

舞台芸術部門

舞台芸術部門では、平城宮跡を舞台とした野外演劇、遣唐使をテーマとした万葉オペラ、そして高校生による創作演劇をプログラムとしました。

野外演劇の実施にあたっては、さまざまな候補地について検討を重ねた結果、平城宮跡がその場となりました。1300年前、平城京の中枢であったこの場所で、かつての人々が目にした風景を、現代の芸術家の目を通して再現する試みとしました。SPAC — 静岡県舞台芸術センターと維新派が、それぞれの個性を活かした公演を行いました。

万葉オペラ・ラポによる万葉オペラでは、プロと市民が共同で作る本格的なオペラ作品として、平城京の時代も今も変わらない友情物語を壮大なスケールで上演しました。

高校生とプロの演出家が、ワークショップやオーディションを経て、ともに演劇作品を創作する「高校生と創る演劇」。奈良の地を舞台に、次代を担う青少年が未来への架け橋となることを期待させる公演となりました。

東アジア文化都市舞台芸術部門の芸術監督をお引き受けし、そのプログラムがつつがなく終了したことで、正直、ほっとしている。限られた予算と人員の中で、演目を絞っていくという戦略は功を奏したが、それであっても平城宮跡での連続した野外公演という企画は、いささかハードルの高いものだった。二つの公演を実現してくれた関係するすべての方々に、あらためてお礼を申し上げたい。

企画から上演に至る過程で、維新派の主宰者松本雄吉さんの死という思いもかけなかった事態に直面したものの、松本氏の遺志を継いで、氏が強く望んだ平城宮跡での上演が実現できたことも感慨深い。

また、会期の掉尾を飾った高校生と創る演劇『ならのはこぶね』が、期待以上の成果をもたらし、未来への希望の筋道を示してくれたことは、芸術監督として何よりの喜びであった。できることなら、この遺産を、ぜひ、今後の奈良市の文化政策に活かしていただければと切に願っている。

舞台芸術部門ディレクター 平田オリザ

Profile 平田オリザ

1962年東京都生まれ。劇作家、演出家。1982年に劇団「青年団」結成。「現代口語演劇理論」を提唱し、1990年代以降の演劇に大きな影響を与える。1995年『東京ノート』で第39回岸田國士戯曲賞受賞。2003年日韓合同公演『その河をこえて、五月』で第2回朝日舞台芸術賞グランプリ受賞。2011年フランス国文化省より芸術文化勲章シュヴァリエ受勲。近年はフランスを中心に各国との国際共同制作作品を多数上演している。



撮影:青木可

平田オリザさんの演劇入門ワークショップ

2016年11月27日(日) 北部会館 市民文化ホール

10代~60代までの幅広い市民の皆さんが参加し、ウォーミングアップから声出しや準備運動、カードを使ったゲームのほか、平田氏が世界中のワークショップで20年ほど使ってきたという台本を用いた寸劇を実践しました。



高校生と創る演劇『ならのはこぶね』

夏休み特別ワークショップ

2016年8月2日(火)~3日(水)
ならまちセンター 多目的ホール

舞台経験の有無にかかわらず、高校生がアーティストと共同しながら演劇作品の創作を行う「高校生と創る演劇」活動の第一歩として、夏休み特別ワークショップを開催しました。

劇団「田上パル」主宰の田上豊氏が講師を務め、2日間にわたるプログラムを進行しました。

オーディション

2016年10月15日(土)~16日(日)
なら100年会館 小ホール

「高校生と創る演劇」の上演に向けて、出演者のオーディションを行いました。

書類による一次審査を通過した30人の高校生が奈良を中心とした関西圏から広く参加し、21人が最終合格しました。



稽古

ならまちセンター ほか

11月からプレ稽古を開始し、公演の約2週間前からは集中稽古を行いました。日本史の授業で奈良時代の演劇作品を作るようになった、あるクラスが舞台の物語で、稽古をしながら、役を演じる高校生にあわせて脚本を書く「当て書き」というスタイルで劇を創作しました。



