

秋の講演会三部作

—登録有形文化財認定にむけて—



event schedule



AWOGIRI

秋の講演会三部作

—登録有形文化財認定にむけて—

田川市初代市長林田春次郎の自邸・迎賓館として建築された当建築はこの度、文化庁の登録有形文化財へ名乗りをあげました。

この機会に、田川市を発展の道へ誘おうとした人達の思いや、日本の近代化を支えた筑豊の今を検証する企画を組みました。

主催：アイアートレボ事務局・あをぎり
後援：福岡県教育委員会・田川市・田川市教育委員会・
若松区役所・田川商工会議所・田川法人会・田川観光協会・
直方文化連盟・嘉穂劇場・西日本新聞社・毎日新聞社・
読売新聞西部本社（順不同）



第一回 10月24日(日)

「我がまちの世間遺産・世界遺産」

あをぎりが建てられた福岡県田川市。「世間遺産」という言葉の解説と、ここ田川市を中心とした筑豊地区の世間遺産を紹介します。



講師：藤田 洋三

写真家。1950年大分県別府市生まれ。ライフワークとして全国の土壁、石灰窯、藁塚の撮影と取材を続けている。著書に「近代建築史・ゲニウス・ロキ」別府産業経済研究会刊、「鏝絵・消え行く左官職人の技」（小学館刊）、「鏝絵放浪記」「藁塚放浪記」「世間遺産放浪記」の放浪記三部作で知られる。（石風社刊）

11時半開場～あをぎり館内にて昼食～13時開演

第二回 11月6日(土)

「佐藤慶太郎伝」

東京府立美術館を建てた石炭の神様。日本のカーネギーを目指した九州若松の「石炭商」 斉藤慶太郎とはどんな人だったのか。



講師：斉藤 泰嘉

博士（芸術学）筑波大学芸術学系教授 専門分野は美術論、博物館学。北海道立近代美術館・東京都美術館・東京現代美術館に学芸員として勤務。現在は筑波大学にて芸術学専攻美術支援コースを担当。研究テーマは佐藤慶太郎と東京府美術館史の研究、美術論（江戸のキュビズム、波の伊八と北斎）の研究「佐藤慶太郎伝」（石風社刊）

11時半開場～あをぎり館内にて昼食～13時開演

第三回 11月23日(火・祝)

「登録有形文化財について」

あをぎりが認定をめざしている「登録有形文化財」とは？あをぎりの建築を調査した結果を学術的な目線で報告します。



講師：藤原 恵洋

九州大学大学院教授・建築史家・工学博士 1955年(昭和30)7月7日熊本県菊池生まれ（本籍は阿蘇郡長陽村）1988年東京大学大学院工学系研究科建築学専門課程博士課程修了。美学会、文化経済学会、生活文化史学会等の学会活動も幅広く、日本建築学会歴史意匠委員会委員、日本デザイン学会評議員を歴任。

11時半開場～あをぎり館内にて昼食～14時開演

講演会詳細

全講演に鮎のお弁当が付きます。あをぎり館内のお好きな場所にてご自由にお楽しみください。

- ・参加費は全講演それぞれ3,000円（お弁当込）
- ・全講演にあをぎり鮎弁当が付きます。当日はお早めにお越しになり、あをぎり館内お好きな場所にてお食事をお楽しみください。
- ・参加費は当日受付にてお支払い下さい。引き換えにお弁当をお渡します。

お申込は

参加講演名・参加人数・代表者氏名・ご住所・連絡先電話番号・メールアドレス・ご職業をFAX・E-mail又はお電話にて受付けます。

申込期間は前日までとします。お弁当の準備がございますので、予約後のキャンセルはなるべくご遠慮願います。

問合せ：福岡県田川市新町21-28料亭あをぎり

TEL:0947-42-1251 FAX:0947-42-1574

e-mail:bori@chic.ocn.ne.jp

人力車乗車体験

10月24日

13:00～16:00

（限定24名様のみ）(¥1,000お一人様)

10分程度乗車出来ます！

講演会日24日のみ乗車可能。11/6・23は展示のみ。



人・力・車
計画始動！



お石灰蒸し料理

お石灰蒸し料理は、地元「田川」で産出される生石灰を使用した、火を使わない「蒸し料理」です。筑豊の新鮮な食材を活かすユニークな料理の深い味わいを、あをぎりぜひお楽しみください。



鍋に生石灰を置き、ざるを敷いて食材を並べます。水を加えます。

食材の状態に合わせた最適な量の生石灰と水。しばらくすると反応が始まります。

$CaO + H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$ 反応の熱で蒸気が上がり不思議なぐらい食材が美味しくなってゆきます。

