

52回目を迎え、ますますパワーアップ!!
 ここまでしか見られないこけしが、全国から一堂に会します

半世紀を越えた歴史あるイベント「全日本こけしコンクール」。昨年から会期を2日間に短縮し、内容を凝縮しました。今年もパワーアップした催しを準備中です。家族で1日中楽しめるように、多彩なイベントを用意していますので、ぜひお越しください。

●こけしの実演販売

各系統の工人が一堂に会し、こけしの製作、販売を行います。

●こけしの絵付け体験

ちびっこだけでなく大人にも大人気。自分だけのオリジナルこけしを作ることができます。

●マトリョーシカ博覧会

大人気のロシアの民芸品マトリョーシカ。実は、日本の入れ子式七福神こけしがルーツと知っていましたか？ 今年、ロシアから職人が来白して実演する予定です。日工芸品のコラボ！「コケーシカ」や「マトコケシ」の展示販売も行います。



▲実演には多くの人が集まります

●甲冑試着コーナー

「片倉壘」の皆さんが制作した、ダンボールとは思えない素晴らしい甲冑を試着してみませんか？ 子ども用もあり、記念撮影もできます。

●白石温麺食堂

かつて、テレビ番組「水曜どうでしょう」で、タレントの大江洋さんも絶賛した白石温麺。そのおいしさを実感してください。

●無料シャトルバス運行

コンクール会場と白石駅・白石蔵王駅を結ぶジャンボタクシーを運行します。3日(祝)は、中心市街地で春まつりを開催し、甲冑・稚児行列にぎわいますので、ぜひご利用ください。

●5日から入賞作品展

5月5日(祝)から9日(日)まで、壽丸屋敷でコンクール受賞作品を展示します。

第12回写真コンクール 作品募集!

こけしを題材とした写真であればどんな写真でも結構です。応募いただいた全作品を、コンクール会場に展示します。

●応募資格 アマチュアの方

●応募規定 未発表の四ツ切り(ワイド四ツ切り可) カラー・白黒写真、デジタルA4サイズ(ただし、組み写真やスライドは応募できません)

●応募方法 1人2点まで応募可能。入賞作品の版權は主催者に帰属し、応募作品は返却しません。返却希望の場合は、返送料(切手160円分)を同封ください。

●賞 特選1点・準特選2点(賞金・記念品)、入賞2点・佳作3点(記念品) ●応募期限 4月20日(火)必着

■コンクール会場に出掛ける前に…ご存じですか? 伝統こけしの10系統

弥治郎系 頭が大きく、頭頂には二重三重のろくろ模様を描き、ペレー帽をかぶっているよう。胴にも幅広いろくろ模様や花を描く。



肘折系 山形県大蔵村肘折温泉で形成され、鳴子・遠刈田系の流れをくむ。直胴で太く、肩に段がある。色彩・表情ともに個性的で強烈な印象を与える。



遠刈田系 頭は大きく胴は比較的細い。頭に描く放射状の手絡や三日月系の目、胴模様には菊や桜、独特な色が組み合わさったろくろ線に特徴がある。



木地山系 鳴子系から分化したといわれ、秋田県雄勝郡皆瀬村木地山が発祥地。胴模様は写実的で、菊・前垂れ・梅鉢などの着物姿に特色がある。



山形作並系 胴は非常に細く肩に段があるか、ろくろ線が多く引かれていて、かである。胴模様は梅や桜を図案化したものが多く、カニに似た菊を描く。



土湯系 頭頂に蛇の目模様、かせを描き髪飾りが特徴。直胴で返しろくろという線が屈折して、稲妻的に表現される独特な模様を配する。



鳴子系 はめ込みの形態に技巧を凝らし、頭を回すとキュッキュと音が鳴る。胴は太く、中程は少し細く肩は張っている。頭に水引手と呼ばれる独特の髪を描く。胴模様には特有の菊・楓・牡丹が多い。



南部系 若手県に「キナキナ」というおしやぶり(木地玩具)がある。肩が丸く胴がくびれ、頭を振ると揺れる玩具から発展した。描彩を施さず木肌の美しさを観賞するものと、鳴子・遠刈田系の描彩の影響を受けたもの2種がある。



蔵王高湯系 青根温泉から技術を伝承したことから、遠刈田系の分化系統といえる。基本形態は遠刈田系だが、土湯工人の影響も付加し確立された。胴は太く模様は重ね菊や桜、牡丹など、色調に独自の味わいがある。



津軽系 青森県黒石市や弘前市などが中心産地。表現様式が多様で、伝統性よりも個人差が目立つ。泥臭さの中にも、ねぶた絵やアイヌ模様から影響を受けた、津軽の風土色が濃い。



半世紀を超えてもなお、受け継がれる伝統がここにある

第52回全日本こけしコンクール

ほほえみの年輪を重ねて

- 開催日 5月3日(祝)・4日(祝)
- 時間 9:00~17:00 ※3日の審査品一般見学は10:00~
- 場所 ホワイトキューブ

【来場者への豪華特典】

3日は、展示場・即売場一番乗りの方各1名に、1尺5寸のこけしをプレゼント。また、先着100名には記念品をプレゼントします。

【第17回白石市地場産品まつりも同時開催】

本市や近隣市町などの地場産品が一堂に会します。

※都合により、イベントの内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。