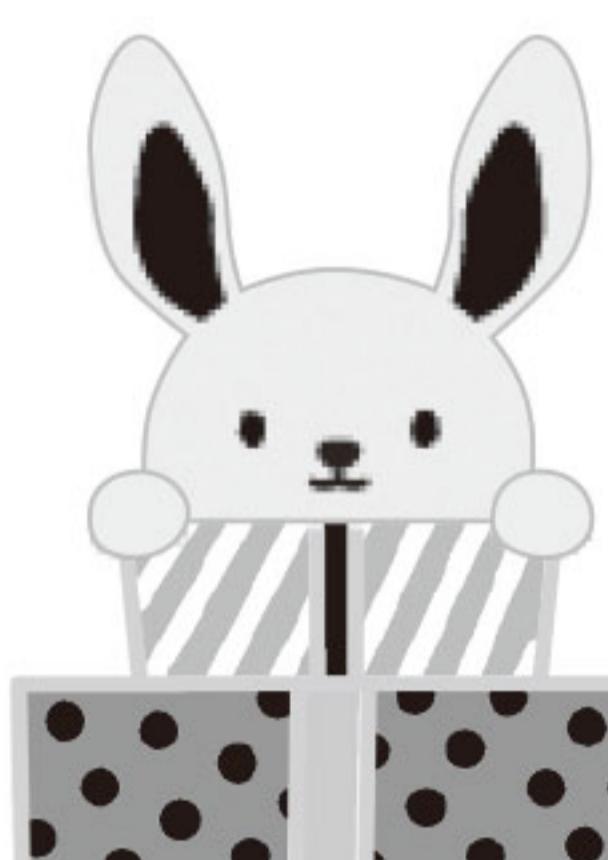




HIMATSU BU SHI TIME



お越しいただいたすべてのお客様へ

本日は新型コロナウイルスの収束がまだ見えないにも関わらず足をお運びいただき誠にありがとうございます。

徐々にではありますが確実にこの『why me?』の認知度が増えております。皆々様のお力添えによる影響である事に疑いの余地はありません。この場を借りて御礼申し上げます。

本公演もお楽しみいただけるよう、勇気とおもて

なし精神、そして遊び心をもって皆様をお迎えいたします。

本誌は上演前の暇つぶし、もしくは上演後の余韻漫りにご活用ください。

今日という日が皆様にとって特別な一日になりますように

why me? スタッフ一同

詳細

日 時 vol.3 : 2022年12月10日(土)

vol.4 : 2022年12月17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 5,000円

割引プラン 早割・複割・セット割

staff

即興ピアニスト：みどぴ

舞台監督：マナティ

音響：兄いさん

照明(鬼)：良 中能

照明(虎)：悠也 上林

撮影(スカーレット)：ゆうた

撮影(バイオレット)：いそ

写真：かづ

受付：ゆいぴょん

受付：べーちゃん

広報/受付：かおりん

cast

長澤 英知 &



2022.4.30

Vol.2
guest

宮坂和美 様から コメントをいただきました

※音読推奨

『人生は即興演劇』

『why me?』vol.2にゲストとして参加して一番言いたいことは、私はもう一度と、絶対にやりたくないけれど、皆さん絶対にやった方が良いよ!ということです(笑)それはなぜか?

「即興劇って何なん!?」つてよく分からずに観に来て、それなのに何が何やら分からずに自分が舞台に立っていて、穴があつたら入りたいくらい恥ずかしくて泣きたくて(笑)

あとから聞いた話で、20分のエクササイズの時点で私がテンパっている姿を見て、長澤さんはじめ、スタッフの方々皆さん全員「今回は失敗に終わるかも」と思つたとか。私も思つてましたー!!(笑)

でも終わつてみたら、観に来てくださつた方々が口々に「すごくよかったです!」「感動しました!」と言つてくださり、私の方が「ええーーー!? 何で!?」つて驚いたのを覚えています。

