



## ● 令和 7 年度研究会大会にご参加を

日本色彩学会で年 2 回開催される学術発表の場の一つ、研究会大会を今年度も開催します。

タイムスケジュールやプログラムを決定し、大会サイト上で公開しています。

合同研究発表会では色彩教材研究会の会員の方々も発表予定です。

また、特別企画として、初日の午後、アートディレクター・佐藤豪人氏による地域ブランディングデザインのご講演と討議が予定されています。

大会に参加申込いただくと、事務局からログイン情報が送られ、開催直前には予稿集なども閲覧できるようになります。

多くの方々に学術交流に加わっていただきたく、ぜひご参加の申込をお待ちしています。

【日時】 2025 年 11 月 8 日 (土) 9 日 (日)

【会場】 Zoom オンライン

【参加費】 学会員 3,000 円、学生会員  
2,000 円

非会員 (一般) 6,000 円、非会員 (学生)  
4,000 円

【申込】 2025 年 11 月 5 日 (水) 〆切

【詳細】 大会サイト (川澄未来子)

## ● カラフルは美味しい！！

秋の味覚の代表に「さつまいも」があります。最近はカラフルな色みで、味のみならず目でも私たちを楽しませてくれていますね。

〈ほくほく系〉は、しっかりとした食感とほどよい甘味が特徴で、焼き芋のほか、食感を活かせる天ぷらや煮物、炒め物、サラダなどの料理に適しています。

〈ねっとり系〉は、水分を含んだ粘り気のある食感と、焼き芋にすると蜜が出るほどの強い甘味が特徴で、焼き芋はもちろん、濃厚な甘さを活かしたお菓子や干し芋も絶品です。

〈しっとり系〉は上品でなめらかな口あたりが人気のようで、焼き芋が美味しいのはもちろんのこと、お菓子にも料理にも使えるとのこと。

さつまいもの中身の色では定番の黄色の他に、「紫いも」とも呼ばれる赤紫～紫色のさつまいも。β-カロテンをたっぷり含んださつまいもは、かぼちゃのように濃いオレンジ色です。でんぷんの含有量が多い白色のさつまいもは、おもに加工用として利用されています。品種が気になる方は調べてみてください。それでは、美味しい秋を満喫しましょう！

(監事 井澤尚子)

## ● 大辞典ひろい読み 94 ーこ

**濃染め：**こぞめ。色を濃く染めること。またその染めたもの。

**古染付：**こそめつけ。中国明代末期に景德鎮窯で焼かれた染付け磁器。

**黒花：**こっか。陶磁器の装飾法の一。黒色発色の鉄質の彩料で文様を表すもの。

**黒褐色：**黒みがかった茶色。

**黒旗：**こっき。黒色の旗。無政府主義者の掲げる旗。

**黒器：**こっき。黒塗りの、ふたのある椀。こき。黒色の茶器。黒楽焼きや烏蓋（うさん）。

**粉白粉：**こなおしろい。粉末状のおしろい。

**五倍子：**ごばいし。ふし。付子。附子。ヌルデの若芽や若葉などにアブラムシが寄生してできる虫こぶ。紡錘形で、タンニンを多く含み、インク・染料の製造に用いる。

**コバルト：**鉄属元素の一。合金の成分として利用。酸化物はガラス・陶磁器の青色着色顔料。元素記号 Co。

**コバルト色：**空色。淡い群青色。コバルトブルー。

**コバルトグリーン：**酸化コバルトと酸化亜鉛から製する緑色顔料。また、その色。絵の具などに用いる。

\*大辞泉：小学館発行国語辞典（永田泰弘）