



和田香苗と東郷青児

和田香苗の半生

和田香苗は明治30年8月4日、秀豊（父）、トコ（母）の三男として東京の愛宕に生まれました。

大正4年、青山学院中等部を卒業した後、東京美術学校西洋画科に入学し、同8年に卒業。同9年から3年間、アメリカ、フランス、イタリア、イギリス等を歴遊し、絵画研究に没頭。ルーツル美術館ではボッティチェリのプレスコ画の模写も行っています。帰国後、東京高等工芸学校に教授として勤務し、昭和9年には垂水小学校の講堂揭示用として『二重橋の図』を描きました。同10年から9年間、南洋諸島や中

国大陸などで従軍画家として、現地の風景や寺院等の作品を残しています。

昭和20年3月に東京高等工芸学校を退職、同24年5月から4年間、工学院大学教授として勤務し、この時期に父母の郷里である垂水に2か月あまり滞在して作画に努めました。

盟友が思う香苗の存在

昭和52年6月4日に亡くなった香苗に、同窓生の画家・東郷青児は次のような弔辞を寄せています。

『和田香苗君と私は青山学院中等部の同級生でした。今から60数年前のことです。香苗君は日本洋画壇の大先輩和

田英作先生の弟さんでクラスでもずばぬけて絵が上手だったので、当然彼が

中心となり、校庭のクローバにちなんでクローバ画会と云う絵を描く者や音楽をやる者や文学に熱中する者のグループをつくりました。私もそのメンバーの1人で回覧雑誌を出したり、そのために我々の青春はゆがめられることもなく楽しく健全に成長していきました。これが香苗君の抱擁力のある立派な人格によるもので、今でも当時を思い返し懐かしさを禁じ得ません。

京都大原で開かれたクラス会に引き続き、東京久我山の私の家で同じクラス会を開催し、80才を出たり入ったりのお骨ぞろいでしたが、朗らかな会合で各目の健康を心から祝いあったものです。また、近々同じような同窓会を開く計画が進められていると聞いたやさき突然香苗君の悲しい訃報に接し胸つまる思いです』という弔辞には香苗との親密な交友関係が伺えます。

現在、垂水市内には教育委員会や垂水高等学校、垂水小学校等に香苗の絵

が残されています。

【参考資料】

『弔辞』（東郷青児）

『勉強をしたる人々の履歴』（垂水史談会編）『月刊あおやま』（1974年7月号）



▲ 晩年の和田香苗

【お詫びと訂正】

広報たるみず3月号の『ため池』の記事について誤りがございました。お詫びして訂正いたします。

（誤）協和地区に6か所、垂水地区に2か所、水之上地区に4か所、新城区に4か所、計16か所のため池があります。

（正）協和地区に6か所、水之上地区に1か所、新城区に3か所、計10か所のため池があります。

（文化財保護審議員・瀬角龍平）

SECOND SEASON

しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month
今月のレシピ

「オーブンで簡単干しエビ」と「和え物」

● 簡単干しエビ



【材料】
□ 姫甘海老／500 g

● 和え物



【材料】（4人分）
□ 簡単干しエビ／大さじ2
□ 小松菜／1/2 袋（100 g）
□ 豆もやし／1/2 袋（100 g）
□ 人参／1/3 本（50 g）
□ 醤油／大さじ1
□ みりん／大さじ1

ーワンポイントアドバイスー
海老の種類は問いません。オーブンで焼いて乾燥させると長持ちします。焼きそば等に入れても美味しいです。

【1人分あたり】
エネルギー 40kcal
食塩相当量 0.8 g

簡単干しエビ



① 海老はさっと洗い、天板にクッキングペーパーを敷き、水気を切った海老を広げる。

② オーブンを140度に温め、30分焼く。→160度で20分焼く。→170度で10分焼く。

③ 簡単干しエビの完成！

和え物



① 小松菜は3cm幅、人参は千切りにする。

② 湯を沸かせた鍋で人参→小松菜の順番で茹で、取り上げ水にさらす。

③ ②の残り湯で豆もやしを茹でてザルにあげ、3等分に切る。



④ ②と③の水気を切る。

⑤ ④と簡単干しエビを、Aの調味料で和える。

⑥ ⑤を器にもり、上から簡単干しエビを散らせば・・・

「オーブンで簡単干しエビ」と「和え物」の完成です！



食改完了