私がしたことといつたら、夫役の長澤さんが舞台上で振つてくる言葉にとにかく反応してただけ。最初は恥ずかしさの方が強くて、左脳で、こんな風に言つた方がいいのかな?みんな見てるから恥ずかしくて言えるかー!とかいろんなこと考えてた気がする。そのうちにこれはお芝居で現実ではないけれど、私はきっとこんな風に言つてほしかったんだなあと、お互い思いやりたかったんだなあと自分のリアルと交錯し始めた時、右脳の感性が開いてきて、段々、言葉に本音が入つてき、私が本気で怒つて泣いて、長澤さんを睨んでました(笑)

私の中のブロックが外れた瞬間です。

そのときの感覚としては、もうひとりの自分が演じている自分を上から見ているという感じ。そして無意識の6万回の思考を一つ一つ意識的に感じて取り出して、言葉にして出すってことをしてました。こういうのメタ認知っていうのかな?



『好奇心の向かう先』

広報/D.M制作担当の東峰です。

前回(vol.2)、関係者全員で小網神社へ参拝してから劇場入りしたのが効いたのか、想定外の2週連続公演となり、ただでさえ忙しい師走を全力疾走して今日の日を迎えてます。

早い時期から続々とD.M予約が入り、それだけでも嬉しいのに

「周りにも声かけてみるね」「D.M配るから多めにちょうどいい」「行きたいって友達がいるから予約の追加お願いします」と自ら宣伝部長をかつて出てくれる方がたくさんいらっしゃいました。

お歳暮の予約をしに日本橋三越本店へ向かつたのは、「言うまでもありません。(ライオン栗あん最中)がそろそろ届く頃です」作業が始まります。

(ス)

通常舞台の楽日は、お客様をお見送りした後、「気にバラシ(舞台上のセットを壊す)」作業が始まります。

ZY劇場を持つている団体はそういうのステージ上で名残惜しそうに空になつた客席を眺める…そんな悠長な時間なんて、ありません。

「マジで大丈夫だから!!」

お菓子を食べる時間と量をじゅーぶんにとりながらも、ひたすら「クオリティを上げる」と、D.Mに研鑽してきた表現者・長澤英知は、今日も

とゲストの心を温かくノックし続けると思います。

今日の私の1番の願いは

「2人芝居が始まる前に全神経を集中させて自分の業務(受付周り)を終わらせ、何としても席につきたい!」ということ。一瞬たりとも見逃したくありません!

主宰の頭の中の構想を初めて聞いたその時から、私の好奇心はずーっと『why me?』へ向かいっぱなしなんです。

こんなスタッフ想いの演劇プロジェクト

『why me?』は大掛かりなセットも大音量

も、おまけに台本もない舞台。だからこそ2人の言葉と心が浮き彫りになります。

最初は頭を通して発せられた言葉が、次第に心から直結して吐き出されるようになり、観る側はゲストの等身大をいやが上にも感ぜずにはいられなくなります。

ゲストの人生そのものが、『why me?』最大の演出なのです。

関係者の誰もがエクササイズ早々「終わつた…」と思つたvol.2。私も「今日来てくれた友達になんて言いつくりが発見でした! まさにじわる(笑)

