

日々是 宇和島 (32)

大竹文庫、いよいよ。

昨年4月にオープンした宇和島市学習交流センター「パファイオ うわじま」は、開館からもう間もなく1年半が経過しようとしています。これまでの間、市民の皆さんに愛される施設にしていきたいと、さまざまな企画を試行錯誤しながら実施しているところですが、そもそも建設当時においても、この施設の目玉となるべき象徴的な何かができないかと頭を悩ませ日々であったことを記憶しています。

そのような中、1階ホールのどん帳の制作について、「大竹伸朗」さんの全面的な協力をいただけたとの吉報が入りました。大竹さんは、30数年前に本市に制作拠点を移され、現在でも現代美術の第一人者として、国内外において広く活躍されています。このような背景がありながらも、ご自身の作品が本市の公共施設で常設展示されることは初めてのことであり、多くのファンの注目を集めました。こうしたご縁を大切にしていきたいという思いから、この度、再度



お力添えを得て、同建物3階の一部に「大竹文庫」をオープンする運びとなりました。

この中には、大竹さんの作品づくりのきっかけに結びついたと言われる本や雑誌などが並び、分類や選書、そして展示までのすべてを自ら現場で手がけていただきました。また、文庫内にはご自身が制作した看板が各所に展示され、これらは単なる看板ではなくアート作品として大いに楽しんでいただけると確信しています。

まだまだコロナ禍が続いていますが、感染防止策を徹底していますので、ぜひともお立ち寄りください。



愛媛の青いかんきつ「媛プチ柑」



かんきつの未成熟果実「媛プチ柑」が新たな食材として注目されています。

これはかんきつの品種ではなく、まだ青く小さな果実のうち、食材としてのバランスのとれた伊予柑、ほんかん、河内晩柑の3品種に「媛プチ柑」の愛称を付け、県が新たな食材として打ち出したものです。

2018年夏にフランス料理のシェフとパティシエの2人が県みかん研究所を訪れ、数十種類のかんきつの味と香りを1つひとつ確認し選びました。

香りと爽やかな酸味とプチプチとした食感が特徴で、首都圏や県内のシェフにも高い評価を得ています。柑橘王国・愛媛の新素材として期待されています。

特徴

- ▶媛プチ伊予柑：ゆで野菜など甘味があるもの、油脂分がある魚、牡蠣のようなクリーミーなものと相性が良い
- ▶媛プチほんかん：フレッシュ感のある素材や油脂分が少ない食材と相性が良い
- ▶媛プチ河内晩柑：赤みや血の味に近いものや油脂分の多いもの、火が入っているものと相性が良い



詳しくは、県ホームページをご覧ください。

