、1862年再度通い始める。

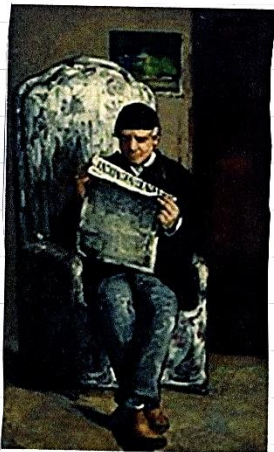
この数年でモネやルノワールなど多くの友人と出会うことになる。

この1860年代ではロマン主義：ドラクロワ

写実：クールベ

印象派の父：マネ に影響を受ける。

作品としてはロマン主義的な暗い色調のものが多い。



《『レヴェヌマン』紙を読むルイ=オーギュスト・セザンヌ》

1866年 油彩 ワシントン・ナショナル・ギャラリー

初期の最も重要な作品の一つ。

ルイ=オーギュスト・セザンヌとはセザンヌの父のことであり、
この作品は父の肖像画である。とても威圧的だ。

『レヴェヌマン』とは革新的な論調の新聞であり、
保守的な父はこれを嫌っているようだ。

このことから一般的には、セザンヌを認めない

父に対する皮肉が込められている作品だと解釈されている。

でもやはり厳格な父が怖いのか1869年にオルタンス・フィク(後の妻)
と知り合い同棲したことは隠し続けていた。

またサロンに作品を提出するも落選が続いた。1868年にはモネなど仲間たちが審査員の尽力で入選するが、セザンヌだけ落選した。これはセザンヌが当たり前障りのない作品ではなく、最も攻撃的な作品を送り、自分たちを拒否している審査委員会の方が悪いことを明らかにすべしとの考えの持ち主であったことが原因かもしれない。

あと1870年に起こる普仏戦争や、パリコミュンにも全く興味を示さなかった。

パリコミュンの混乱が終わると、1872年に戦争時に逃げていたエスタックからパリに戻り、妻・フケと1月に生まれたばかりの息子ポールを連れてパリ北西のポントワーズ、さらにオーヴェールに移り住む。

ポントワーズとオーヴェール滞在の間にピサロによって印象主義を教えられることになる。筆触分割（絵の具を混ぜるのではなく、原色をそのままキャンパスに載せ、隣接部分に本来混ぜようとした色を載せていく技法。

→ 視覚混合が起こる。例：赤と黄を並べるとオレンジに！）などの技法を習得し、明るい色調の作品が多くなった。

《オーヴェール＝シュル＝オワーズの首吊りの家》

1873年 オルセー美術館

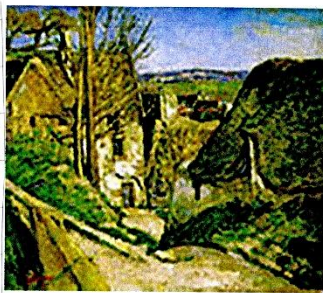
パリ北西の地《オーヴェール》の風景。

左右には2軒の家が斜めに大きく配置され最前にはいさなり坂道があるかなりダイナミックな構図となっている。ピサロから学んだ明るい

色彩と断片的なタッチにより、静かで

穏やかな田園の風景となっている。

セザンヌにとって印象主義作品の第一歩といえる。



ちなみに題名に「首吊りの家」とついているのは右側の葉っぱ屋根の家で自殺者が出た、とされているからなんだとか。

印象派の中での対立が激しくなり、統一性の失ってゆくなかで、セザンヌは印象派グループから離れれた。印象派では物体の存在感がはっきりしないことに不満を持ちはじめたからである。

そのため、セザンヌは印象派にとどまらずに、「対象の真実性、絶対的存在感」を求めた。

それでセザンヌは描く対象を円、円錐、円柱のような幾何学形態まで分解して描くようになった。さらに多視点絵画も生み出した。それは1つの絵の中で様々な角度から見た対象を同時に描くことである。(後のキュビズム)

また上記のように計算して考え抜いた末に描いていたため、それ以上色を塗る必要がなかったり、どの色を置いても全体の調和が崩れてしまうことも起こった。そこであえて白いキャンバスを残すという表現も行っていたのである。

