Oh!Me（オー!ミー）
インターネットと連動した【滋賀生活情報紙】
MAINICHI 新毎聞日
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.275・7月2日　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 FAX0748-34-8927
●広告／滋賀毎日広告社：大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603
●発行／毎日新聞大阪本社開発宣伝部：大阪市北区梅田3-4-5
発行部数：100,000部

素敵な人

ピアノにかける夢！ 中学3年生がリサイタルを実現

久末 航さん（14歳・大津市在住）

今年３月、中学３年生（14歳）でピアノリサイタルを実現させた久末航（ひさすえわたる）さんが今回の素敵（すてき）な人。久末さんが通う大津市内の中学校でお話をうかがった。

数々の賞を受賞

久末さんは学業に励む一方、ピアノ演奏で数々の賞を受賞している。

主な受賞は次の通り。

■「第20回滋賀県ピアノコンクール」低学年の部で奨励賞

■「第８回ショパン国際ピアノコンクール In Asia」小学５・６年生部門で金賞

■「第32回ピティナ・ピアノコンペティション」Ｊｒ．Ｇ級で金賞

実績を踏まえ、今年３月、京都の「青山音楽記念館バロックザール」でファーストピアノリサイタルを成功させ、夢の実現に向かって力強く歩み出した。

音楽好きの両親の影響

久末さんがピアノに興味を持ち始めたのは４歳の時。５歳になると本格的にピアノを始め、さらに、小学生になると作曲の勉強も始めた。

学校で行われる合唱コンクールなどでは毎年ピアノの伴奏を任され、期待を集めた。

久末さんの両親は共に音楽好きで、クラシックやジャズを聴く機会に恵まれ、身近に音楽があった。

自宅で毎日、２～３時間の練習に励み、週に１、２度、先生の指導を受けてピアノの勉強を続けている。

１年間の特訓

高校生になったらリサイタルを開きたいと思っていた久末さんに、先生から一足先にリサイタルを開いてみないかと持ちかけられ、思い切って挑戦してみることにした。

準備期間は約１年。この間、ピアノの練習時間は毎日４～５時間にも及んだ。「**同じ曲ばかり練習しなければならず、途中で練習が嫌になることもありました**」と振り返る。

しかし、努力のかいあってリサイタルの当日は200席の客席が満席となった。演奏したのはフレデリック・ショパンの「舟歌．Ｏｐ．60」、セルゲイ・ラフマニノフの「音の絵．作品33．39」から６曲、アンコールを含めて20曲に及んだ。

このリサイタルを通して、コンサート進行のペース配分や、１曲１曲を丁寧に仕上げることの大切さなど、多くのことを学んだ。

お客さんから「**良かったよ**」「**感動した**」「**頑張ったね**」などと、声をかけられたことがうれしかったが、両親が心の底から喜んでくれたことが一番だった。

「聴いてもらえることの感動」を味わう

久末さんにピアノの魅力について聞いてみると「**他の楽器とは違い、音域が広く、和音が豊かに表現できること**」と返ってきた。

「**今後はオーケストラと共演し、ピアノ協奏曲を演奏してみたい**」と夢を語る久末さん。ピアノを弾いている凛（りん）とした表情がとても素敵だった。

（取材・澤井）　詳しくは www.gaido.jp/2751

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
フリーダイヤル 0120-468-012

活きた鮎を焼きながら食べるお店「松水」
松水の心づくしの味をご堪能ください。
松

◆鮎5尾コース 6,300円
◆鮎3尾コース 5,250円
先付、虹鱒と鯉のお造り、鮎、小あゆの天ぷら、おまかせ串、鮎ちらし寿司、しじみ汁
竹

◆鮎5尾コース 5,250円
◆鮎3尾コース 4,200円
先付、虹鱒と鯉のお造り、鮎、小あゆの天ぷら、三串、鮎ちらし寿司、しじみ汁
梅

◆鮎5尾コース 4,200円
◆鮎3尾コース 3,150円
先付、虹鱒と鯉のお造り、鮎、三串、しじみ汁、ごはん、漬物
鯉

◆鯉のあらいと鯉こく付 3尾コース 3,675円
先付、鯉のあらい、鮎、三串、鯉こく、ごはん、漬物
手づかみ亭

つかんで 焼いて 食べて!
琵琶湖で生まれた鮎を育て、清流に見立てた小川に放流しています。網で、手でつかんで、その場で焼いてお召し上がりいただけます。
鮎 お得

◆お二人様 鮎10尾コース 6,300円
先付（2）、鮎10尾、しじみ釜めし（1）、漬物（1）、しじみ汁（2）
近江 新メニュー

近江牛 近江しゃも
◆近江串焼きコース 3,150円
先付、近江串焼、ごはん、漬物、しじみ汁
鰻

◆焼うな重・串コース 3,150円
先付、おまかせ串、焼うなぎ重、漬物、しじみ汁
鰻

◆焼うな重・鮎3尾コース 3,150円
先付、鮎、焼うなぎ重、漬物、しじみ汁
琵琶湖環状線〈開通〉新快速で北小松駅まで 京都駅から33分 大阪駅から62分
湖西道路〈無料〉

鮎料理 松水
〒520-0501 滋賀県大津市北小松996-2
0120-014-665（おいしいもろこ）
4月～10月末の営業時間/11:30～19:00(受付)　定休日/水曜日
小松水産株式会社 http://www.sho-sui.com/
読者プレゼント Oh!Me持参の方
3,150円以上のお食事をご利用の方にデザートをサービス
Oh!Me1枚で10名様まで有効（他の特典との併用はできません）
有効期限：2009/07/31まで