

H I  
M A  
T S U  
B U  
S H I

# TIMES



2022  
4.30 sat

第2号

お越しいただいたすべてのお客様へ

このようなご時世にもかかわらず、足をお運びいただきまして誠にありがとうございます。

新型コロナウイルスの影響により2度の延期を余儀なくされた『why me?』vol.2は、昨年2月に行なったvol.1より1年以上の期間があきました。

「今回も延期の可能性は拭えない」それを踏まえた上でご予約・ご来場いただいたすべてのお客様の存在が支えとなり、今回は上演ができる運びとなりました。

今日という日を楽しみにしてくださり誠にありがとうございます。

我々も皆様とお会いできる日を心待ちにしておりました。

本誌は、上演前の暇つぶし、もしくは上演後の余韻浸りにご活用ください。

今日という日が皆様にとって何か特別な一日になりますように

— 『why me?』スタッフ一同 —

## why me? vol.2 詳細

**日時** 2022年4月30日(土)  
13:15 開場  
14:00 開演 (15:30 終演予定)  
※アフタートークを行なう場合は  
16:00 終演予定

**場所** 日本橋社会教育会館 8Fホール

**チケット料金** 4,000円

**割引プラン** 早割・複割

## staff

ピアニスト：Kevin McHugh  
照明：上林 悠也  
撮影(チーフ)：片岸 佑太  
撮影(ビッグボス)：磯貝 幸毅  
音響：村岡兄いさん  
広報/DM作成：東峰 かおり  
受付：吉田姐さん  
舞台監督：中野マナティ

## cast

長澤 英知 &





nagasawa hidetomo  
長澤英知

こんにちは、長澤です。  
本日は『why me?』vol.2へ燃えよドラゴンへお越しいただきましてありがとうございます。ごさいます。

前回(vol.1)から14ヶ月の歳月を経てようやくvol.2を迎える事ができました。  
皆さんはご自身が14ヶ月前に何をやってたか覚えていますか？  
ぼくは覚えていません(みなさんが14ヶ月前に何をやってたかを)。

vol.1を終えた直後のぼくは「この『why me?』という企画はやっぱり絶対面白い！」  
ただその魅力をお客さんに伝えるには、ぼく自身の能力がまだ低すぎる」と痛感していました。

即興力/演技力/演出力/構成力/ゲストのケア力/トーク力 etc...  
『why me?』を成立させるために必要な能力は数多くあるものの、そのどれもが自分の納得できる水準ではなかったのです。  
ぼくはドラクエばりに自分をレベルアップさせ続けます。

レベルアップする度に、少しずつ使える呪文も増えていきました。  
イオ、イオラ、イオナズン...。  
ホイミ、ベホイミ、ベホマズン...。  
強力な呪文を覚える事で強い敵を倒す事ができるようになり、強い敵を倒す事でまた新しい呪文を覚えるという循環が生まれつつあったのです。

しかしある時ぼくは気づきます。

「ああ、やっぱりファイナルファンタジーの方が好きだわ...」

(翻訳)「能力を磨く事は大切だが小手先のテクニックでは誰の心も動かせない。自分に足りないものを知りつつ、それでも本番を観にきてくださるお客様に向けて自分のできる事を精神誠意行なう事、それが一番大事。それにしてもああ、やっぱりファイナルファンタジー好きだわ。とくに8が好きだわ。」

テクニクだけが充実していてもダメ、精神だけが崇高であってもダメで、その2つを両輪にして自分の望む方向へ進むべきなのだ。  
という自分なりの哲学的なものを持つ事ができたのも、新型コロナウイルスの影響による2度の延期から生じた余裕時間の賜でした。

しかし、当然ながらこの14ヶ月間ずーっとモチベーションを維持できていたわけではありません。新型コロナウイルスの収束が見えない時はやはり「演劇なんてもうオワコンだよな...。プロ野球選手にでもなるっかな...。」と自暴自棄になった時もありました。

それでも、vol.2の上演にこぎつける事ができたのはひとえにお客様のお陰です。席の予約が1つ、また1つと埋まっていくその度に「がんばれ」「応援してるよ」「コロナに負けるな」と背中を押されているように感じました。

ぼくはこの先もおそらく自身の研鑽は続けると思います。  
しかしどれだけ能力を磨いても、それを観てくださるお客様がいないと成立しません。  
楽しみにしてくれる人がいるというのが何よりの励みなのです。

本日このvol.2を迎える事ができたのはあなたのおかげです。  
これを読んでいるあなたの事です。  
ま、お前だ。

あなたの存在がぼくに『why me?』をやる理由を与えてくれました。  
心からのありがとうをこの場で言わせてください。  
サレキキキ本当にありがとうございます！

