



asten

9月
Sept. 2020

400年近い歴史を持つ駿河竹千筋細工。
 代々技術を受け継ぐ「みやび行燈(あんどん)」が作っている。
 竹は5年10年たつと
 経年変化により愛着が増してくるという。
 竹細工は全国各地、世界にある。
 多くは農具を起源にしているが、
 こちらは職人たちの美を競う創意工夫から生まれた。
 伝統工芸品を選ぶのは、
 美しいから今自分が欲しいというだけでなく
 この技を未来につなぐ
 バトンリレーに参加することでもあり、
 ちょっと誇らしくなる。

今月の
キラリ
* *

*
 撮影協力/静岡竹工芸協同組合
 TEL.054-252-4924



asten people
鶴澤清志郎



アステン5つ星
そば

しずおかキッチン
 サーモンのポワレ
 ソースブールノワゼット

asten life 1
 こだわりSELECTION

特集

紙と見る 未来

原子力発電の特徴を調査せよ!

原子力発電の強み

- ① 少ない燃料で大量に安定して発電可能
- ② 発電時にCO₂を出さない
- ③ 経済性に優れている

原子力発電の強みは、この3つなの!

大量の電気を安定してつくれるのね。

地球温暖化対策にも有効なんだね。

探偵社のホス
とがわ **兎川 エス**

好奇心旺盛な探偵見習い
こしか **小鹿エマーソン**

原子力発電は、放射線の厳重な管理が必要だったり、放射性廃棄物の処分場が決まっていないといった課題があるけど、もちろん強みもあるの。一つ目は、少ない燃料で大量の電気を安定的につくれること。二つ目は、発電時にCO₂を出さないから、地球温暖化対策に有効なこと。三つ目は、発電コストが他の発電方法と比べても引けを取らず、経済性に優れていること。^(*)だから、安全性の確保を大前提に重要なベースロード電源の一つとして位置づけられているんだって。

行動力抜群の新米探偵
あびる **阿比留エミリ**

EEE探偵社

SBSテレビ 日曜午前11時24分~ アニメ放送中
 声の出演: 神谷明 岩居由希子 アニメーション: Pmats9

ホームページでこれまでのアニメを配信しています



中部電力 静岡支店
 054-273-9004 <https://www.chuden.co.jp/>

*引用:「発電コスト検証ワーキンググループ(2015年5月)資料(2014年モデルプラント試算結果概要(案))」

紙と見る 未来

ペーパーレス時代とはいふものの、依然、私たちはたくさんの紙に囲まれて、それが暮らしを便利にしたり、鮮やかに彩ったりしている。紙を通じて未来を見つめる人たちの思いを聞いてみた。



千年前から千年先へ

私たちが古の出来事を学べるのは、当時の記録が残っているから。その多くが紙によってもたらされている。古美術品や史料の修理を専門に手掛けているのが、静岡市葵区にある墨仁堂。依頼品には掛け軸や文書(もんじょ)など、国宝や重要文化財に指定されているものも多い。

「日本のもの以外に東洋美術品も扱います。日本はこうぞ、みつまた、雁皮でできている紙が多く、中国は竹の紙が多い、といった違いがあり、素材や傷みの種類を調査・分析した上で修理の方法を決めます」。そう話してくれたのは山口喜子さん。修理中の紙には一面に無数の虫の穴があり、小指の先にも満たない薄い紙片で埋めていく。繊細な作業は、息をするのもためらわれるほど。

修理に使う紙の多くを自分たちで漉(す)き、厚みや色みを選んで使う。

「物によっては、虫の穴を一気に埋める技術や、レーザーカッターで紙を切り抜く方法も使うようにはなりました。でも、今まで修理に携わった人たちと同じように、50年後100年後にちゃんと直してもらえるようにしておきたい」

「今の時代、機械できれいな紙を作れますが、昔の紙は厚みが均一ではないし、繊維のむらもあります。穴が開いたところにむらのない紙を入れると目立ってしまう。鑑賞した時に目立たないよう、周りと一緒にするように修理するのが、私たちの仕事なんです」

使うのりも伝統的な「小麦粉澱粉(でんぷん)のり」。接着力が決して強いとはいえないのりをあえて使うのにも、もちろん理由がある。

奈良、平安といった千年を数える時代を超えて今に残っているものは、幾度となく修理を施されてきた。先人が直した跡を一つ一つ確かめ、時には丁寧にはがして貼り替える。修理が前提であれば、求められるのは「はがれない」より、必要ときにちゃんと「はがれる」こと。作品そのものと共に「何を使い、どうやって直したか」を伝えることが、とても大事なのだ。

時代に求められる紙

伝統的な技法で守られてきたものを、新しい技術で次の時代へ引き継ぐための紙も生まれている。特種東海製紙(長泉町)の紙のミュージアム「Pam」で、館長の千葉寿子さんが見せてくれたのは「文化財を保護する紙の箱」だ。

