

キラリ人

の だ はじめ
野田 肇さん
(河 原)



▲日々の練習についてお聞きすると、「まずは耳を鍛えることです！」

三重県津市の「ヴォーカルアンサンブル《EST》」で合唱に取り組まれている野田さん。今年5月末から6月にフランスで開催された「第38回フロリレージュ国際合唱コンクール」では、日本の団体として初めてグランプリを受賞。11月1日には、三重県文化会館でコンサートを開催される予定です。合唱への思いをお聞きました。

「小さい頃から歌が好き」と、高校生の時に合唱に触れる機会があり、大学で合唱部に入られたことが本格的に合唱を始められるきっかけとなりました。日野混声合唱団で合唱に取り組まれた後、「ヴォーカルアンサンブル《EST》」を立ち上げられて18年。教会音楽や世界各国の音楽など、幅広い音楽に取り組み、国内でも数々の賞を受賞されています。

このたびグランプリを受賞されたコンクールは、「ヨーロッパ6大コンクール」の一つで、長い伝統があります。このようなコンクールで、素晴らしい結果を残す一員になれた野田さん。「一人ひとりの力を合わせ、その総合力によって受賞することができました」。さまざまな国の人々が集う中で各国の団体の合唱を聞き、天性の「声をハモらせる感覚」や「リズム感」の違いを感じられたそうです。「練習は大変ですが、できるようにになるとおもしろい」と、音楽の奥深さを楽しまれています。

西欧、北欧、カナダなど、



▲コンクール決勝で歌われる《EST》の皆さん

世界各国が参加する、このコンクール。「コンクールで一緒になった違う国の人と楽譜の交換をして、自分の国に帰ってその曲を披露することもあります」と、参加することによって、歌を楽しむ人々の「交流」が生まれ、それぞれの合唱に新たな道を生み出しています。来年5月には、ブルガリアで「ヨーロッパ6大コンクール」のグランプリ受賞団体が集まる「ヨーロッパ・グランプリ」が開催され、そこへの出演が決まっています。「合唱のまち日野から、多くの人たちが世界で活躍してもらえたら」と、野田さん自ら音楽とまじめに向き合い、今に満足することなく、より先を目指しておられます。「バルト三国や北欧でも合唱を披露してみたい」と、さらなる夢に向かって進まれています。



健康推進員
かのう むみこ
加納 文子さん
(原)

ポイント

夏の暑さで体力を消耗した体にも、大葉の香りと梅肉のさっぱり感で食べやすく、ボリュームのあるおすすめ一品です。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

長いも 1/2本 (長さ12~15cmくらい)、
春巻きの皮8枚、梅干し4個、大葉8枚、
小麦粉少々、揚げ油・トマト・レタスは適量

長いもの春巻き

作り方

- ①長いもは皮をむいて、1cm角で12~15cm長さの拍子切りにし、8本とる。
- ②梅干しは種を取り出し、包丁の先で細かくたたき、梅肉を作る。
- ③春巻きの皮を敷いて、その上に、大葉・長いも・長いもに沿って梅肉を添えて包み巻く。巻き終わりを小麦粉の水溶きで閉じる。
- ④180℃できつね色に揚げる。
- ⑤出来上がりを斜め半分に切り、レタス・トマトを添えて盛る。

☆1人分エネルギー 209kcal
たんぱく質4.4g / 脂質7.7g
食塩相当量0.8g