今日という日があなたにとって価値ある時間になりますように。

ドラクエ7途中で挫折ネーム  
長澤英知より



以下、宣伝です。

すべての詳細は最下部のQRコードから飛ぶサイトにてご確認ください。

★「次回以降、お得にチケットを購入したい!!」という方向け

公式LINEへのご登録をお勧めいたします。  
先行予約特典やニュースなど2〜3週間に1回程度の頻度で通知がいきます。

★「たまに長澤ロスになりそう!!」という稀有な方向け

週に1度ラジオをやっていますので是非ご視聴ください。お便りもお待ちしております。

★「私も即興芝居をやってみたい!!」というチャレンジ精神旺盛な方向け

5月〜9月の5ヶ月間でワークショップ(初級編)を行ないます。  
即興で2人芝居を創る事を目指します。

★「『why me?』のゲストを体験してみたい」という好奇心をお持ちの方向け

『why me?』ではリハーサル相手を常に募集しています。  
長澤との面識や演技経験の有無は問いません。3時間拘束。交通費支給。

★「あたしも何か手伝えませんか?」という前のめりな方向け

『why me?』の活動を支えてくれるセカンドクリエイターを募集します。

①集客面 ②SNS面 ③テクニカル面のいずれかでご協力いただける方もしくは④『why me?』を世に広げたいことにご協力いただける方

すべての詳細はこちらから



# 望月昌子様からコメントをいただきました

※音読推奨



広報 東峰 かおり

## 【52歳の初体験】

「昌生(※)、即興劇行かない?」

(※昌生=望月昌子さんのニックネーム)

「昌生出たら面白そう」

という友人の誘いから軽い気持ちで行ったのが始まりでした。

事前のアンケートで何の迷いもなく、参加に丸をつけ、見事当選!(笑)

そこから私の初体験が始まりました。

初対面の長澤さんは何故か、はじめまして感がなく、私を知るために受けたいくつかの質問に、何の緊張感もなく、素の自分で受け答えが出来たのは、彼の自然な心遣いと笑顔のお陰です。

その間、彼は高速で私の事をリサーチしていたと思います。

場面設定を選択する時、セーのーで、で同じ答えを言った時、私のテンションは上がりました。

いざ、即興劇が始まり、長澤さんの顔つきが変わる瞬間を見た時

すげっ、この人演技してる。役者だと感じた事を今でも覚えています。

それから時間はあっという間に過ぎ、演技をしている自分なのか、等身大の自分なのかわからなくなるくらい自然に進んでいきました。

気がついたら、一時間私が喋りっぱなしで劇が終わっていました。

こんな素人な珍獣を自由にさせてくれる彼は、腕のいい調教師だと思えます。

最後、スポットライトと客席からの拍手は何とも言えない爽快感と達成感でした。

記念すべき第一回のゲストに選ばれた事を改めて光栄に思います。

これから、第二回、三回…と続くと思いますが、第一回のゲストとして言わせて頂ければ、舞台上上がるゲストは、恥ずかしさや上手くいくか、等の不安を捨て、長澤さんの胸を借り、貴重なその瞬間を思いっきり楽しんでいただきたいという事です。

