

OTHER
i2j

「やさしい光を放つ
手作りキャンドル」

帰国子女なんす
倉益絢美／学生

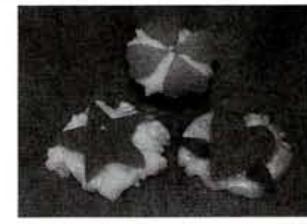
本物のすき焼きの味を
知つたつて感じ！



「すき焼きは、日本のごち
うの原点。ほんモノの味
を一度、食べに来てください」と店長の奥村博さん談



商品は全40種類。価格は500円～。「ポン エトワール(幸運の星)」「ルシェル デュ ヴァランティン(恋人たちの空)」など…。ネーミングはすべてフランス語



●ブジ ブルー
京都市上京区河原町通丸太町下ル西側
TEL: 075-211-7058
●10:00~17:00/日祝休

河原町通
丸太町通
二条通

帰国子女なんす
倉益絢美／学生

突然「すき焼きが食べたい」と思っても一人暮らしのみなさんは、なかなかチャンスに恵まれないもの。でもひとり鍋の「京の屋」ならOK。特に、すき焼きには、京野菜、京豆腐のほか、オーダーごとにスライスしてもらえる旨いたっぷりの牛ロース肉といった店長のあふれんばかりのこだわりが詰まっています。さらには決め手は、紀州湯浅の再仕込み醤油と岡山備前天然醤油、北海道産の天然昆布といった厳選素材をブランドした特製の割りしました。あっさりまるやかな味わいで、胸焼けは一切ナシ。食べてみれば分かる逸品中の逸品です。



見よ。このメニューの豊富さ！

「すき焼き
タ膳（ごはん、京漬け物、卵付き）880円」と
いうリーズナブルな価格もウレシイ

●京のひとり鍋 京の屋 西院の店

京都市右京区西院三歳町15

TEL: 075-312-2929

●11:30~14:00

18:00~22:00/無休

四条通
春日通
王将
西大路通
リノホテル

おなべ大好き！
橋和世／舞妓

楽に呼吸できるお芝居 明日がある舞台を作りたい

「物心ついた時から京都にいるので、京都へのこだわりは有りません。ただ東京や大阪に比べると、体内時計と言うか個々のゆとりとした時間の流れを許してくれる都市、とは思います」。多様化・複雑化する現代社会。めまぐるしい時の中で見えない物に突かれ、「わからない」で片付けてしまう事、瞬間的な衝動で生きている事が多くなつたと、花田明子さんは言う。「嫌なこと、嬉しいことを含めて過去を忘れていく事には痛みを伴います。痛みに钝感になつてしまふのが恐い」。

物事には必ず過去がある。もしそこへ至る過程を知つていれば、例え痛みを伴うことでも苦しみだけでは終らない。「私の場合、戯曲を書くことが過去を、ひいては現在を見つめ直すきっかけになっています」。戯曲を書き、演出を加えて舞台を作るにあたつて、自

分自身を客観的に見つめ、「私」を「あなた」に変えていく。しかし、観客には必ず舞台の深い所にある「私」を見破られる、そんな怖さを抱えながらも彼女は舞台を作り続ける。「最近、映画や舞台を見に行くといつも思うことがあります。それはどうしようもない事や痛みを描かれても、その根柢がその先へ向かって開いていれば、ほんの少しでも大丈夫だと思えるんじゃないですか？」。そんな思いが今の彼女を突き動かしている。「見終えて苦しくなるのではなく、現実の苦しみを浄化するような芝居をやりたい」。彼女の想いが観客へと流れ出す時間を、そして彼女が次に作り出すものを見守ってくれる都市が京都なのかも知れない。

脚本家・演出家・役者

花田明子



大阪生まれの京都育ち。大学時代の演劇サークルをきっかけに演劇界に。91年に旗揚げした「三角ラブコ」(劇団)の代表。97年には「眉山歌曲賞佳作」を受賞し、最近はプロデュースも手がけている



樂に呼吸できるお芝居 明日がある舞台を作りたい

「物心ついた時から京都にいるので、京都へのこだわりは有りません。ただ東京や大阪に比べると、体内時計と言うか個々のゆとりとした時間の流れを許してくれる都市、とは思います」。多様化・複雑化する現代社会。めまぐるしい時の中で見えない物に突かれ、「わからない」で片付けてしまう事、瞬間的な衝動で生きている事が多くなつたと、花田明子さんは言う。「嫌なこと、嬉しいことを

含めて過去を忘れていく事には痛みを伴います。痛みに钝感になつてしまふのが恐い」。

物事には必ず過去がある。もしそこへ至る