でも今日、その時以上に大変なことが起つたとしても「大丈夫!」と信じ切れるのは、「大丈夫だった(むしろドラマチックだつた)」vol.2を目の当たりにしたからです。

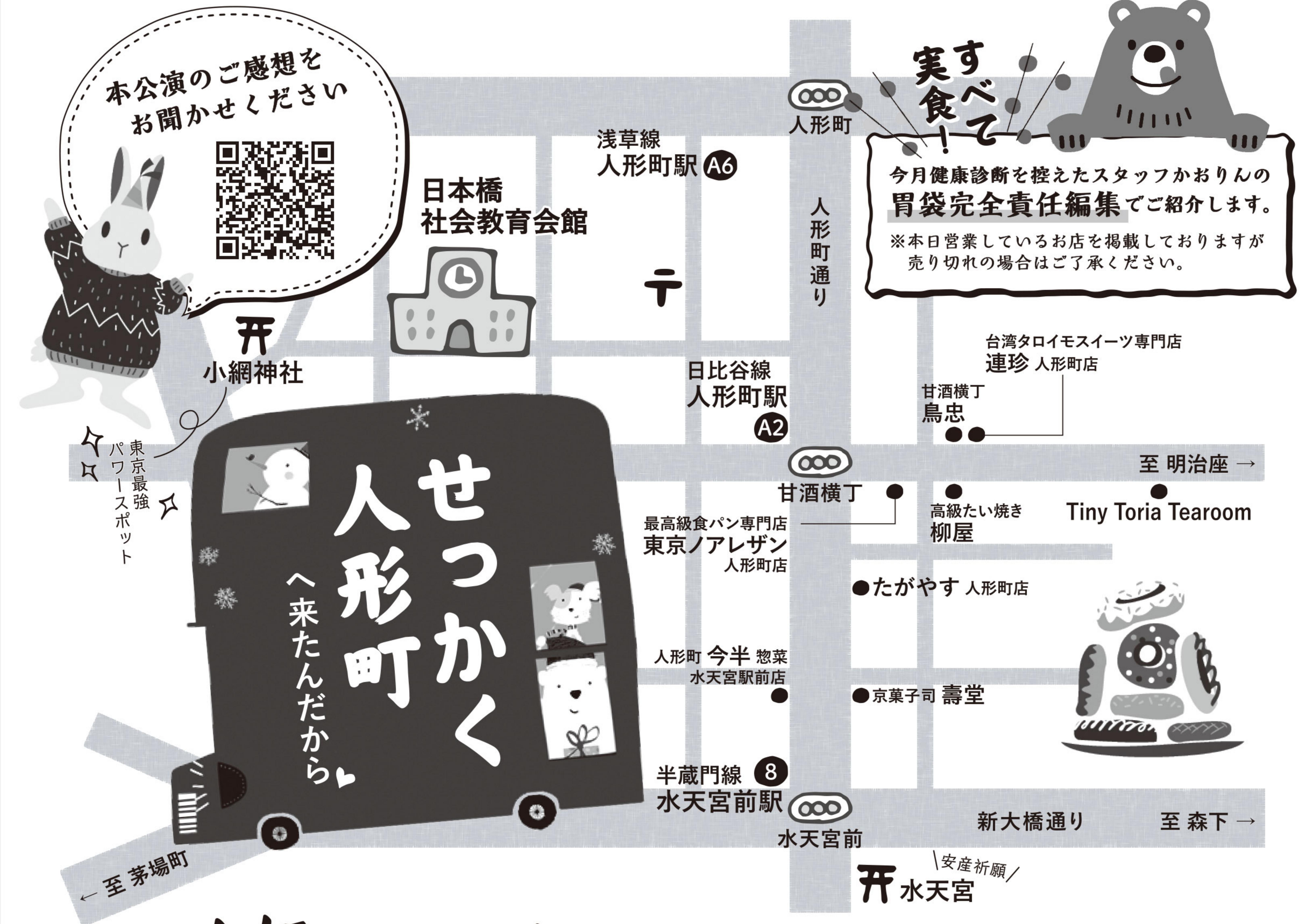
でも今日、その時以上に大変なことが起つたとしても「大丈夫!」と信じ切れるのは、「大丈夫だった(むしろドラマチックだつた)」vol.2を目の当たりにしたからです。

これが私がゲストやつた方がいいようと理由です。二度とやりたくないけれど(笑)人生のものの見方、自分の在り方などが変わります!

温かく見守つてくださつた長澤さんはじめスタッフの皆さんには感謝の気持ちでいっぱいです。素晴らしい体験をさせていただきました。これからは観客として楽しませていただきます(笑)

本当にありがとうございました!

