

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.106・1月26日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマプラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-32-3909
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603
●発行/毎日新聞大阪本社販売促進部:大阪市北区梅田3-4-5 発行部数:100,000部



素敵な人!

笛演奏家
坂井 孝之さん

今回の素敵な人は、以前、「心のページ」でも紹介した笛の演奏家・坂井孝之さん。マッサージ・はり業のかたわら、学校、病院など種々の集まりでお話と笛の演奏活動を行うなど活躍中。



笛に願いを込めて 命の大切さを 伝えていきたい

色に惹かれ、まさに虜になりました」と坂井さん。思いがけず匿名でフルートをプレゼントされると、新井力夫氏に師事し練習に練習を重ね、24歳の時に全国盲学生音楽コンクールで優勝。28年前、野洲に移り住んでマッサージ・はり業を開業してからは地域の小さな集まりから公民館、ホールへと少しずつ演奏の輪が広がっていった。坂井さんは「ぼくのまわりに人が集まってくるのは相方(奥様)のおかげです」と笑顔で話す。

ルート以外にもオカリナ、ケーナ、篠笛などの演奏もこなす。「28年前はまさかフルート演奏家の奥さんになるなんて思っていませんでしたが、笛が生活の中心になることは長い間の夢でした。夢が叶って本当にうれしい。周りの方々のおかげだと心から感謝しています」と、奥さんのさゆりさん。お2人の笑顔がなんとも魅力的だ。

ヴォーカル・増田こま江さんと、琴の演奏家・杉尾尚子さん、そして坂井さんの3人で組むアンサンブル「ナ・タ・デ・コ・コ」の練習日。初めての演奏会を5日後に控え、坂井さんの自宅で「いつもなんどでも」「涙そうそう」など名曲が次々と演奏された。「坂井さんとの演奏はとても楽しい。これからも一緒に活動を続けたいです」と杉尾さん。「初めてお会いしたときから意気投合しました!」と増田さん。坂井さんが奏でるさまざまな笛の音に、杉尾さんの琴と増田さんの

歌声が美しく重なる。「障害のある人もない人もみんな同じ。命の大切さを伝えていきたいです」と坂井さん。琴線にふれる取材をさせてもらった。(取材・白崎)

美しい音色に惹かれて

坂井さんは東京出身。2歳の時に病気のため失明し、3歳から家族と離れ横浜訓盲学院で学んだ。坂井さんにとってフルートは、幼い頃から家族と離れて暮らす寂しさをまぎらわすための大切なパートナーであり、人生を変えるきっかけとなった楽器。



「初めてフルートと出会ったのは高校2年生のときのこと。ラジオから流れる美しい音

夫婦の夢が叶った 毎日

笛を中心とした生活が夢だったという坂井さん。今はフ



坂井さん夫妻

左から増田さん、杉尾さん、坂井さん

坂井孝之さんのホームページ <http://www.sakai.siga.jp/>

講演や演奏などの依頼先
坂井孝之 野洲市西河原2295
TEL:077-589-2191

坂井さんの面白い笛



長女・円さんのご主人が作ったユニークな笛。小さくても素敵な音色が生まれる。

詳しくは gaido.jp/0700

滋賀生活情報紙 Oh!Me はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読お申し込みは **0120-468-012**

運営(株)アブリーアヤマ **Osaka Gas Cooking School**
大阪ガスクッキングスクール滋賀 **077(566)0949** まで
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側 徒歩7分) **お気軽にご参加ください!**

トライアルレッスン (お得なお試し講習会)

大阪ガスクッキングスクールの講習会にはじめてご参加いただく方のための特別講習会です。
家で手軽に
チャイニーズ

- 切り昆布のサラダ
- ホタテ貝柱の揚げ餃子
- 鶏肉のロースト中華風
- 長芋と豚肉の炒め物
- ごはん・黒ゴマの汁粉

おひとり様 **1,500円/回** (税込・前納制)
2/28 火・3/1 水 10:00~13:30

今年のバレンタインは手づくりケーキで

バレンタインケーキ

ココア生地のスポンジにガナッシュクリームがたっぷり入った、ハート型に仕上げるカワイイケーキです。

おひとり様 **2,500円/回** (税込・前納制)
2/14 火 ①10:00~12:30 ②14:00~16:30

★お申し込み方法★

電話にて先着順で受け付けてさせていただきます。講習会名、講習日をお選びください。定員になり次第締め切らせていただきます。

●受付時間 14:00~17:00 (土・日・月不定休あり)

★会費(全て税込)は、全て前納制です。お申し込み後1週間以内にご入金ください。

★ご入金方法
1.現金を付けて直接入金
2.銀行振込入金(振込手数料はお客様負担となります)

名義/大阪ガスクッキングスクール滋賀
銀行名/滋賀銀行 草津西支店
口座/普通預金 361889

★お申し込みの講習会の予約取り消し(キャンセル)について
講習日までの日数が、8日以上14日未満の場合、講習会費の50%をキャンセル料としていただく事になります。なお、講習日当日まで7日以内の場合、講習会費全額をキャンセル料として頂戴します。ご注意ください。ご変更は、空席があれば(同月、同メニューに限り)1回限り可能。代理の方の出席も可能です。(ご連絡ください。)

★お願い
*講習会へは、動きやすい服装、履物でご越しください。
*マニキュア、華美な指輪等はご遠慮ください。
*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。
*ご入金の際はなるべくおつりのないようにお願いします。

2dayレッスン 楽しく美味しいイタリアン

(株)カゴメ様協賛

- エビのグリル焼き バジルソース
- 気まぐれピッツァ
- 豚肉のトマトソース煮込み
- 冬野菜とパスタのサラダ
- パナナと野菜のシフォンケーキ

おひとり様 **2,500円/回** (税込・前納制)
2/3 金・9 木 10:00~13:30

(株)キリンビール様協賛

ワインで祝うひな祭り

◆オードブル2種
◆ハマグリとアーモンドのチャウダー
◆豚味噌汁のソテー
◆クレンソウとセリのサラダ添え
◆練乳のパナコッタ イチゴとともに

おひとり様 **2,500円/回** (税込・前納制)
3/2 木・3 金 10:00~13:30(予定)

