

まいづる元気人 Vol.66

アイデアで「面白い」を描く

「このコラムを読んで、合う絵を描いてください。」

発注主から来るオーダーに面白いと思ってもらえるイラストを描きたいとアイデアを膨らませる。絵がコラムを説明しすぎないように、また、一人でも多くコラムを読んでもらえるようにと試行錯誤を重ねるイラストレーターの橋本さんにお話を伺いました。



イラストレーター
橋本 幸規 さん

転機は母を思って

幼少期から絵を描くことが好きだった橋本さん。高校まで舞鶴で過ごし、大阪のデザイン専門学校へ。卒業後は大阪の会社で24年間イラストレーターとして勤め、その後独立しフリーランスとして活動する。多彩なタッチで発注主の要望に応え、ゴルフ雑誌や新聞のコラムなどで活躍する。2年前地元舞鶴へ帰ってきた。「きっかけは一人暮らしをしていた高齢の母を思ってでした。いいタイミングで実家の隣にある一軒家の借家が空いたため戻って働くことを決めました。母のそばにいられるという安心感が大きいです。当時のマンション暮らしと比べても一軒家は広く感じ、心のゆとりができました」といいます。

イラストの役割

現在は、ウェブにも掲載されているイラストレーションファイル(※)から仕事の発注をもらいイラストを描くことがメインだという。ほかに、ゴルフ雑誌や新聞のコラム記事へのイラストなど定期的に連載しているものもある。「会社勤めの時は



▲橋本さんの描いた舞鶴のイメージ図(拡大版は市ホームページに公開中、下コードからアクセス可)



現役のフリーヤーとして、活躍の場を模索し橋本さんは色を出していくのだらう。

※イラストレーションファイル…イラストのサンプルを掲載しイラストレーターを紹介している

絵の面白いところは

正解がないところだという。「絵は何を切り取り、何を描きたいのかが大切で、そこに「うまい・へた」という概念はないと思います。何より子どもの描く絵には力があります。絵にはその人の考えや感覚、色が出るので私も面白いと思ってもらえる絵になるように描けるジャンルを増やす勉強をしています」と成長する姿勢をやめない。また

マネジャーさんがいて、イラストを描くまでの工程を全てしてもらっていましたが、現在はその調整も自分でやっているのが大変です。その分、発注主のご縁を大切に思えるようになりました。都会からの発注が多いので会えずにメールでのやりとりが多いのですが、文章にも人となりが出るため、会えないからこそ人間関係は大切にしています」と謙虚だ。コラム記事にイラストを描くときは、イラストがコラムを説明しすぎないように気を付けているという。コラムを説明しすぎてしまうと主役のコラムが読まれずイラストのみで完結されてしまい、コラムを読んでもらうという本来の趣旨を外れてしまいます。全て

まいづる花図鑑

vol.153



ノウゼンカズラ (ノウゼンカズラ科)

平安時代には渡来していたとされる、中国原産の落葉つる性木本。付着根を出し、木や壁を這い上る。葉は対生し、奇数羽状複葉で長さは20~30センチ位。小葉は5~11枚、卵形で先は尖り粗い鋸歯がある。夏、枝先から花枝を下垂し、赤橙色の大きな花を次々と咲かせる。花は径6~7センチの漏斗状で先は5裂する。

名前の由来は、古くに「ノショウ」「ノショウカズラ」と呼ばれていたものが転じてノウゼンカズラとなった。

【協力】瓜生勝朗/市文化財保護委員(植物分野)

食生活改善推進員 はまなす会

料理でまちを健康に!!

推進員養成講座を実施

栄養計算や衛生など、活動に必要な食育スキルが学べます。

皆さんの料理の腕前を「はまなす会」の活動で生かしませんか?

◆料理でまちを健康にするボランティア

はまなす会は、料理教室をはじめとした食や栄養に関する活動を通じて健康づくりを広めている団体です。

◆「おいしくて健康」を広めよう

現在35人の会員が東、南、西、中の4地区に分かれて料理教室を中心に活動しています。活動頻度は地区によっても異なりますが教室やその準備で月に1~数回程度。

子ども向け料理教室や高齢者向け栄養講座など「料理を通じて作る楽しさや栄養・減塩の大切さ」などを知ってもらう活動も多く、皆さんの料理のスキルで地域の健康づくりに取り組んでいます。

◆多様な研修で活動をサポート

「忙しい人向けの総菜を活用した献立づくり」や災害時などに便利な「パッククッキング(具材をビニール袋に入れ湯煎する調理法)」などの多様な料理・栄養に関する研修で流行の栄養・調理情報をお伝えします。



講座の日時

| | |
|-----|-------------------|
| 第1回 | 7月31日(水) 13時~16時 |
| 第2回 | 8月9日(金) 10時~15時 |
| 第3回 | 8月21日(水) 10時~15時 |
| 第4回 | 9月3日(火) 13時~16時 |
| 第5回 | 9月20日(金) 13時~16時 |
| 第6回 | 10月11日(金) 10時~15時 |
| 第7回 | 8月~10月に1回※ |
| 第8回 | 10月28日(月) 13時~16時 |

※地域サロンの日程による

【日時】7月31日(水)~10月28日(月)に計8回(右表)

【場所】中総合会館ほか

【対象】市内在住で概ね70歳までの人

【定員】先着30人

【料金】540円(テキスト代)

【その他】全授業の8割以上の受講が必要

【申し込み方法】7月16日(水)までに電話で健康づくり課(☎65・0065)へ。右のコードからも申し込み可。



主な講座内容

- 実習 ◆おいしく減塩! はまなす会版郷土料理
◆子ども料理教室のメニュー
講義 ◆食中毒予防・食品表示
◆食育について
◆健康づくり など