

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



新毎日

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.460・4月4日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603 発行部数:100,000部
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5

一つの専門スキルが人生を豊かにしてくれることがある。岡田孝子さんは「押し花アート」で作品を作ったり、贈ったり、さらに教室で教えたり……。子どもや大人はもちろんだが、認知症のお年寄りなどの心も癒やし、活躍している。

卒園児へのプレゼントがきっかけ

岡田さんは1972年から2004年まで32年間、幼稚園と保育園に勤務。在職中、卒園する子どもたちに何か記念品を贈りたいと考え、園庭に咲いている花を押し花にして手紙と一緒に贈ってみた。すると保護者から「すてきな思い出ができた」と、とても喜んでもらった。



これをきっかけに岡田さんは押し花に興味を持ち、1999年に岡田さんの師となる酒井可奈子さんの押し花体験会に参加。さらにその素晴らしさに引き込まれていった。

その後、保育園に勤めながら押し花の技術を身に付け、2001年日本ヴォーグ社「ふしぎな花倶楽部」のインストラクターの資格を取得した。

細かな花や葉を使って風景を表現した岡田さんの作品は、まさに「花」を使った絵画。それまでの「押し花は、花の美し



押し花アーティスト
岡田孝子さん
(守山市在住・61歳)

さを残した植物標本」という先入観を完全に打ち破くものだ。

繊細でユニーク

花壇で育てられた花はもちろんのこと、野に咲く花や植物なら何でも押し花にできるという。花束やブーケなどもしっかり乾燥させ、押し花にしておけば10年ほどは美しさが保てる。岡田さんの作品を見た人から「わが家の庭の花をぜひ、押し花にしてほしい」と頼まれることも少なくない。花びらを一つ一つ組み合わせて描いた作品は精緻で美しい。バラの花を使ってチューリップを表現したり、ナスビの皮でホタルの羽を、あじさいの花で瓶を表現するなど、発想もユニークだ。05年から毎年、関西扇面芸術展に出席。滋賀県知事賞

押し花アートで素敵な人 出会う数々の笑顔

教室で、出前講座で楽しさおすそ分け

や京都府知事賞などを受賞している。

押し花で社会貢献

03年、勤務先の保育園でけがをして仕事が続けられなくなったことがきっかけとなり、「押し花を教えることに専念しよう」と、押し花の楽しさの「おすそ分け」を始めた。

06年、押し花インストラクターの今井和子さんと一緒に守山市の「さんさん守山」で押し花教室をオープン。続いて野

洲市の福祉施設でも講師を務め、自治会や老人会などの出前講座も受け持っている。ある福祉施設では認知症の人の参加もあり、押し花をしているときの穏やかな表情に、心底癒やされるといふ。最近は大阪や奈良まで出張することも珍しくない。

また、守山市の社会福祉協議会から押し花のカレンダーを依頼され、一人暮らしのお年よりから大喜びされたことも忘れられないという。

現在、個展を精力的に開き、日野町の「わたむきホール虹」や守山市駅前総合案内所などでの作品展のほか、一昨年には念願だった夫の徹さんの写真展とのコラボレーションも実現させた。

(取材・澤井)

4/12(金)~14(日)

第13回 なでしこの会作品展 テーマ「花の命 きらめいて」

- 場所:ららぽーと守山 1Fセントラルコート (守山市播磨田町185-1)
- 時間:10:00~20:00
- 【4/13(土)・14(日)】押し花体験会
- 時間:13:00~15:00 ※各日先着15人
- 料金(材料費):500円

岡田孝子 ●090-4296-3669

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読お申し込みはフリーダイヤル0120-468-012



光の中で

お電話一本、彦根市全域・犬上郡一部
本格寿司をお届けします。

宅配寿司 銀のしら 彦根店
Ginno Sara Delivers Sushi Service

☎ (0749) 21-2259

同窓会幹事代行 致します。

結婚式・二次会、
各種宴会も
承ります。

同窓会は、懐かしみんなにコール
幹事代行ドットコム滋賀 ☎0120-737-215
http://www.kanjidaikou.com



AQUA x IGNIS 片岡温泉

2012年10月23日 三重県湯の山に「癒し」と「食」がテーマの
複合温泉リゾート施設が誕生しました。



コンフィチュール アッシュ

辻口博啓パティシエの、味のみならず視覚や香りなど総合的に考えられた、ケーキ、焼き菓子、ショコラ、コンフィチュールなどを楽しめます。

アクア×イグニス 三重県三重郡菟野町菟野4800-1 TEL059-394-7733(代)