このようなセザンヌの革新性、独自性はピカソなどに大きな影響を与えた。

こうしてキュビズムなど20世紀の美術に多大な影響を与えたことで、しばしば「近代絵画の父」と呼ばれる。



◀ <<リンゴとオレンジ>>

1895~1900年 オセ美術館

中央の皿と果物は正面、

水差しやテーブルなどは

右からといった多視点

絵画。果物の色合いは

存在感・生命力が感じられ、

白い布によって強調もされている。

<<温室のセザンヌ夫人>> ▶

1891~92年 ヌトボリ美術館

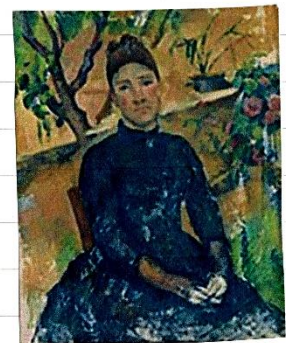
妻のオルタンス・フィケをモデルにした作品。

塗り残しがあることで有為。

やや斜めな夫人・背景と

3つの植物が絶妙な距離

感で配置されているのが見事。



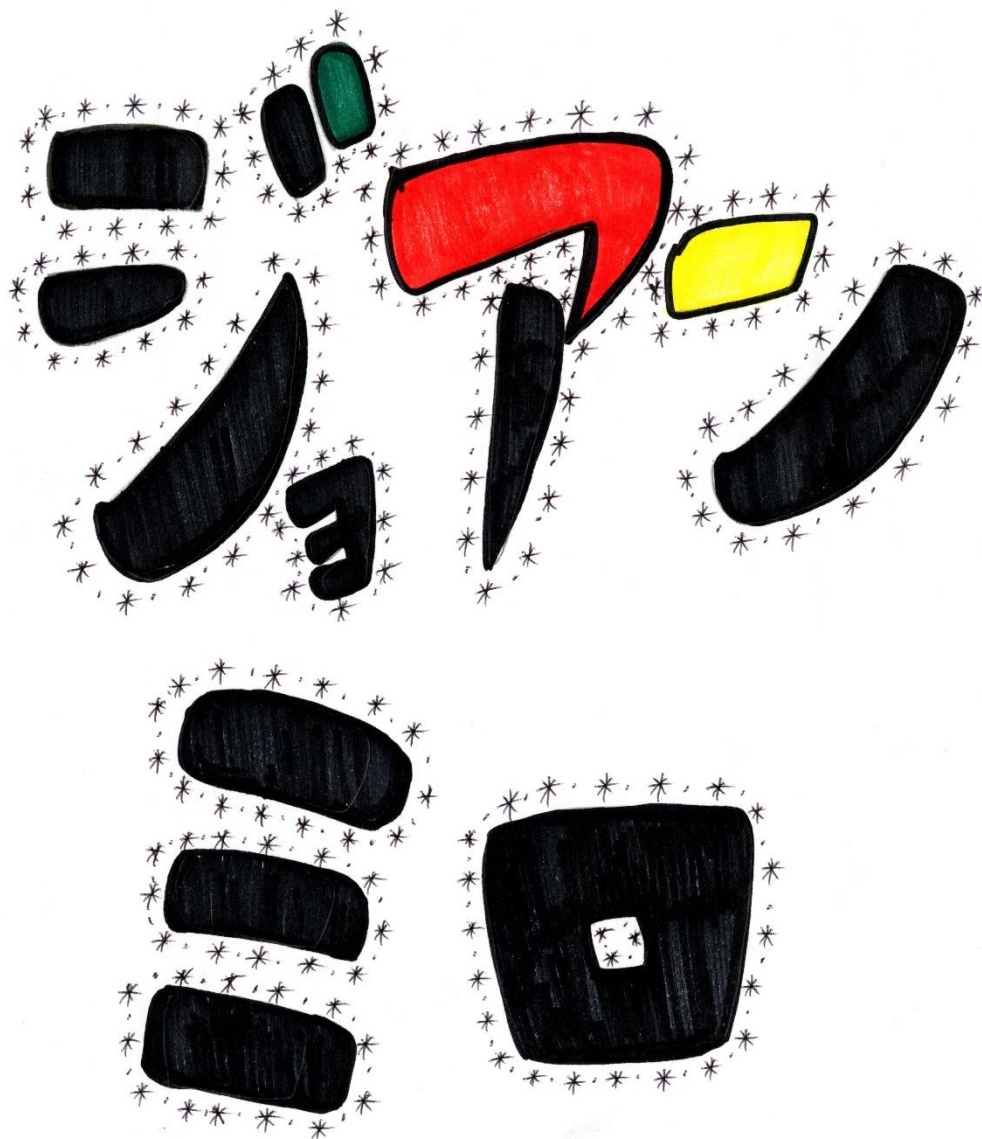
感想： まずセザンヌって凄い！と素直に思ってしまった。

独自性をこんなに多く入れられるのはセザンヌだけなのじゃないかと思うほどだった。(それ aja かなも影響受ける)

