

新春文化講演会

日時 2024年1月20日(土) 11:00-12:30
 会場 アートホテル新津駅前 4F 越後西 (入場受付 10:30~)
 新潟市中央区霞口1丁目1番地 TEL:025-240-2111
 演題 「私のチャレンジ人生」



講師 宮田 亮平氏

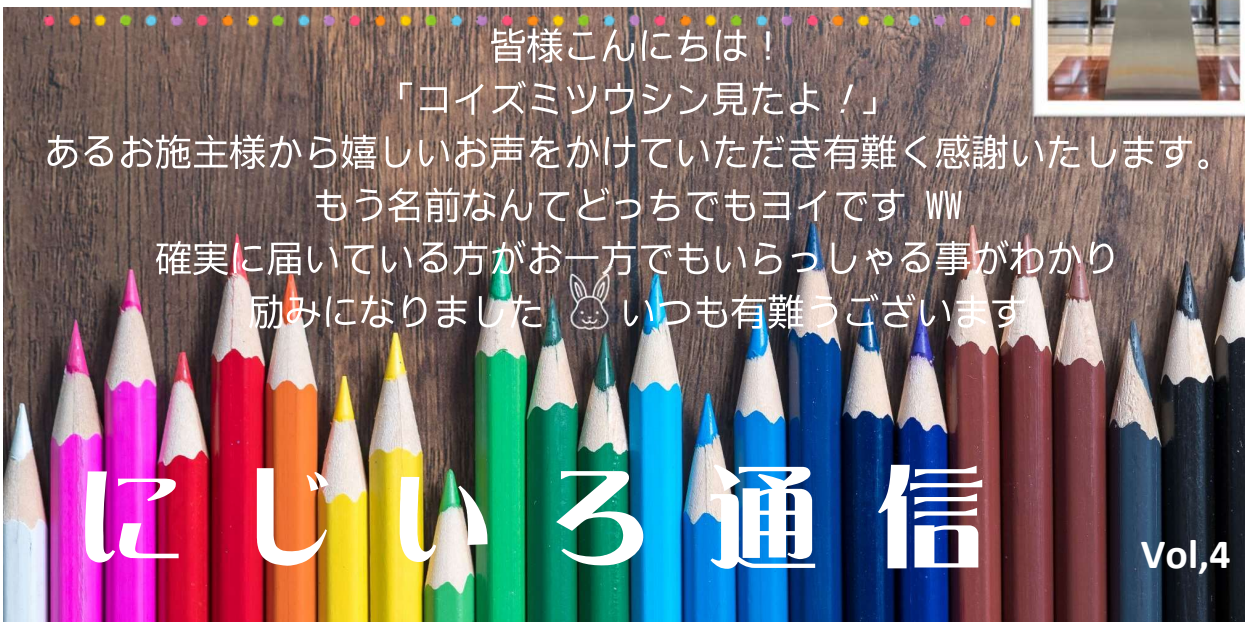
1945年新潟県佐渡島生まれ。1970年東京藝術大学美術学部工芸科卒業。同年第2回日経財人選。1981年第13回日経「マネからの移住」により特選受賞。2005年東京藝術大学学長。2009年第41回日経「シェパードン」より特別総理大臣賞受賞。元文化庁長官。現職。日本芸術家協会、11社理事。東京藝術大学名誉教授・顧問。国立と芸術顧問。

皆様にとって「チャレンジ」している事・したい事はなんですか？
 文化庁長官も務められた佐渡島ご出身の金属工芸家
 「宮田 良平氏」講演会へ参加し
 『むずかしこと』を『おもしろく』するお話を伺って来ました。
 これまでのご経験を元に写真も笑いも添えながら、前例のない『むずかしい』事をいかに『おもしろく』受け止め、さらに広めてこられたか。お人柄の伝わる心温まる時間でした。

代表作の『シュプリンゲン』
 JR新津駅で観られます



今年
 最初の満月
 『ウルフ
 ムーン』は、
 ご覧に
 なられ
 ましたか？



突然ですが皆様の、こだわりの『食』は何ですか？

コイズミは昨年「ぬか漬け」にハマって、かれこれ半年以上が経ったところです。
 主に〈大根〉ばかりをエンドレスで漬けてます。皮を剥いて長いままで漬けるのが一般的、でしょうか。
 コイズミ流は「皮ごと・薄切り」です。(べったら漬け、のようなイメージ、です。)

漬け置く時間で大根の食感はさまざま。短時間で歯触りを残したものと、
 しっかり漬かっくたくた、のもの。共に味わい深くて毎食パリパリ・ポリポリやみつきです。

程よい酸味と旨味に欠かせない「足しぬか」は勿論、
 出汁用の乾燥昆布や鷹の爪、味が薄くなったら天然塩を少々。

お友達から聞いた冷蔵庫で保管できる「ぬか床」パック(ジップロックみたいなモノです)

大袈裟だけど、「日本人でヨカッタ！」と思える瞬間です。アラ書き込んでたら食べたくなってきました

(´▽`)

今回もお付き合いいただき、ありがとうございました！