そして、この即興劇で私は、私以外の何者にもなれない、演じられないという事を再確認しました。

最後に、長澤さんをはじめ、『why me?』に携わるスタッフ皆様のご繁栄、ご活躍を陰ながら祈っています。



## スタッフコラム

G.W.のお楽しみにこの場所を選んでいただいで、ありがとうございます。

広報という名のマルチプレイヤー・東峰です。

最後の晚餐候補は、「栗ご飯」「いなり寿司」「あんバターサンド」です。

大変長い間お待たせしてしまいました。が、本日やっとーやっと!!お届けできる運びとなりました。

ポジティブ人間の私も、さすがに二度の延期となると、

《出掛ける前に冷蔵庫の上にはいたはずのメロンが、ただいまーと玄関を開けたら無残な姿で床がっついていて、甘い惨事となっていた(実話)》

くらいショックで、その瞬間、世界中の誰よりもなで肩だった自信がありません。

なで肩をいかり肩に復活させるには、ぽっかり空いてしまった心と日々を、充実させる必要があります。

そこで私は、「家庭焙煎コーヒー教室」に通うことにしました。

毎朝自家焙煎してミルし、ハンドドリップで淹れたコーヒーをSTANLEYの魔法瓶に注ぎ、仕事へ行くー。

このプロジェクトに必要なバリスタとしての腕を、来る日も来る日も磨き続けました。

こうして見事、広報からバリスタに昇格した私は、今回のDM制作に取り掛かりました。

DMの役目は、

- ・公演に興味を持ってもらうこと
- ・公演当日までワクワクを繋げること

だと思っています。

だから、いつも手元に置いておきたくなるような、何度も触れたくなるような、そんなデザインを目指しています。

そして今日、この場所をワクワクでいっぱいにするのは、主演俳優の役目です。

ですがそれについては、まったく何も心配していません。

「長澤英知」という表現者にしか出来ないやり方で、止まらない興奮を体験させてくれることを、私は知っています。

最後に、今日選ばれし勇者様へ。

これから始まる60分間は、幕が上がっても何がどうなるのか関係者さえも分からない、未知なる世界です。

でも、「大丈夫!!」です。

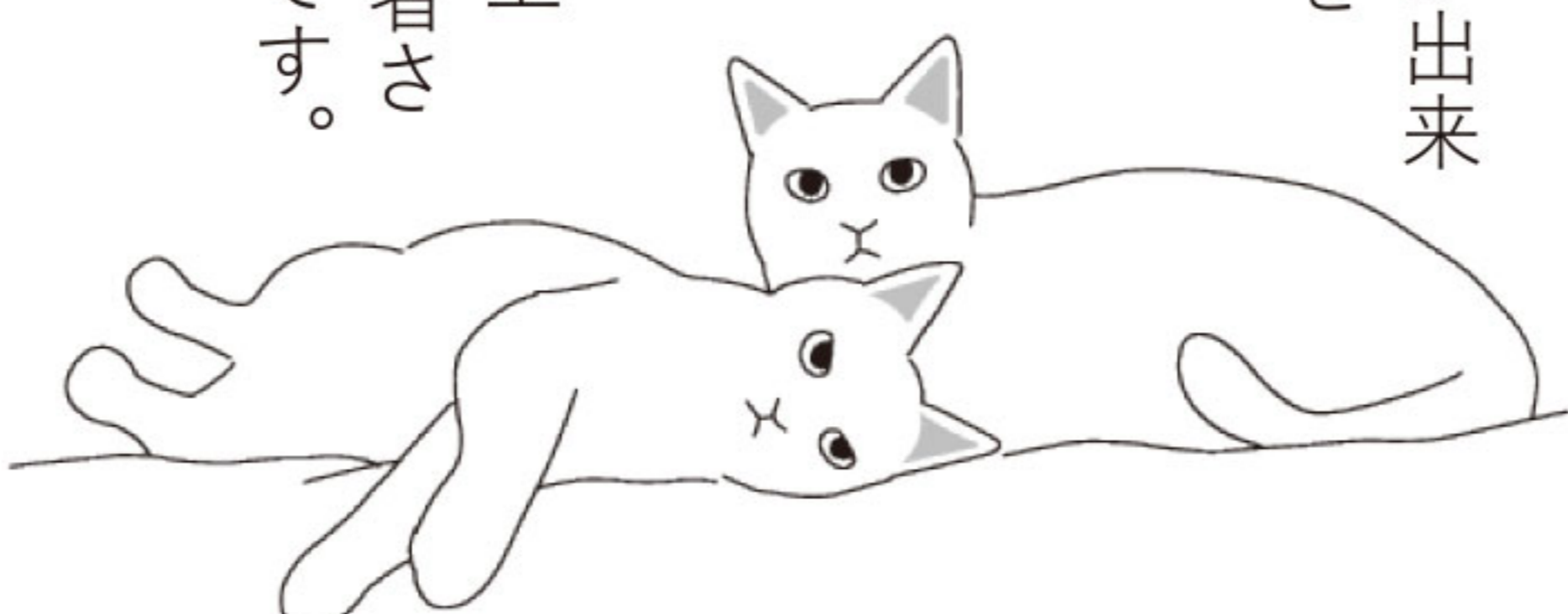
どの扉を選んでも、ちゃんとゴールに続いていますから!!