「開発が始まったのは80年代。当時、文化財保存・保護の機運が高まり、それまで桐の箱で保管していたのを、紙で代用できないかと考案されました」

文化財保存用の段ボール箱は弱アルカリ性の紙

で作られ、酸で劣化する貴重な紙資料を中和して守る。長期保存が必要な公文書館などに使われている。

いつも、時代に合わせて新しい紙が生まれてきた。国産初期の写真真画紙。鉄がさびない加工を施した、縫い針や自転車のスポークを包む紙。お菓子の箱や本の装丁に個性を添えるファンシーペーパーは、流行に合わせて色やテクスチャーが増え続けている。紙の変遷は、そのまま時代を映す鏡となる。

同社三島工場長の友竹義明さんは、紙の特長を「加工のしやすさや必要特性をシート状に付与できる」と説明する。

「保存用の紙は、封筒にしたり包んだりできるので、古い手紙や写真を入れて劣化を防ぐことができます。手術室で使うメスやはさみを一つずつ包装した滅菌パックは、雑菌は通さないけれど、滅菌ガスや蒸気が通るように紙の穴の大きさをコントロールしています」

クロッカや総菜を包む紙は昔から同じではなく、電

子レンジで温めても安心なよう進化し、金券には偽造されないために最先端の技術が注ぎ込まれている。水洗トイレの節水レベルの向上にあわせて、少ない水でも流れて溶ける採便シートに変化させている。

「東日本大震災の際に、当社と有害物質を吸着する材料メーカーで有害物質吸着シートを共同開発し、現場で使われました。吸着した後の処分など、根本的な解決には時間がかかります。でも当時の「なんとかしなければ」という窮状に、紙で協力できたという思いはあります」(千葉さん)

これからどんな紙が生まれるかは、私たちがどんな暮らしを望むかということと深く関わり合っている。



もっとも身近なところで

最後に、紙とは切っても切れない人の話を。水口千令(ちはる)さんは、伊豆市修善寺を拠点に創作活動をする「紙切り作家」。使うのは一枚の黒い紙と小さな手芸用のはさみ一つ。「切り絵を始めたきっかけは」と話しながら、その手はくるくると紙を細かく切り続け、ものの3分ほどの間に一つの作品が生まれてしまった。

「紙が好きで、いろいろ集めているけれど、作品にするのはいつも同じ紙。子どもが手にしてもある程度丈夫で、それでいて切り心地がよく、負担にならない厚さ。手になじむ優しい、普通の紙です」

実家の店を手伝う傍ら、立ったまま手近な紙とはさみで絵を切ったのがきっかけ。作品を見た人が喜んでくれるのがうれしくて、以来、思い立ったら切れるよう、紙とはさみを持ち歩いている。旅先

で出会った人に、自画像や風景を切ってプレゼントすることもある。

小学校で子どもたちに教える「お母さんに切っただけあげる!」と、家にあるチラシや折り紙ですぐに作れる気軽さも魅力だ。身近だからこそ「作品として立派に飾ってほしいというよりは、おばあちゃんちの部屋の壁で少しずつ色あせていくように、生活の一部として溶け込んでいくのがいいな」

大きな木の側で笑っている少女は、いつか隣の席だったあの子かもしれないし、赤ちゃんを背負ったかっぱう着の女性は、いつも甘えさせてくれたおばあちゃんかもしれない。黒いシルエットに、見る人はそれぞれのノスタルジーと色を思い描く。

水口さんの夢は「触れる切り絵」。「視覚支援学校で、子どもたちと点字用の紙で切り絵をしています。切りやすく触り心地がいいこの紙で、触れる切り絵を作りたい。それがどこかでお役に立てたらうれしいです」



取材協力 / 株式会社墨仁堂 特種東海製紙株式会社 カルノ造舟

編集部 オススメ おでかけ GOURMET

つい食べたくなっちゃうテイクアウトサンド 新メニュー登場!

ゴクリ、食欲をそそる「レッドホットチキンサンド」は、ジューシーなから揚げがたっぷり。爽やかな酸味・辛みをきかせた自家製トマトソースは、パンに浸み込んだ最後の一口までおいしい。専門店の鶏ハムを使用した「チーズと蒸し鶏のバジルソースサンド」は、さっぱりと濃厚のハーモニー。パルメザンチーズもグッジョブ! おうちデザートに、ちょっと大人な「チョコパフェ」も。

●「レッドホットチキンサンド〜タルタルソース添え」、「チーズと蒸し鶏のバジルソースサンド」各ボト付き600円。
※プラス100円でアイスコーヒーorホットコーヒー付き。

じっくり丁寧に焼き上げた自家製粒あん 定番から進化系まで見逃せない!