公演

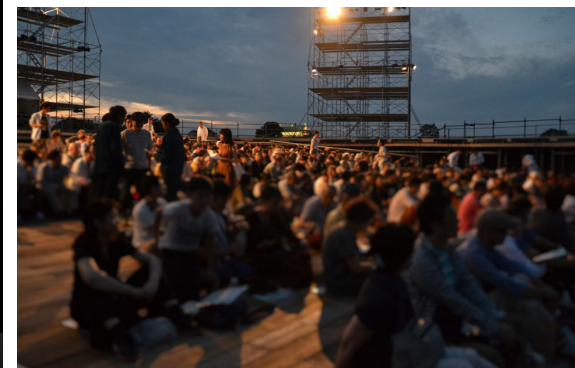
2016年12月24日(土)~25日(日)
ならまちセンター 市民ホール

夏のワークショップから始まった「高校生と創る演劇」の集大成として『ならのはこぶね』を上演しました。

会場には多くの観客が訪れ、短い期間で高校生が創り上げた本格的な舞台に盛大な拍手が送られました。

■作・演出/田上豊(劇団「田上パル」主宰)





SPAC-静岡県舞台芸術センター『マハーバーラタ ～ナラ王の冒険～』

2016年9月9日(金)～12日(月) 開場18:00 開演18:30 上演時間 約110分
平城宮跡(東区朝堂院)

古来インドに伝わる大叙事詩『マハーバーラタ』。なかでももっとも美しく壮大な愛の物語『ナラ王物語(ナラチャリタム)』が、もしもいにしえの日本に伝わっていたら、当時の日本人たちはどんな絵巻物を描いたであろうか? 演出家・宮城聡が最初に空想したのは、そんな、あり得たかもしれない「奈良皇子物語絵巻」のことでした。

円型舞台の野外劇場に響き渡る打楽器の生演奏と、まさに絵巻物が生命を得たかのような壮麗なビジュアル。「語り」「動き」「リズム」が一体となって湧き上がるエネルギーで世界各地の観客を魅了してきた祝祭音楽劇『マハーバーラタ』が、平城宮跡の初秋の夕べに鮮やかに舞い降りました。

Profile

SPAC-静岡県舞台芸術センター

専用の劇場や稽古場を拠点として、俳優、舞台技術・制作スタッフが活動を行う日本で初めての公立文化事業集団です。舞台芸術作品の創造と上演とともに、優れた舞台芸術の紹介や舞台芸術家の育成を事業目的として活動しています。1997年から初代芸術総監督・鈴木忠志のもとで本格的な活動を開始。2007年より宮城聡が芸術総監督に就任し、事業をさらに発展させています。2014年にはフランスの世界的な演劇祭「アヴィニオン演劇祭」の公式プログラムとして『マハーバーラタ』が招へいされ、称賛を浴びました。

■スタッフ

演出/宮城聡 台本/久保田梓美
音楽/棚川寛子 空間構成/木津潤平





維新派『アマハラ』

2016年10月14日(金)~24日(月) 開場16:45 開演17:15 上演時間 約120分
平城宮跡(東区朝堂院)

「その場所の1点に立つだけで、その四方に展開する地理が歴史を呼び起こしてくれるところ、まさに身体に空間の広がりや時間の深遠を強く認識させる場所、それが平城宮跡だと思います」(維新派主宰 松本雄吉氏)

維新派が長年望んでいた平城宮跡での野外公演を目前とした2016年6月、松本氏が逝去され、凶らずも本作品が維新派の最後となりました。

20世紀三部作アジア篇最終章を再構成し、美術セットや演出も新たにした本作は、20世紀前半に「海の道」を通して南洋の島々を目指した日本人の知られざる姿を描いた物語です。

草原に浮かぶ廃船を模した舞台が夕陽に染まるころに開演。ラストシーン『おかえり』の復唱が夜の平城宮跡に響くなか、千秋楽の幕を下ろしました。

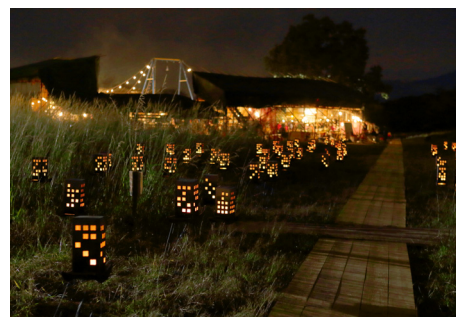
Profile

維新派

1970年、松本雄吉氏を中心に大阪で活動を開始。劇団員総勢50名ほどが巨大な野外劇場を自らの手で作り、公演が終われば釘一本残さず、解体して撤収し、再び更地に戻すという徹底ぶりは架空性への強いこだわりでもあります。海外からの招へいも多く、野外でしか成し得ない「一回性の劇場」にこだわり、国内外の各地で公演を行ってきました。また、公演時には通称“屋台村”と呼ばれる、さまざまな食事や雑貨やライブステージ空間も併設することで、劇場全体が祝祭的なムードを持った“架空都市”になることも、多くの観客を魅了しています。