スタッフ兼ファン 東峰かおり



01 round タ飯のおかず対決

A 人形町 今半 惣菜 水天宮駅前店 お惣菜・お弁当・黒毛和牛精肉
すき焼き・しゃぶしゃぶ高級店「人形町 今半」。の勇気がいらない方のお店。名物は、じゃがいもとすき焼きの具材を自家製の割下で味付けしたすき焼きコロッケ(¥195)。でも今日はせっかくだから“特選”すき焼きコロッケ(¥324)で! カレーパン程の大きさがあり、牛肉の存在感も◎ 本物? のカレーパン(¥378)は秋に発売されたばかり。

B 甘酒横丁 鳥忠 焼き鳥・玉子焼・親子焼
甘酒横丁で1日中人の流れが途切れない鶏肉専門店。長年愛され続ける玉子焼(¥850)は、秘伝の甘めのだしで1つ1手焼き。お酒にも合う。1日30本限定の親子焼(¥1,200)は、鶏のひき肉と刻んだ三つ葉入り。表面には三つ葉が飾られていて色彩も美しい。密封パックに入っているので、持ち歩きも安心! 冷めても美味しい焼き鳥は20種類も☆

03 round 変身対決

A 京菓子司 壽堂 和菓子
人形町を代表する手土産の一つ「黄金芋」。見た目はミニ薩摩芋。パッケージを開ける前からシナモンの香りがふわ～。ふかふかの薄皮の中にぎっしり詰まった餡はほくほく。保存料不使用で材料も吟味されている。上品な甘さで紅茶にも合いそう。私事だが今回の帰省土産はコレ!と決めている。贈答用各種あり。自分用には3ヶ個入(¥690)を。

B 高級たい焼き 柳屋 たい焼き・最中アイス
東京3大たい焼きの1つで人形町名物行列の1つ。常に行列で大量買入する人が多いが、意外とスムーズに流れていく。職人さんが1匹ずつ手焼きしている姿を見るのも楽しい。餡子が透けるほど極薄のパリッパリの皮に、甘さ控えめだけどしっかり濃い自家製餡子がしっぽまでギッシリ! たい焼き1ヶ¥160。アイス最中(バニラ/小倉)1ヶ¥170。

02 round レアもの対決

A 台湾タロイモスイーツ専門店 連珍 人形町店 タロイモスイーツ
台湾・基隆(キールン)から初上陸。日本ではココだけ! 新商品も続々上陸中! 看板商品は、蒸したタロイモに上質なバターと砂糖を混ぜ込んだタロイモボール(4ヶ入¥600)。他にはバーガー、シュークリーム、ケーキなど。上品でくせがなく後味軽いので手が止まらない。シンプルな材料で毎朝お店で手作りし、売り切れ次第終了。個人的にイチオシ☆

B 最高級食パン専門店 東京ノアレザン 人形町店 食パン・プリン
屋号でもある東京ノアレザン(ぶどう&くるみのパン)(¥700)。乳化剤不使用など吟味された材料と特殊製法によるパウンドケーキのようなしっとり感がたまらない。今日は人形町店限定のクワトロチーズ(¥1,000)との2本買いがおススメ。しっかりチーズだけどバランスが絶妙でくどくない。外側のおこげ?部分はちょっと得した気分に♪

04 round お茶会対決

A たがやす 人形町店 洋菓子・焼き菓子
人形町という地に馴染むように“和”的要素を取り入れた商品が多く、フォトジェニックがいっぱい! 「耕」の焼き印がついたエンマル(¥350)はキャラメルを絡めたクルミをクッキーでサンドしたもの。餡とチョコの異色コラボ・ショコラようかん(5種入¥2,500)は、後味すっきりの新食感で話題性も◎ 1ヶからでも購入可。でも結局全部食べたくなる。

B Tiny Toria Tearoom スコーン・焼き菓子・紅茶
老舗揃いの甘酒横丁でひと際目を惹くアフタヌーンティーカフェ。インテリアも外観もお味もスタッフさんの対応も、目に映るものすべてに感激♡大人気店なので予約必須! だが、焼き菓子はテイクアウトOKなのでこちらを思い出と共に。外さくっ中ふわくな各種スコーン(¥253～)は、ぜひ国産クロテッドクリーム(¥220)とセットで!