



亀山市名誉市民

彫刻家
中村 晋也
Shinya Nakamura

作品介绍

ふるさとあい
vol. 108

「森の奏者」

昭和42(1967)年

中村晋也は40歳の時、フランスに留学しました。当時パリで活躍していたスペイン人の彫刻家、アペル・レ・フェノサの制作助手となった中村に、フェノサは、毎日1点、自分の作品を制作せよと命じました。

しばらくは苦もなく作れましたが、次第に枯渇し、ついに何を作っていいか分からなくなったとき、フェノサは「全部吐き出した。おめでとう」と励ましたそうです。ブーローニュの森で悶々としていたとき、落ち葉が風に舞って踊りだし、妖精のように見えたそうです。「葉の精シリーズ」が誕生しました。この作品もその一つです。



(高さ)17cm × (幅)5cm × (奥行)5cm
中村晋也美術館

特別協力 公益財団法人 中村晋也美術館

<https://www.ne.jp/asahi/musee/nakamura/>



まちかど
キラリ

伊藤 晴之さん
(御幸町)



有限会社瑞宝軒5代目代表取締役。亀山の銘菓「亀乃尾」や「龍乃掌」など菓子の製造と販売を行う。バウムクーヘンの祭典「ファイナルクーヘン総選挙2024秋・冬」(バウムクーヘン博覧会実行委員会主催)では瑞宝軒のバウムクーヘンがグランプリを受賞。



★亀山のバウムクーヘンをギフトとして全国に届けたい

地元の人に長く親しまれてきた「ローゼンボルグ」。伊藤さんは、物心ついた時からパンやお菓子に触れ、たくさんの職人さんたちに囲まれて幼少期を過ごされました。

令和3年11月に駅前開発における店舗の建て替えに伴い、和菓子とバウムクーヘンの専門店「伊勢銘菓 亀乃尾本舗 瑞宝軒」としてリニューアル。「パン作りを辞めるのは、本当に苦中の決断でした。しかし、幼い頃からずっと大好きだったバウムクーヘンを新たな亀山の銘菓として、全国にギフトとして届けたい」との思いから、バウムクーヘン作りの試行錯誤が始まりました。

「バウムクーヘンは、お店で洋菓子の一つとして以前から作っていたこともあり、私にとっては身近なものでした。卵、砂糖、小麦粉、バターなどシンプルな材料ですが、焼き上がるととてもおいしく、昔から大好きです」と伊藤さん。いつか本格的に作ってみたいと10年程前からバウムクーヘン作りに

励み、その甲斐あって、バウムクーヘンの祭典「ファイナルクーヘン総選挙2024秋・冬」では御浜産マイヤーレモンの果汁を使用した「龍乃掌ハードマイヤーレモン」がグランプリを受賞しました。「受賞後、市内外から『食べてみたい!』とお客さんが訪れ、中には何度も足を運んでいただく方もいてとてもありがたいです。世間に知られ、多くの皆さんに味わってもらえることがとてもうれしいです」と伊藤さん。

「亀山ブランド認定品にもなっている『龍乃掌バウムクーヘン』は、伊勢神宮奉納米『結びの神』の米粉を用いたグルテンフリーのバウムクーヘンです。これからの目標は、さらにおいしさを追求し、日本中に亀山の銘菓を知ってもらうことです」と力強く話されました。全国展開に向けて、今後の活躍が期待されます。

