キラリ人

野中　健二（のなか　けんじ）さん
（上野田・76歳）

▲シャクナゲの水墨画の前で

水墨画で数々の賞を受賞されている野中さん。伝統ある水墨画を後世に伝えていこうと、教室を開くなど、さまざまな活動をされています。幅広い活動への思いをお聞きしました。

野中さんが水墨画を始められたのは、27、8年前のこと。以前から書をたしなまれていた野中さんは、新聞で水墨画の記事を読み、師匠である北九州市の斎藤南北（さいとうなんぼく）先生と出会われました。その出会いが、今も水墨画を続け、広めていく活動へとつながっています。

水墨画は、「色がない分、色を想像してもらうことができます」と、墨の濃淡だけで表現するからこその良さがあるそうです。また、筆の持ち方を工夫するなど、線・面・点で表現することで、絵に奥深さが生まれています。

野中さんがよく描かれるのは、県と町の花であるシャクナゲと雪景色。「何回も書いていますが、書くたびに発見があります」と、筆の運びなどによって、同じ題材でも一味違った作品が生まれるそうです。

作品は、風景などを見ながら描く「写実」とは違い、想像して描く「写意」で描かれます。積極的に外出し、色々な雪景色を見るなどして、絵の題材を増やされています。

ご自身の腕を磨くための活動だけでなく、多くの方に水墨画に触れてもらおうと、毎年行われている桟敷窓アートでは、当初から水墨画体験コーナーを設けられています。

また、昨年には南比都佐小学校5・6年生を対象に、水墨画体験の授業の講師もされました。「まずは書いているところを見たり、実際に自分で描いてみたりすることが大切。歴史ある水墨画を理解してもらい、次の世代に伝えていけたら」と野中さん。

ご自宅の一部は、水墨画を常設した「ミニ美術館」となっています。「町の水墨画の観光ポイントになれば」と、常設展示されている空間を新たに活用していこうという案もお持ちです。野中さんの後世に伝えるための活動はこれからも続いていきます。

▲「ミニ美術館」には、素晴らしい作品が集結

ヘルシークッキング

鶏むね肉と大根・玉ねぎの甘酢煮

材料（4人分）
鶏むね肉1枚、大根½本、玉ねぎ1個、しめじ100g、人参⅓本、青ねぎ（お好みで）、片栗粉適量、酒・塩少々
Ⓐ【水1カップ、酢大さじ4、しょう油大さじ4、砂糖大さじ2、みりん大さじ2、酒大さじ2】

作り方
❶鶏むね肉は余分な脂肪をとり、削ぎ切りにし、酒、塩で下味をつける。

❷大根、人参を1cmのいちょう切りにして、柔らかくなるまでゆでる。玉ねぎも1cm厚さにスライスし、しめじはほぐしておく。

❸①の水分を拭き、片栗粉をつけ、少量の油をひいたフライパンで焼く。

❹鶏肉に焼き色がついたら、②とⒶの調味料を入れて、5～6分煮込む。
※お好みで煮詰めたら出来上がり。仕上げに青ねぎをふりかける。

☆1人分エネルギー　202kcal
たんぱく質19.7g／脂質2.5g
食塩相当量2.5g

健康推進員
田中　弘子（たなか　ひろこ）さん
（大窪5区）

ポイント
鶏肉の余分な脂肪をとる。片栗粉をつける際、水分をとる。あまり長時間煮ないので、大根の下ゆではしっかりとする。