北海道産小豆を5時間以上かけて焼き上げたこだわりの自家製粒あん。小豆本来の味がしっかりと分かる上質な甘さとさらっとした食感が大人な味わいだ。この自家製粒あんが楽しめるのは「冷やしクリームパン あずき」や「クリームチーズとつぶあんバナナパイ」、数量限定「自家製小倉フレンチ」など。まずは王道の「粒あんぱん」から試してみよう!



●「自家製粒あんぱん」130円。

石窯パン工房 パトン
●藤枝店 藤枝市前島3-9-50 ☎054-636-3300 7:00~19:00 月曜定休
●焼津店 焼津市小川12626 ☎054-656-0810 7:00~19:00 月曜定休
※祝日の場合は営業。※小川公民館向かい。ナビは「小川公民館」で検索

シェフイチおし



和・仏 食彩工房 monsieur MOIZUMI (モイズミ)
静岡市葵区油ヶ谷7-5 ☎054-247-1338
11:00~14:00 17:00~22:00(土日祝ランチあり)
P6台+提携あり 水曜定休 MOIZUMI 焼津

9月のランチ

真鯛のボフレと秋ナスのイタリアン風 2,270円(税込)
オードブル6品盛、スープ、パヴロフ、デザート、コーヒーorティー付き
コクがあるのにみずみずしい! ムッシュ自慢の自家製トマトソース
9月はマダイととろろ食感の秋ナスを自家製トマトソースを絡めながらいただく一品。じっくり丁寧に煮込んだうま味とコク。それでいてさっぱりしているから、いくらでも食べられそう。このトマトソースを使った「若鶏のトマトソース煮込み」も人気。テイクアウトもOK!

9月から秋限定パスタ3種登場!

濃厚クリーム? それとも爽やかトマト?
食欲の秋を満たすなら、香り豊かで濃厚な「カキとほうれん草のクリームソース スモーク仕立て」や「フェットチーネのクリームソース 黒トリュフの豊かな味わい」がおすす。夏バテ気味の方にはトマトの酸味が爽やかな「トリオリニのモッツアレラとベーコンのトマトソース」を、ドルチェも充実。食後のカフェタイムまで満喫しよう!



●ランチタイムはいつでもサラダバー&ドリンクバー付きで1,732円(税別)。

ルジアナマ 金谷店

鳥田市金谷富士見町1681-88 ☎0547-46-2263
L11:00~15:00 T15:00~17:30 D17:00~21:30
※コロナ禍により営業時間が変更になる場合があります。不定休(月1回) Pあり

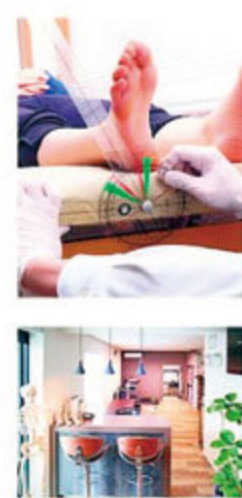
編集部 オススメ こだわり SELECTION

足元が変われば、見える世界が変わるかも?!
無料カウンセリング実施中。オーダーインソールで不安・悩み改善へ



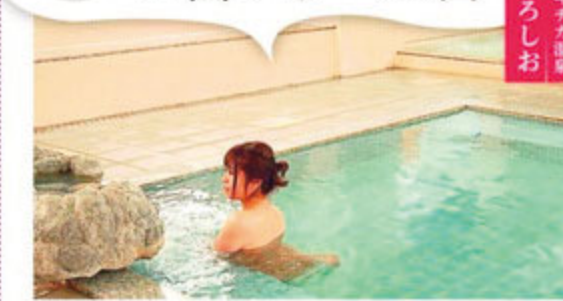
●両店合わせて毎月先着10人に初回カウンセリング通常1万円が無料に。
アステン限定なので、アステンを見た旨を伝えて。
●オーダーインソールは2万円前後

FIT.LAB. (フィットラボ)
【静岡店】静岡市葵区本通3-23-1 チサンマンション本通101 ☎054-252-2800
【清水店】静岡市清水区天神1-2-1 ☎054-363-0008
【両店共通】10:00~20:00 Pあり 水曜・木曜定休
http://www.fit-lab.com 足の悩み フィットラボ 焼津



