

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.41・9月30日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870

●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!

風も吹かない 路地裏に 風を吹かせる!



劇団異国幻燈舎・座長
演劇友の会・代表 **宮沢 十馬さん**

複数の劇団が協力しあうことが必要」と考えた。そして2001年に自らが発起人となり、いくつかの劇団長とともにD.W.Fを設立。演劇について勉強会を続けている。設立当初はお互いの意思疎通がうまくいかず苦労も多かった。しかし今はそれぞれが所属する劇団の枠を超え「お互いが学びあい、協力しあう場」としての機能を果たせるようになり今年6月には記念すべき初公演を成功させた。

ている劇団を知った。さらに、劇作家唐十郎のテント芝居を観たことも決定的な要素となった。反社会的なものに憧れていた宮沢さんには、常々「既成概念を壊したい!」という思いがあった。唐十郎が作り上げた特殊な舞台を見て「こんなに自由でいいんだ。自分もやってみたい!」と、ますます演劇の世界へのめりこんでいった。

養護教員と劇団と

宮沢さんには、実はもうひとつ、県立三雲養護学校(紫香楽校舎)養護教員としての顔がある。演劇と出会う前、福祉の道を選ぶ出来事があった。それは、養護学校のある生徒が作った陶器を見て、「これは自分には作れない!何だろう?」と、一種のショックを受けたこと。そのショックは、大きな刺激となって、「もっと彼らを知りたい、深く勉強したい」という思いへとつながっていった。

「演劇と教職の両立は、肉体的にはきつくても、精神的にはバランスがとれている」と語る。芝居があるから仕事のストレスもたまらない。また教職と演劇は別物であるが、授業で音楽を使って生徒に語りかけることは『想いを表現する』という点で芝居と似ている。今でも職場で日々学ぶ事が多く、人間とは何か?と自問自答したり、自分を見つめ直したりするきっかけになっている。

演劇、そして自由な発想との出会い

宮沢さんが演劇の世界に入ったきっかけは、大学で先輩の芝居を観たこと。音楽にロックを使い、オリジナルの脚本で舞台づくりをし



劇団異国幻燈舎の練習風景

演劇の魅力はロマン

宮沢さんの好きな言葉は「風も吹かない路地裏に風を吹かせる」。風とは物事が動く様で、「小さな奇跡を起こしたい」という意味。宮沢さん自身のテーマであり、芝居のベースにもなっている。「演劇の魅力はロマン。何も無いところに芝居小屋ができ、役者が演じ、またもとの何も無い空間に戻る。そこが魅力」。その魅力を沢山の人が知ってもらうことが今後の課題。滋賀に奇跡の風がどんどん吹き、さらに素晴らしい芝居が上演されるのが楽しみだ。(取材・坂梨)



D.W.F. ミーティング風景

速報! 宮沢十馬さん作・演出の「恋のカタヒ」が第11回OMS戯曲賞の最終選考に残りました。大賞の結果発表は11月8日。発表が楽しみです。

※OMS(扇町ミュージアムスクエア)戯曲賞:次代を担う新たな作家の発掘、また中堅劇作家への刺激を兼ね、過去受賞歴のある作家も選考の対象とした戯曲賞。

劇団異国幻燈舎ホームページ
<http://www5.ocn.ne.jp/~ikoku/>
公演情報
<http://nango.web.infoseek.co.jp/>

素敵な人の投稿はこちらから gaido.jp/0263

滋賀生活情報紙[Oh!Me]は近隣の毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読申し込みは

0120-468-012

滋賀の演劇のレベルを上げるために

宮沢さんは、劇団異国幻燈舎の座長。この劇団は大学生だった1984年に仲間と結成したもので、現在は瀬田を本拠地として活動中。また座長とは別に、演劇友の会(D.W.F)の代表も務める。この会を設立したのは、次世代へ手渡せるような演劇シーンを作りたいという思いがあったから。「滋賀の演劇は他府県に比べて遅れをとっている。いい舞台を作り上げるには

Osaka Gas Cooking School 大阪ガスクッキングスクール滋賀

お問い合わせ 077(566)0949 まで

〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側エントピアホテル隣) **お気軽にご参加ください!**

伝統をつなぐ滋賀の味 滋賀の伝統料理を味わってみませんか?

メニュー: ★焼き鯖にゆずめん ★魚田 ★ねごんげ ★具だくさんの野菜梅 ★あめのいお(びわま)御飯 ★くし団子(すたらしあん)

10/22金 おひとり様 2,500円/回 (税込・前納制) 10:30~14:00

ドライアルレッスン (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。

栗入りガトーショコラ ブランデーとグランマニエの香りが効いた大人の味。秋の味覚のマロンが丸ごと入ったチョコレートケーキです。

10/4月 10/19火 おひとり様 1,000円/回 (税込・前納制) 14:30~16:30 10:00~12:00

アジアンテイスト アジアンテイストに醬をピリッと効かせておいしくアレンジしました。今流行の韓国&アジアメニューにチャレンジしてみませんか?

メニュー: ●ベトナム風生春巻き ●ナスのパジル炒め ●鯛の黒酢煮 ●カニとキノコのタイ風スープ ●松の実と干しエビのおこわ ●中華クッキー(ジンジャー風味)

10/7木・8金・25月・27水 おひとり様 2,500円/回 (税込・前納制) 10:00~13:30

パンー日体験レッスン 基礎からみっちりおいしいパンを焼いてみませんか?

●キノコのグラタンパン ●メープルナッツブレッド ●ブルーベリーマロン

10/15金 おひとり様 2,100円/回 (税込・前納制) 10:00~14:00

★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。

●受付時間 14:00~17:00 (土・日・月不定休あり)

★会費(全て税込込み)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.現金を受付で直接入金
2.銀行振込入金

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きます。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。

大阪ガス 専任講師 養成所

インターネットで最新の講習会募集情報も公開中!! ホームページアドレス <http://www.og-cookingschool.com>