「台本がない」ということは、「物語が無限にある」ということ。

どうぞ、見えた世界を思う存分楽しんでください。

初めましての二人が、その場で紡いでいく物語だからこそ、つつい溢れ出してしまう想定外のココロの奥。

そんな感情ポロリこそが『why me?』のゴさなのだと、私は思っています。

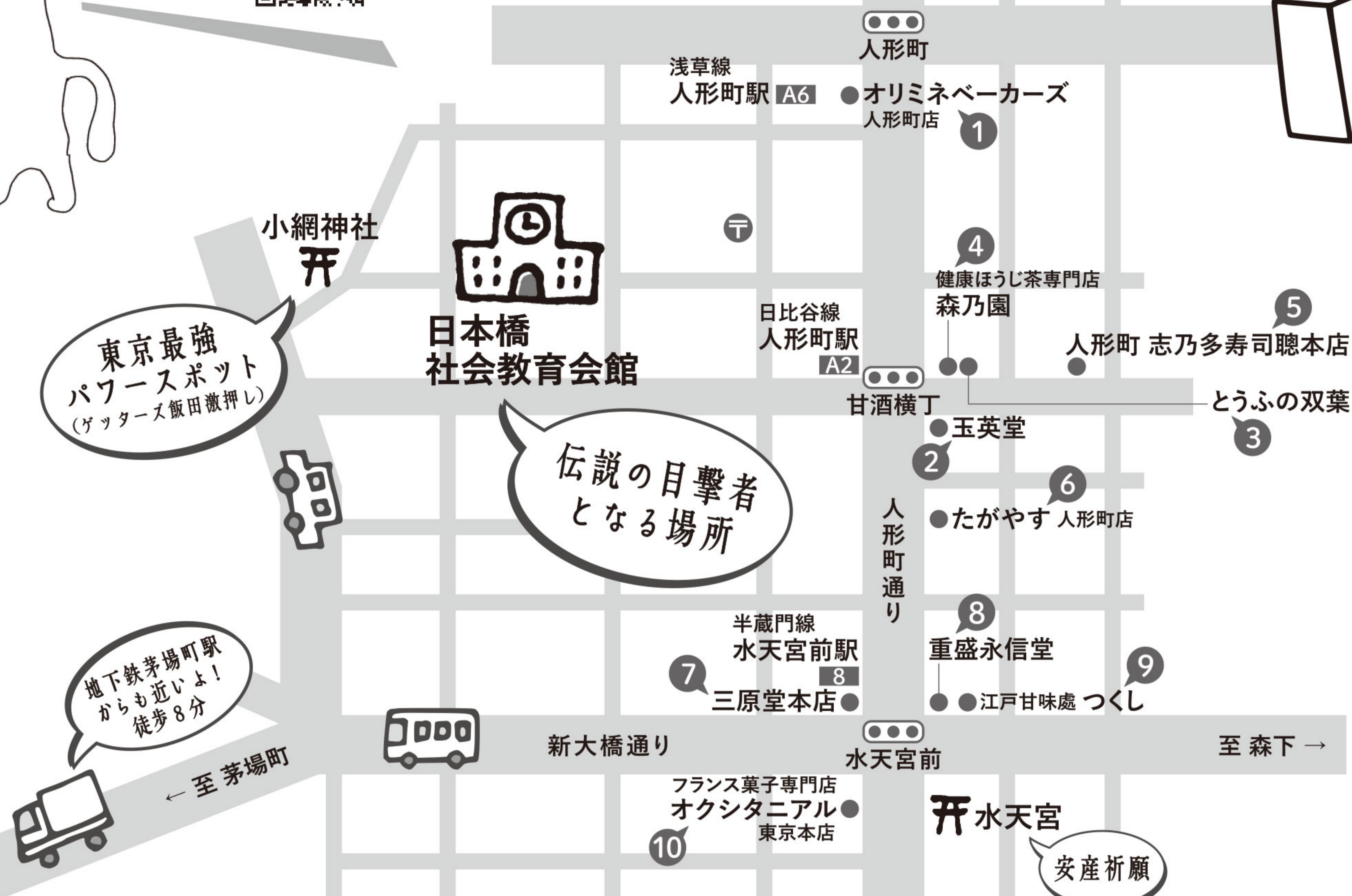


# 観劇後の

# 手土産map



vol.2のご感想は  
こちらから



## ① オリミネベーカース 人形町店 (パン)

大きなくまパンの看板が目印。手頃な値段も嬉しい。「ひととからだに優しいパン」がモットーで、生地に添加物・イーストフードは一切不使用。「今まででダントツ!」と声を上げる人が多い「マリトッツォ(¥228 税込)」は完売必須! 隠れファンの多い「イダコパン(¥328 税込)」はワインのお供にも◎ ギフトボックスには「くまパン(¥140 税込)」を入れて♪

## ② 京菓子司 玉英堂 (和菓子)

通りの名前の由来となった甘酒屋「尾張屋」の跡地に建つお店。職人技が光る「玉万(ぎょくまん)(¥680 税込)」は、見た目は素朴だが、中身は五色の色鮮やかなお饅頭。人気の「虎家萩(とらやき)(¥280 税込)」は綺麗な虎模様のどら焼きで、シフォンケーキのようなふわっと柔らかい皮が特徴。寅年の今年、ぜひとも贈りたい逸品。どちらも詰め合わせあり。