「硬い地面を歩いているとかかとの骨が疲弊し、体のバランスが崩れる危険性がある」とフィットラボの榎原さんは話します。体のバランスが崩れると、体にさまざまなトラブルを起こす可能性があります。それは子どもでも大人でも同じ。調子が悪いのは、もしかしら体のバランスが崩れているせいかもしれない。榎原さんはけがを機に歩行不全になった経験があり、体をどうにかしたいと思っていた時、出会ったのがオーダーインソールだった。インソール先進国フランスへ渡り、本格的に技術・知識を習得。立つこと歩くことなど、不調に悩む人の手助けをしようと2008年に店をオープンした。フィットラボのカウンセリングを受け、自分のためだけに作ってもらったインソールを使ってみると、今までの概念が変わるかもしれない。歩くというのは、生活の中で大半を占める動作の一つ。歩くのが楽になれば毎日がハッピーに変わりそう。作製の流れや利用者の声、インソールの大切さ分かる情報満載のホームページは要チェック。まずは電話か店舗に来店してカウンセリングの予約を取ろう。

近くで安心、温泉旅行気分 しずおかプロジェクト お出かけお風呂



天然温泉&ラジウム陶盤サウナで心も体も芯からほぐれる

塩化物泉で美肌効果の高い黒湯温泉と、泡がマッサージのように心地よい美泡湯。温熱で長時間、体ほかほかのラジウム陶板サウナの後は水風呂へ。休憩を挟んで繰り返すことで身も心もリフレッシュ! 入浴後は果肉を砕いて作る、新感覚のフルーツ荒絞りジュース「カジュタ」はいかが。

●スタッフはマスク、手指の消毒など感染症対策を徹底。安心してお越しください! 1時間コース580円、フリータイムコース1400円(ともに大人料金)。

エキチカ温泉・くろしお 焼津市栄町1-13-1 ☎054-627-7200 10:00~翌朝9:00 無休(設備点検で臨時休業あり)

静岡市のお風呂文化を盛り上げる! さがら子生温泉会館/島田 蓬萊の湯 焼津 芙蓉の湯 / エキチカ温泉・くろしお 東静岡天然温泉 樹木の郷 クア・アンド・ホテル駿河健康ランド

☆☆☆☆☆
アステン5つ星

美容も健康も! やっぱりそば

健康や美容に良いとされる「ルチン」が含まれているそば。ヘルシーだからこそ、いろいろな味を楽しみたい。各店の食感、コシ、香りも味わって至福のひと時を。

【手打ち蕎麦 たがた】の在来種のもりそば 2種食べ比べ

個性的な味が魅力の在来そば。例えば「福井県大野産」(写真右)は、小豆のような風味と爽やかな甘み、「長野県産」(同左)は、かんだ時にじわっとあふれる強いうま味と木の実を思わせる香りが特徴。そばに合わせて選んだ塩と、だしやしょうゆを変えて仕立てたつゆが、そばの良さを引き立てる。オクシズをはじめ、対馬、熊本など、在来種の産地はその日のお楽しみ。一期一会の出会いが待っている。



【そばの花】のすずしろ天々



【ふるさと】の鴨せいろ



コチラも!! 読者オススメそば

【府中蕎麦一九】の夏の彩り10種そば

いろいろな味を少しずつ食べたい。そんな願いをかえてくれる「夏の彩り10種そば」を女性店長が考案。夏季限定。トマトや揚げなすなどの野菜を、オクラや納豆などと一緒につると食せばひんやり、身も心も大満足だ。同じく季節限定の「みょうがそば」は、そばが隠れるほどたっぷりのミョウガ。平日限定のランチ(1,100円)は通年人気の桜おろしに、しらす井かたろろ井が選べてお得。



静岡市葵区人宿町2-5-1 EZAKI SOZOSYA キネマ館1階
tel/054-204-1928
営業/11:00~14:30, 17:00~20:00
休/火曜(祝日の場合は営業)
P/3台
★夏の彩り10種そば ¥1,100

【蕎麦屋神楽 藤枝店】の神楽天せいろ



静岡市志太4-2-10
tel/0547-35-5078
営業/11:00~20:30LO
休/無休
P/24台
★神楽天せいろ ¥1,683

【天空の和dining さわ】の駿河大名おろしそば



静岡市清水区春日1-8-12
tel/054-351-1838
営業/11:00~14:00LO, 17:30~21:00LO
休/水曜、第1、3火曜
P/20台
★鴨せいろ ¥1,430

静岡 [伊藤そば本店] 職おろしはもちろん、セットの丼も美味しい(駿河区・無休) ● 清水区「手打ち蕎麦 慶徳」味も雰囲気も最高(清水区・会社員)
藤枝 田沼「そば酒房いしざわ」店内がきれいで、メニューがたくさんある(島田市・会社員)
焼津 小土「蕎麦 一玄肉豆が乗った冷たいそばがおすすめ!(島田市・パート) ※口コミのため、情報に変更がある場合があります。

ニュースな視点で企業訪問!
自由時間の過ごし方はあなた次第。「〇〇すべき」「〇〇せねば」から解放される貴重な時間、伸び伸び楽しみましょ。好きなコトに迷わず一直線したい気持ちを応援してくれる。クルマ選びの〈紙上〉内覧会。
Honda車で人気のラインナップからどうぞ!

