



キューブアーティスト

くろだ つくる

黒田 創 さん

大島町在住の小学6年生。複数のルービックキューブを組み合わせる「キューブアート」を制作している。今まで制作した作品数は、75点以上。今年、すみだ北斎美術館に1,080個のキューブで作った富嶽三十六景「神奈川沖浪裏」の作品を出展した。



映像はこちら

1個のキューブから始まったアートの旅

江戸時代後期の浮世絵師である葛飾北斎の代表作「富嶽三十六景」シリーズや著名人などをモチーフとしたキューブアートの作品で注目を集めている黒田さん。

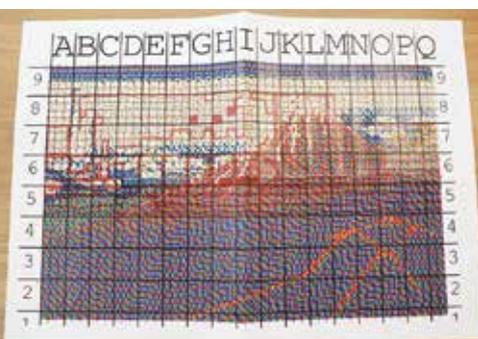
小学4年生の頃、ルービックキューブ（以下「キューブ」という。）に興味を持ち、最初は色を揃えることに夢中だったといいます。ある日、「キューブをたくさん集めたら絵になりそう」と思いついたのがきっかけでキューブアートを始めてみることに。とはいえ、当時はキューブを1個しか持っていなかったため、キューブの1面の真ん中を赤色にして日本の国旗を作ったり、友達のキューブを借りてハートを作ったりしていたのだそう。それから、キューブの数を100個、400個、1,000個とどんどん増やしていき、さまざまなアートに挑戦するように。

その制作過程は、設計図を作るところから始まります。キューブアート専用サイトで、作りたいイラストや写真を設計図に変換し、設計図どおりにキューブの面を一つ一つ揃えていきま

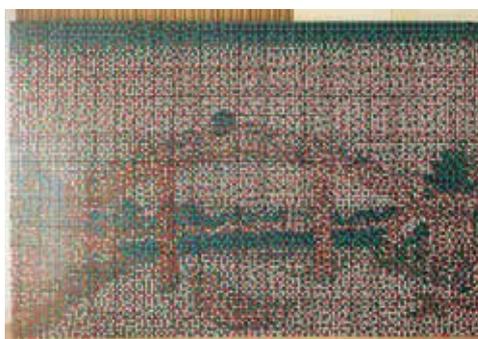
す。制作時間は1日40分。約1,000個のキューブを使った作品を2週間程で完成させてしまうのだとか。

そんな黒田さんが、数十点とある作品の中でも一番大変だったと感じたのは、1,700個のキューブを使った富嶽三十六景「深川万年橋下」だといいます。「多くのキューブを使うため、アートの大きさは制作当時の身長約2倍でした。踏み台に乗らないとキューブを積むことができなくてすごく疲れたけど、作品が完成した時の達成感は大きかったです」と当時を振り返ります。

キューブアートを一言で表すとしたら「忍耐」。諦めず、投げ出さず、続けることが大切なんです。そう語ってくれた黒田さんの現在の目標は、5年後までに大ファンである葛飾北斎の富嶽三十六景シリーズの46作品をコンプリートすること。「100歳まで、いや、できる歳までキューブアートを続けたい」と目を輝かせていました。



実際に使用している設計図



一番大変だったという作品「深川万年橋下」



取材の日には「博物館」のロゴを制作してくれた



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチンジでは
過去の旬レシピも掲載！ ▶



今月のおすすめMENU

揚げ茄子丼

地産地食応援店「ふあ〜夢+」の高橋さんに、
とよたのナスを使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材 ナス

市内では平坦部から中山間地まで広い範囲で「筑陽」という品種が栽培されています。6月中旬～10月下旬に出荷され、和洋中など多様な料理に使用可能です。



材料(4人分)

ナス	2本	めんつゆ(水で希釈したもの)	500cc
オクラ	10本	水溶き片栗粉	
片栗粉(打ち粉用)	適量	(片栗粉…20g ^ラ 、水…50cc)	
サラダ油	適量	ご飯	適量

作り方

- ナスは大きめの乱切りにし、表面に切り込みを入れて、水にさらす。ざるにあげ、キッチンペーパーでしっかり水気を拭き取る
- 塩ずりして湯がいたオクラを水にさらす。冷めたらキッチンペーパーで水気を拭き取り、細かく刻む
- 希釈しためんつゆを鍋に入れて沸かす
- 水溶き片栗粉を③に入れ、とろみをつける
- ①のナスに満遍なく片栗粉(打ち粉用)をまぶす
- 170度程度の油でナスを揚げる。焼き色が付き、串が通れば取り出して油をよく切る
- 丼にご飯とナスを盛る。④のあんをかけ、②のオクラを乗せたら完成！

POINT!

とろみあんのアレンジ方法として、大根おろしを入れて、みぞれ風にしたり、卵を入れて、かきたま風にしたりして食べるのもおすすめです。

今月のシェフ

ふあ〜夢+

たかはし まいこ
高橋 麻衣子 さん



畝部東町馬場西1番地1
☎050・5471・2431
定休日/日曜日
営業時間/【月・火・水・木曜日】午前10時～午後5時
【金曜日】午前11時～午後5時
【土曜日】午前10時～午後1時