## ③ とうふの双葉 (豆腐)

原料と昔ながらの手作り製法にこだわる創業明治のお豆腐屋さん。お豆腐スイーツや、種類豊富な甘酒も販売。日本唯一の「甘酒ソフトクリーム(¥350 税込)」は、散策のお供にもぴったり。涼しげな竹の器に入った名物「竹豆腐(¥330~ 税込)」は、大豆の濃厚な甘みを堪能できる。まるでメロンパンな「ジャンボがんも(¥650 税込)」は、銀杏七個と栗の甘煮一粒入り。

## ④ 健康ほうじ茶専門店 森乃園 (ほうじ茶)

大正三年創業以来、ほうじ茶にこだわり続ける専門店。すべて自家焙煎で、茶葉によって四台の焙煎機を使い分けている。一番人気の「極上ほうじ茶(¥1,290 税込)」は濃厚でまろやか。渋みが出ないので、ティーバッグタイプ(¥680~ 税込)はお湯に浸したままでもOK。会社用にも重宝しそう♪併設された甘味処では、ほうじ茶づくしが味わえる。

## ⑤ 人形町 志乃多寿司總本店 (いなり寿司・折り詰め弁当)

添加物を一切使用せず、創業以来、手作業にこだわる老舗。完成までに三日を要す名物「いなり寿司」は、白ざらめ・赤ざらめ・沖縄黒糖の三種類を混ぜて使うのが伝統の味。甘辛いタレがよく染み込んだ、特注品の薄い揚げが絶品!! 「ガリを一枚、いなりのにせて食べると美味しい」とのこと。世代を超えて喜ばれる手土産は、ご家族用にどうぞ。

## ⑥ たがやす 人形町店 (洋菓子)

道行く人が思わず足を止めてしまうお洒落な洋菓子店。人形町という場所柄、“和”を意識した商品も多い。枳に入った「枳ティラミス(¥650 税込)」は、写メせずにはいられない♡ 仲良しへの手土産には、「ショコラようかん(5本入り¥2,500 税込)」や「焼き菓子アソート(3ヶ入り¥1,000 税込)(枳入り)」がおススメ。メッセージ入りの枳を選ぶことも出来る。

## ⑦ 三原堂本店 (和菓子/洋菓子)

名物のどら焼き(¥237 税込)は皮厚めで、皮と餡の比率が半々。皮に醤油が入っていてほのかにしよっぱく、あとをひく味わい。戌の日限定の焼き印付きや季節限定どら焼きも。帰省土産として、うるち米の粒々感が残る「塩せんべい(¥42 税込)」も人気。塩にもこだわり、伯方の自然塩と希少ドイツ産岩塩を使用している。水天宮参拝後に訪れる人も多い。

## ⑧ 重盛永信堂 (人形焼き)

人形町土産の定番!! 連日地元客や観光客で賑わっている。「人形焼」は、極薄の生地の中にこし餡がたっぷり! つぶ餡の「つぶ焼(¥160 税込)」、白餡の「登り鮎(¥130 税込)」、あんなしの「カステラ焼(¥30 税込)」もあるので、食べ比べても♪ 保存料、着色料なし。油で揚げた天豆が入った「ピンズ煎餅(¥300~ 税込)」は、ほんのり塩気がビールにもよく合う。

## ⑨ 江戸甘味處 つくし (和菓子/赤飯)

江戸時代のレシピを元に再現した「人形町風鈴(プリン)(¥270 税込)」が名物。歌舞伎界にもファンが多い。あんみつがセットになった「人形町風鈴あんみつ(¥810 税込)」は、『東京五つ星の手みやげ』(岸朝子先生選)でも紹介されている。食感固めで、卵を存分に感じる濃厚さが特徴。創業以来の逸品「招福赤飯(¥1,080~ 税込)」は、都内高級料亭に仕出しもしている。

## ⑩ フランス菓子専門店 オクシタニアル 東京本店 (洋菓子)

お店を代表するお菓子「マカロン(¥324 税込)」は、食通も大絶賛!! 定番と月替わりの季節のマカロンが10種類揃う。“誕生”をイメージした卵形の焼き菓子「ココ」(8個入り¥1,296 税込)は、安産ご利益で有名な水天宮にちなんで作られたオリジナルお菓子。愛らしい卵形の箱入りで手土産向き。卵とバニラの風味が印象的で、しっとりとした食感がクセになる。