好きなコト 空が夕焼けに染まり始める時間のドライブとか、風景を感じながら走るのが好き!



コンパクトカー FIT e:HEV CROSSTAR
このパノラマ感、すごく気持ちいいですね。フロントビラーを極細にして、インパネは水平に、ワイパーは見えないようにしているんですって



こんなに視界が広いと焦らず落ち着いてドライブできるんじゃないかな。

好きなコト リラックスしてぼうっとする時間も大事にしたいと、この頃特に思うので



コンパクトミニバン FREED+ CROSSTAR
気持ち過ぎてなくて使いやすいところが女性に人気なんですって

私の好きなことを応援してくれる?
仲間と作りあげられるイベントは私の大好きな時間。荷物運びなら任せてと言ってみたい



床が低くて天井が高いですね。車高185cmから196cmまでタイプがあって、自転車やバイクも載せられるんですって
これなら積みやすいし長い荷物も大丈夫そう。シンプルな働き者って好感持てます!
運転は苦手だけど大きめのクルマが好き。矛盾してるかな。その点もチェックしたいな。アステンサポーター/ミユキさん
私たちがクルマ選びをサポートしてます!
クルマ選びは迷って当たり前ですよ。でも、Hondaのクルマなら、たとえ一目惚れで決めても後悔しない、と言いたいです!
HondaCars 静岡 東静岡店スタッフ
左から、今村さん・山梨さん・石垣さん



車中泊も余裕でできますね。アウトドア派ではないけれど、空気のおいしい所に出かけて一晩過ごしてみたいと思っちゃう!

決算 Honda 決算 Honda 開催中!!
Honda Cars静岡で ご体感ください

FIT No.1
フィット 2020年 上半期 静岡県 登録車販売台数 No.1
※2020年1月~6月の静岡県新車登録車販売台数第1位(自販調査)

FREED+ HYBRID
使う人のイメージネーションに応える、ビッグ&フレキシブルラゲージのフリード+。
フリード+ HYBRID G-Honda SENSING
※2020年1月~6月の静岡県新車登録車販売台数第1位(自販調査)

N-VAN
使う人のごだわりに応える個性とカラーを取り入れた「+STYLE」。
N-VAN +STYLE FUN-Honda SENSING

Honda Cars 静岡
■定休日/水曜日
■営業時間/平日 10:00~18:30・土日祝 10:00~19:30・サービス受付時間 10:00~18:00

清水吉川店 清水沢川店 東静岡店 聖一色店 清間町店 竜南店 U-Select 静岡
静岡市清水区セツ新屋555-3 TEL.054-344-6311 静岡市清水区清川1477-1 TEL.054-347-0011 静岡市東区東静岡1-1-14 TEL.054-265-5211 静岡市東区東静岡1-151-4 TEL.054-263-9561 静岡市清水区七軒13-17 TEL.054-251-1313 静岡市東区竜南1-18-13 TEL.054-248-0202 静岡市清水区北土門新街20 TEL.054-346-3108

※価格はすべて消費税込みの価格です。消費税10%に基づき表示しています。掲載価格には、保険料、税金(消費税除く)、登録等に伴う諸費用、リサイクル料金は含まれておりません。
※車両本体価格には、対応オプション(またはスペアタイヤ)、標準工具、ジャッキが含まれます。※販売店にてセットする付属品は別売です。※車両本体価格以外のメーカーオプション、ディーラーオプションの価格は含まれておりません。
※掲載内容にかならず乗った場合、やむを得ずにお断りすることがあります。※写真は印刷のため、実際の色とは異なります。※詳しくは営業スタッフまでお問い合わせください。

軽四輪自動車にも保管場所が必要です。 HONDA

あの子に1つ贈り物

生まれたばかりのあの子にひつじの授乳枕。後ろに付いたベルトに腕を通して、お乳を飲むあの子の頭を支える、いわばクッションの役割。小さなタオルなどを使うことが多いけれど、こちらはオーガニックコットン素材だから、あの子も気持ち良く使えないし、ちょっと楽しい。同じ素材のガラガラ「ひつじのラトル」をセットにするのもおすすめ。作っているのは、自然素材の糸を使った製品を提案しているAND WOOL。金谷の縁に開かれたスタジオへ、ブクッとした触り心地を確かめにどうぞ。

ひつじの授乳枕
4,290円(約18×26cm)
AND WOOL
島田市湯田1124-1(東名吉田I.C.から車で約13分)
tel.0547-54-4492 水曜休
オンラインショップ <https://www.andwool.com/>



とっさの1フレーズ

ハウ ハブ ユー ビーン
How have you been?
「元気だった?」



Point しばらく会えなかった友達に声を掛けよう!
#Pretty good!(元気だったよ!), Not bad.(悪くなかったよ), Long time.(久しぶりだね)など答えよう!