ただしその反面独自性が強すぎて一般社会に受け入れられるのにはかなり時間がかかったということが少しもったいないと感じた。

(これはよくあることだけれども)

私たちに平等にどの作品も評価する義務があると周知してから考えてみたけれど、やっぱり難しい。いつかそんな時代が来たりするのだろうか。



富樫愛奈

～生い立ち～

1893年4月20日、バルセロナのクレティル小路にて誕生。(ピカソと同郷)
(0歳) 父はタラゴナ県コルヌデジャ出身の時計・宝飾品職人、
母はマヨルカ島パルマの家具職人の娘。

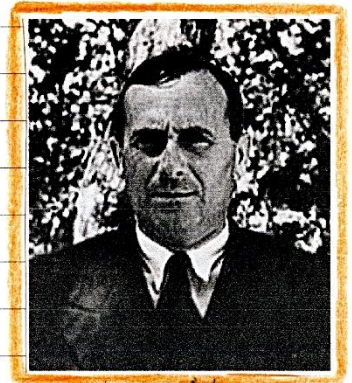
1911年 父の奮めり会社で働いていたが、神経衰弱で療養
(18歳) してしまう。この時、画家になる決心をする。

1920年 パブロ・ピカソのアトリエを訪問。以後1932年まで。
(27歳) パリとモンロッチを活動の拠点とし、作品にキュビズムの
影響を与える。

1924年 シュルレアリスムのグループに参加する。
(31歳)

1970年 大阪万博で『笑い』を出品。
(77歳)

1983年 パルマにて永眠。
(90歳)



Joan Miro
画家、彫刻家、陶芸家

～時代背景～

1920年～1932年まで、パリとモンロッチを活動の拠点とする。
その際、ダダ運動がパリで本格化し、作品は必然性と純粋性
から生まれるのではないかと考えるようになった。

ドイツが国際連盟を脱退し、第二次世界大戦が初まる頃、彼は描く
ことの必然性を新に見出していく。

※キュビズム… 二十世紀初めフランスに起こった絵画の一派。
点・線などの再構成により、立体の本質を表現しようとする。

※ダダ運動… ヨーロッパ・アメリカに起こった反文明・反合理的な芸術運動

～絵画の特徴～

ミロは療養中に画家になることを決出し、1912年には
フランス・ガリの自由アトリエで学んだ。ガリは、ミロが描いている対象を、
手の中に握った後、背後に置かせることにより、目に見えないものと描かせ
ようとした。その結果、ミロは、目に見えないもの、あるいは手に触れ
得ないものを描くことに向いていると気づいた。

『ヌビオラの肖像』
(ミロが初めて描いた
作品)



特徴その1

① シュルレアリスムの絵画

1. 超現実の世界を理論的に考え、リアリに描写するスタイル。
2. 垂らした絵の具の上に紙をこすりつけ、はがした時にできる模様(デカルコマニー)を採用する偶然を重視するスタイル。↳ オートマティスム

(思考よりも早く手を動かす、
人間性を解放しようとするもの。)

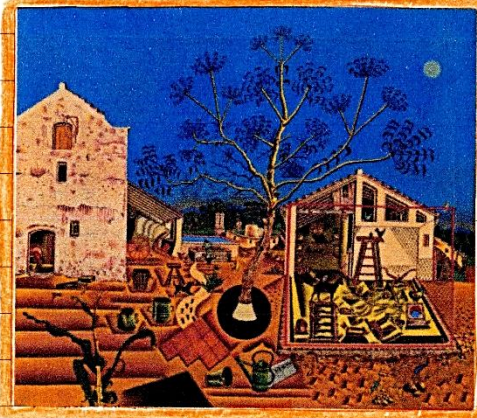
ミロは、2番のスタイルで絵を描いていた。

この他にも、デカルコマニーの壁などの上に紙を乗せ鉛筆でこすり、模様を
浮かび出させる「フロタージュ」という方法もある。

特徴その2

- ② 人物や生物を記号化し、ユニークな表情で描写。
ダリとは対照的に明るく伸びやかな作風。

～ミロが描いた主な作品～



農園

1921-22年

ハミングウェイが購入した作品。

この作品の特徴として、木、家、馬などの要素がそれぞれ独立して存在し描かれていることがあげられる。

フォーヴィスムの濃烈な色彩とキュビスムの対象の簡略な表現を統合した作品。

ピレリカンのカーニバル

1924-25年

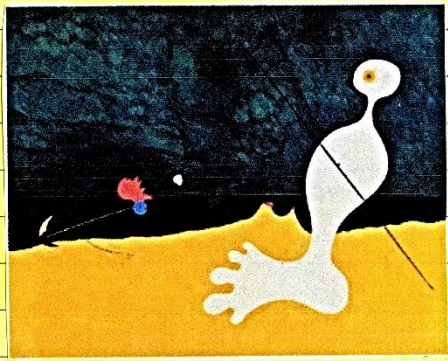
地球に音符、奇妙な生物などおもちゃ箱とぶちまけたような不思議な世界。この作品を描いた頃、ミロの生活はとてつもない空腹・飢餓状態から生まれた「幻覚」がモチーフになっている。