蒸し上がりました。タイミングよく取り出します。旨味を全部含んだ美味しい蒸し料理のできあがりです。

おトクな定番ランチメニュー



季節のかご弁当 ¥1,260

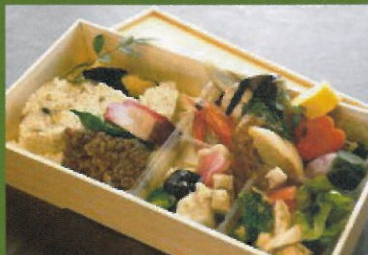


ボタ山カレー ¥1,050

あをぎり定番！鯨料理



九州の豊かな食文化から学び、九州ならではの新鮮な食材を活かした筑豊田川「あをぎり」の料理を、こころゆくまでお楽しみください。

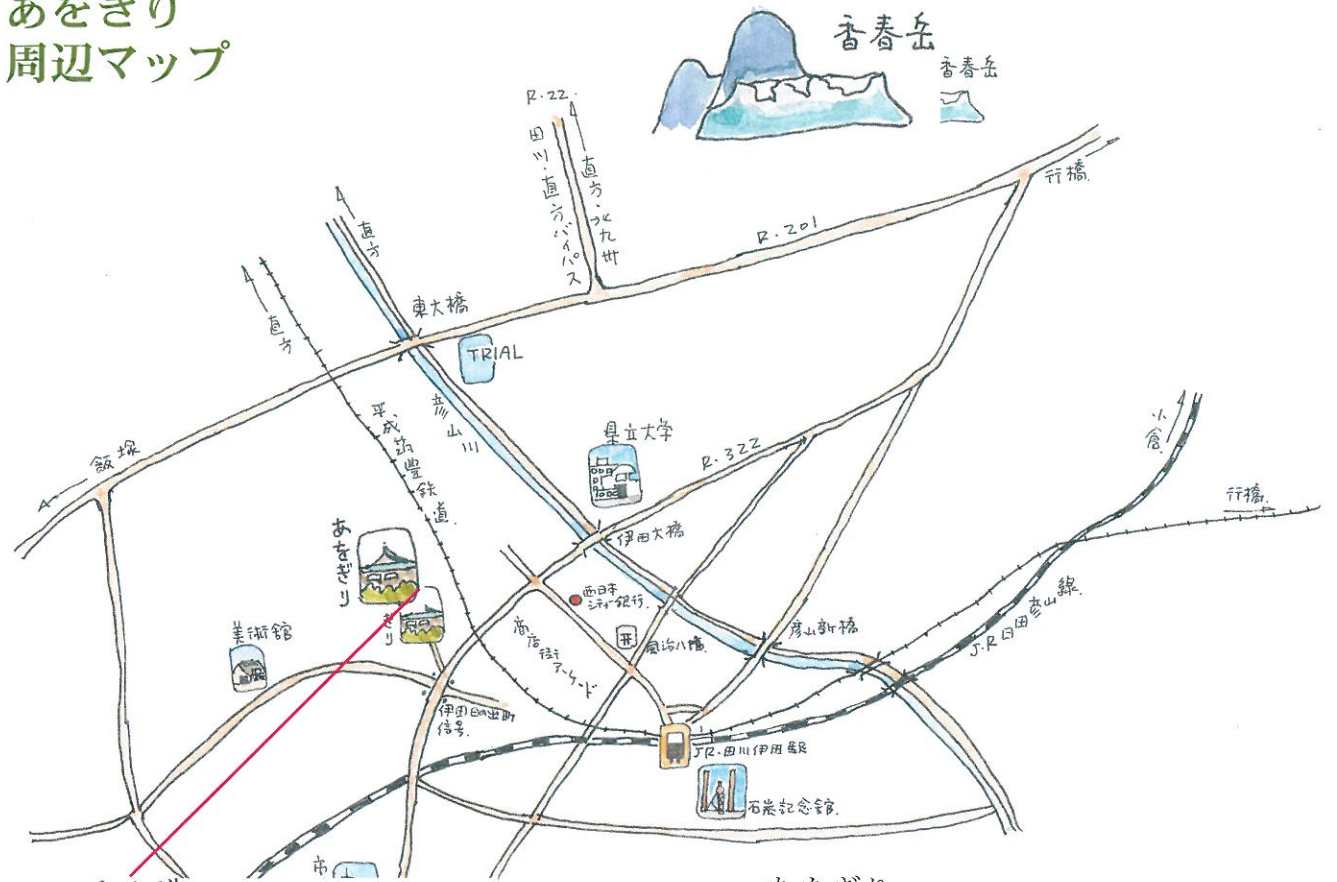


あをぎりの「お弁当」

旬の食材を活かした料理の味をお手軽にお楽しみいただけます！

くじら御膳弁当
¥2,000

あをぎり 周辺マップ



あをぎりへのみち

- JR伊田駅を下りて西へ大通りエニチ銀行前を直進（約15分）
- R-322を左折、伊田田出跡信号手前の坂を上る。
- 商店街アーケードは近道にありますが迷子になるおそれあり。

あをぎり（味の生活文化館）
福岡県田川市新町21-28
TEL (0947) 42-1251
FAX (0947) 42-1574
HP: <http://www.awogiri.co.jp>
営業時間/11:30~14:00/17:00~22:00
定休日：月曜日



結婚披露宴・ご家族・親しいお仲間との祝い事にご利用いただけます。
お一人様4,000円より
結婚披露宴は別途ご相談ください。



あをぎりオリジナル限定本
「春翁ちゃんの家の話」
¥2,000
林田春次郎が大正から昭和にかけて田川の地に夢みた壮大なロマンを旧林田邸を手がかりに紐解く解説本。限定50冊！