asten life

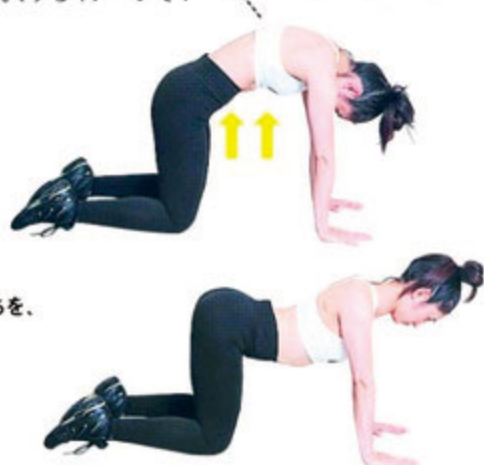


サブリな1 action

お悩み改善
腰痛も肩こりも!
背中さまざまな部分を意識して動かし、血流促進!

肩甲骨のあたりを丸くするイメージで!

- ① 四つんばいになる。息を吐きながら背中を丸める。
- ② 息を吸いながら背中を反らす。
- ①と②を繰り返す。2回目に背中を丸める際はみぞおちを、3回目はおへそを、それぞれ天井に引き上げるつもりで!



グランツ フィットネス インストラクター 茂川広大さん、山本直美さん

asten SNSで動画が見られます!

グランツ フィットネス 感染予防対策ガイドライン

グランツ フィットネス・スイミング 静岡市駿河区敷地1-18-28 054-260-7235(フィットネス・カルチャー) 054-237-1076(スイミング) 054-260-7206(受付時間) [アクト] 静岡



色鮮やかな冷茶で気分リフレッシュ! なかなか会えない人への贈り物にも!

残暑が厳しい9月。夏バテ気味の心と体には、キリッと冷えた冷茶がおススメ。冷茶は冷水で入れた方が苦味が減って甘味がアップ。フィルターインボトルなら、茶葉から簡単に美味しい冷茶が作れちゃう。詳しくは2次元コードより公式HPをチェックして、全商品オンラインショッピングできる。詰め合わせなどギフトにも対応。

●水出し推奨品種茶は、コクとパンチがありお茶通に人気の「つゆひかり」と、渋みが少なく子どもでもごくごく飲める「さえみどり」がおすすめ! 各1,080円、「フィルターインボトル」(750ml)1,870円。

高糖類茶 ●牧之原本店 ☎0548-27-2325 ●イオン焼津店 ☎054-656-2413

全商品通販OK! ホームページ(2次元コード)・TEL(本社)・FAX・MAILにて注文受付 FAX:0548-27-3920 MAIL:shop@makinohara-cha.com TEL:0548-27-2324(受付時間/平日 9:00~17:00)



asten PEOPLE

vol.179

鶴澤清志郎

文楽・三味線

「人形浄瑠璃 文楽」は江戸時代の大坂で生まれた浄瑠璃と人形芝居が結びついた伝統芸能で、語り手の太夫(たゆう)、三味線、人形遣いの3者が一体となって舞台をつくり上げます。10月11日(日)に焼津市の大井川文化会館ミュージコで開かれるグランシップ出前公演に出演する三味線の鶴澤清志郎さんが、文楽の魅力を語りました。

Q.文楽での三味線の役割は何でしょうか。舞台をつくることですね。旋律を崩したり、テンポを変えたりしながら、人間ドラマや人間そのものを表現します。さまざまな事情を抱えた人物が描かれているので、整いすぎてもよくない。例えば、頼りない男を表現するには多少下手に聞こえた方が観客に響くところがあります。太夫と人形遣いが力を合わせるよう、弾きながら舞台全体を操作する影の指揮者のよう。そこにやりがいがあります。

Q.文楽は太夫、三味線、人形遣いの「三位一体」といわれます。

それぞれが一生懸命演じています。合わせる、なじませる、というより「調い」のつもりです。ボクシングに例えると、勝ちにくいボクシングもあれば、ダウン狙いもある。勝っても負けてもKO以外はいらない人もいます。そういう真剣勝負が好きです。ポイントを稼ぐより、やるかやられるか。文楽もボクシングだと思って見てもらえれば。

★ PROFILE

1992年、国立劇場文楽第15期研修生になる。94年、鶴澤清治に入門。鶴澤清志郎と名乗り、国立文楽劇場で初舞台を踏む。2003年、国立劇場文楽賞文楽奨励賞、大阪音楽芸術新人賞を受賞。13年には大阪文化祭賞グランプリなど多くの賞を受賞している。※グランシップ出前公演は10月11日、焼津市の大井川文化会館ミュージコで。開演は昼の部13:00、夜の部17:00。一般3,700円、昼夜通し券6,660円、子ども・学生1,000円。