世界の誕生

1925年

偶然に生じた形を採用するオートマティスムの方法で描かれた作品。



鳥に石を投げる人物 1926年

日本の唐傘お化けのような一本足の生物と
弓矢のような鳥。シュールな作品。
細部にまで注意が行き届いた作品。

～調べて終えての感想～

調べる前までミロについては何も知らなかったが、自由な発想を促す作品が多いと思った。

一目見てどこでは分からないような世界観を持っていて、一枚の絵からたくさん
のことを考えさせられる。

また、作品を作るにあたっての意識はその時の社会の出来事や運動が
背景にしていると思った。

＋――

ミロは1918年(25歳)と1921年(28歳)の時に個展を開催したが、作品は売れず

どちらも不成功に終わってしまう。ミロは絵を売るためにいくつかの画商を訪ねて
回ったが、買い手はなかなか見つからなかった。

しかしその後、ニューヨークでピエール・マティスが画廊(絵画その他の美術品を陳
列する所。ギャラリー)を開く際、マティスはミロを積極的に画廊で紹介し、アメリカの
美術市場でミロの作品がよく売れるようになる、展示されるようになった。

富樫 愛奈

「アイルランド留学記」

上智大学文学部新聞学科に在籍しながら交換留学生としてアイルランドのダブリンにある Dublin City University に通う、67回生の齊藤百恵さんの連載第3弾です。

今や世界中に広まった「アイリッシュ・パブ」とアイルランドの「ギネスビール」。今回は、アイルランドを語る上では欠かせない、パブ文化のお話です。

みなさん、こんにちは。そして、明けましておめでとうございます。年末年始はいかがお過ごしでしたか？ 私ははじめて海外で年越しをしました。ダブリンは大晦日の夜に街で大きなカウントダウンイベントがあり、コンサートが行われたり花火が打ち上がったり、とても賑やかでした。

しかし、今は冬休み期間でほとんどの学生は実家に帰ってしまうので大学構内はとっても静かです。特に私が住んでいる大学内の寮はフラットメイトが帰省してしまい寂しいです。寮の周りも、いつもは構内にあるパブが学生で賑わっていて、毎晩のようにパーティをしていて騒がしいくらいなのですが、今はあまりにも静かであの騒がしさがなんだか恋しいです。



Dublin City University

ところで皆さん、パブってご存知ですか？簡単に言えば居酒屋みたいにお酒を飲むところです。アイルランドはパブ文化が非常に浸透していて、アイリッシュ・パブが街のいたる所にあります。（たぶんコンビニよりも多いくらいです）先ほども書いたように大学の中にもあって、授業終わりに毎日学生がお酒を飲みに行きます。私が通う上智大学ではお酒の持ち込みは厳禁なので最初はかなり驚きました。

ほとんどのお酒がポイントグラス（約 500 ml）で提供されます。私は毎回飲みきれないことがほとんどですが、アイリッシュの皆さんは平気で何杯も飲んでいきます。



Dublin City University

アイルランドのパブに欠かせないのはギネスと呼ばれる黒ビールです。先月、私の母がダブリンに遊びに来た際に、ギネスビールの工場、ギネス・ストア・ハウスに遊びに行きました。ダブリンの中でおそらく一番人気の観光スポットなので、展示にもかなり気合が入っています。中でも特に面白かったのが、ギネスの広告の歴史に関する展示。自転車を漕いでいる気味の悪い魚のオブジェには“A WOMAN NEEDS A MAN LIKE A FISH NEEDS A BICYCLE ”というキャッチコピーがついているのですが、どういう意味かわかりますか？ これ、「魚が自転車を必要としないように、女も男を必要としない」という意味なんです。ビールの広告なのに皮肉が込められていて感心しました。



新年最初の留学記がビールの話になってしまってますみません。でもアイルランドを語る上ではパブもギネスも欠かせないのです。もしダブリンにいらっしゃる機会があれば、ギネス・ストア・ハウスに遊びに行ってみてくださいね。ここでは試飲もできますが、お酒は20歳になってからですよ！