“三味線は舞台を率いる影の指揮者 劇場で鑑賞し、文楽の歴史感じて”

Q.自分が弱点だと思ふ頭の硬さが個性になりつつあるのかもしれない。直線的で少々武骨な芸があってもいいのかなと。色っぽいものはちょっと苦手です。 Q.故郷の長野・飯田市では地芝居の人形遣いをしていました。なぜ三味線を選んだのでしょうか。 飯田市には文楽に負けないくらい歴史のある地芝居が残っていて、そのうちの一つの

座で人形遣いをしていました。高校3年の時、大阪にプロの劇団があると聞き、国立文楽劇場へ高速バスで行って研修生になることを決めました。研修中、三味線だけは一日中弾かないと周囲に追いつきませんでした。この数年、一番苦手なものをやった方が楽しいのかな。どうせなら、できないまま終わった方が面白いと思い、決めました。

Q.新型コロナウイルスの影響で公演が中止や延期になる間、どのように過ごしましたか。

曲をじっくり勉強でき、芸の貯金ができました。6、7月、磐田市内の中学校での出前講座やグランシップでの学生向け講座で久しぶりに人前に演じ、笑顔に励まされました。実際の音や動き、息遣いなどを感じてもらわないと、本当の意味で自分たちがやっていることが伝わらないと思います。静岡の人はじっくり鑑賞して、質問もしてくれるので、関心を持って見てくれていると感じます。

Q.10月の公演の見どころを教えてください。舞台も音楽も素晴らしい演目なので、見たら文楽に関心を持ってもらえるのでは。事前にストーリーを大雑把でいいので頭に入れるなど、ほんの少しの準備をしてもらえれば、より楽しめると思います。僕は生でその力を発揮できます。近所に来たことをご縁と思って見に来てもらい、文楽が400年続いた理由に思いをさせてもらえらうれいします。



マスク生活で毛穴の開きに要注意!!

マスクの長時間着用で、肌あれなどの肌トラブルの相談が増えています。そこで今回は「毛穴治療」について詳しくお話しします。

診断 肌の状態をロボスキンアナライザーでチェック

ロボスキンアナライザー 肌診断ドック

毛穴治療

ハイドラフェイシャル

各種レーザー治療

セット治療料金(一例) ¥50,000+税~

美容皮膚科

皮膚のメカニズムを解明し治療する

女性医師による診察・治療を行います。

インターネットから治療予約できます

予約制 tel.054-254-5444

静岡市葵区御幸町3-21 ベガサートB1F www.sc-clinic.jp

大井川にコンかい?

人形浄瑠璃 文楽

出前公演

10/11

大井川文化会館ミュージコ

チケット販売 お問い合わせ

TEL.054-289-9000 (10:00~18:30)

TEL.054-622-8811 (9:00~17:00)

9月はオレンジで爽やかに しずおか キッチン

今月のしずおか食材
**富士山
サーモン**



富士宮市内で富士山の湧き水で育てられたブランドニジマス。身が大きく、上質な味わいが特徴。



サーモンのポワレ ソースブル ノワゼット (焦がしバターソース)

- 材料(4人分)
サーモンの切り身: 4枚
ハウレン草: 適量
オリーブオイル: 適量
- ソース
オレンジ: 1/2個 クルトン: 少々
アンチョビ: 10g レモン汁: 少々
焦がしバター: 100g パセリ: 少々



- 1 サルモンに塩こしょうを振る。5〜10分寝かす。小麦粉をサーモンの皮に薄くまぶす。
- 2 フライパンに①とオリーブオイルを入れ、弱火より少し強い火で皮面のみ、3〜4分程度蓋を閉じて蒸し焼きにする。
- 3 オレンジをいちょう切りに、アンチョビはみじん切りにする。フライパンにバターを入れ、強火にかける。泡がブクブクしたらアンチョビとクルトンを入れる。泡が細くなり、きつね色になったらオレンジを加え、すぐに火から離す。レモン汁、パセリ、塩少々を混ぜる。皿にボイルしたハウレン草と、その上に②を乗せ、ソースをかける。

point ソース作りは時間との勝負!
増田 佳通 Yoshimichi Masuda
●ラ アヴェニール アヴェニールガーデン グランドシェフ tel:054-288-3388
きつね色になったら、オレンジを入れてすぐにフライパンを火から離しましょう。サーモンは皮面のみ焼き、皮はカリッと、身はふっくらと仕上げましょう。



asten

asterisk ten
asterisk(アスタリスク:*)はギリシャ語で「小さな星」。asterisk10(アステン)は10人10色それぞれの暮らしに、キラリと光るニュースな話題をお届けしたいと願って名付けました。

2020.9月号 Vol.179 [2020.9.5発行]
配布エリア/静岡市、藤枝市、焼津市、島田市、牧之原市、吉田町、川根本町
●静岡新聞朝刊に折込

★次回(2020年10月3日発行)は「本」特集

発行/静岡新聞社
〒422-8033 静岡市駿河区登呂3-1-1
紙面・広告掲載に関するお問い合わせ
☎054-284-9236 (平日9:00~17:00)
✉asten@shizushin.com
http://www.asten.jp
静岡新聞購読のお申し込みは
☎0120-89-4311

表紙: 今月のキラリ
みやび行燈
胡蝶(こよう)ランブ
28,380円
(在庫がない場合はお届けまで約1カ月)

お問い合わせ/静岡竹工芸協同組合
TEL.054-252-4924 http://www.takesensuji.jp

asten OFFICIAL
取材のこぼれ話や、紙面で紹介しきれなかったお得情報をツイートしていきます。また、Facebookページ「アステン編集室」も開設。こちらでも楽しい情報を発信していきます。

twitter @asten_shizuoka
Instagram asten_insta
Facebook アステン編集室

asten enquête

アンケートにお答えくださった方の中から抽選でご覧の賞品をプレゼントします。

応募方法
アンケートの答え・お名前・年齢・職業・郵便番号・住所・電話番号を明記して、はがき・FAX・Eメールのいずれかでお送りください。

応募先
〒422-8670 静岡新聞社「アステン編集室」
FAX/054-284-9129
Eメール/asten@shizushin.com

2020年9月18日(金)締切 当日消印有効
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。賞品は9月下旬からお届けします。

- Q1 ご希望の賞品番号・賞品名は?
Q2 アステン9月号を見て気になった記事や実際に行った掲載店を教えてください。
Q3 「カレー」でおすすめのお店とそのメニュー名を教えてください。
Q4 アステンへのご意見・ご感想をお聞かせください。

01 3名様
エキチカ温泉くろしお 招待券とタオルのセット
[エキチカ温泉くろしお]

02 5名様10名様
藤枝シネ・プレーゴの映画鑑賞券ペアチケット
[藤枝シネ・プレーゴ]

03 2名様
牧之原茶「さえみどり」「つゆひかり」100g
[高柳製茶] どちらが飲みたいかお楽しみ

04 20名様
49周年バースデー記念パッケージ
カップヌードル カップヌードル カレー
カップヌードル シーフードヌードル
カップヌードル チリマトヌードル 各1食 [日清食品]

※ご記入いただいたアンケートや個人情報は静岡新聞社で管理し、賞品の発送および、よりよい紙面を作るための資料とさせていただきます。これらを送るため以外に外部に提供することはありません。

RESTAURANTE **Al Porto** イタリア料理 アルポルト静岡
日本料理 **京都つる家**

本格イタリアンと伝統ある日本料理を織り交ぜた、
期間限定特別コース 第3弾

9/1(火)~10/31(土)まで
わこんようさい
アルポルトランチ **和魂洋才** ¥3,800

- アンティパストミスト5点盛り
- 静岡産桜海老の茶碗蒸し
- 折戸なすのアマトリチャーナ
- ふじのくにいきいきポークの西京味噌炭火焼き
- 竹炭のシフォンケーキ
- パナラジェラート ウス茶糖ラテ・アフォガード
- コーヒー または 紅茶

西麻布アルポルトオーナーシェフ 片岡護 監修

KUMON

くもん書写教室の先生になりませんか

教室開設説明会 ※25歳~60歳(女性)の方にお願いしています。

- 浜松 9/17(木) 10:00~12:00
アクトシティ浜松 研修交流センター 4階 403会議室
(JR「浜松駅」徒歩1分 ※近隣有料駐車場有)
- 静岡 9/18(金) 10:00~12:00
パルシェ 7階 A会議室
(JR「静岡駅」直結 ※駐車場有(有料))

※「予約制」ご参加にあたっては事前予約をお願いします。
※オンライン個別説明会も実施します。まずはお問い合わせください。

指導者養成プログラムで未経験でも安心!

公文書写 先生 検索

9月無料体験学習(9/10~9/30) 生徒募集中!

ペン習字 かきかた 筆ペン 毛筆

公文書写は全国10万人の方が学ぶ書写団体です
公文エルアイエル ☎0120-410-297

ホテルアソシア静岡
アルポルトランチ 和魂洋才
通常価格 ¥3,800 → 特別価格 ¥3,500
2020年10/31(土)まで ※ご来店時に提示ください

JR静岡駅北口より徒歩1分のおもてなし
ホテルアソシア 静岡
ランチタイム 11:30~14:30 (L.O.14:00)
ディナータイム 17:30~19:30 (L.O.19:00)