■スタッフ

脚本・構成／松本雄吉
音楽・演奏／内橋和久



万葉オペラ・ラボ 『遣唐使物語 — 名も無き民へのオマージュ —』

2016年10月1日(土)～2日(日) 開場13:30 開演14:00 上演時間 約120分(休憩20分含む)
 なら100年会館 大ホール

奈良の芸術・文化・歴史の魅力を探求し、発信する万葉オペラ・ラボによる新作公演。2004年に中国・西安で偶然発見された墓誌は、史料にその名前を留めない無名の遣唐使の名前を明らかにしました。墓誌とは、墓に遺体とともに納められる小さな石の板のこと。中国名・井真成、日本名・葛井真成の墓誌は、1人の無名の遣唐使の人生を物語るものです。玄宗皇帝の寵愛を受け、唐の国の大臣となった阿倍仲麻呂、二度の渡唐を経て日本の大臣となった吉備真備、36歳の若さで唐で病死した無名の遣唐使、葛井真成の友情物語を大友直人のタクトで奈良市民も参加し、上演しました。

遣唐使として生きることを自らに問いかける歌々と、日本の尺八と箏、中国の二胡、韓国のヘグムの音色が、東アジアの人々の心をつなぎました。

Profile

万葉オペラ・ラボ

オペラの研鑽を積みながら奈良の芸術・文化・歴史の魅力を探求し、発信する事業として2011年の春に、なら100年会館が中心となって運営委員会が発足し、活動をスタート。市民による合唱団「万葉オペラ・ラボフレンズ」、オペラのソリストを目指して専門的に学ぶ学生や若手演奏家による「万葉オペラ・ラボスタジオ」、そして、なら100年会館こどもコーラス教室の子どもたちによる「万葉オペラ・ラボキッズ」で構成され、活動を続けています。

■スタッフ

作曲／中村透、原作・脚本／上野誠、演出／浜畑賢吉、衣装／山口千代子
 舞台美術／村田宗一郎、演出助手／河田早紀
 出演者／阿倍仲麻呂:日和充(10/1)、平欣史(10/2)
 吉備真備:福井雅志(10/1)、山下哲弘(10/2)
 葛井真成(井真成):中島康博
 山上憶良:田代恭也(10/1)、佐藤彰宏(10/2)
 首皇太子(のちの聖武天皇):秋本靖仁
 玄宗皇帝の侍医:三原剛
 大和郎女(侍女 葛井真成の恋人):小林沙羅
 うつせみ願人(10/2のみ):金春康之(シテ方金春流能楽師)
 民衆:万葉オペラ・ラボフレンズ、万葉オペラ・ラボキッズ
 万葉オペラ・京都ラボ、劇団「良弁杉」ほか
 演奏
 指揮／大友直人、箏／菊央雄司、尺八／松本太郎
 二胡／鳴尾牧子、ヘグム／李美香
 大阪芸術大学管弦楽団



万葉オペラ・ラボ講座 まちなか万葉劇場

2016年7月23日(土)
 東向商店街、もちいどのセンター街、日本聖公会奈良基督教会礼拝堂

オペラ『遣唐使物語 — 名も無き民へのオマージュ —』のプレイベントとして開催しました。平城京のなでこたちが現代の奈良の商店街へ買い物にやって来るという設定で、なでこに扮した万葉オペラ・ラボのキャストたちは奈良大学の学生たちとともに、立ち寄った店にちなんだテーマの万葉歌を紹介し、歌を披露しました。最後に、日本聖公会奈良基督教会礼拝堂のミニコンサートでは、オペラのあらすじや、日中韓の共通文化の一つである論語をテーマにした劇中歌等を披露しました。



天平たなばた祭 ～平城京天平祭・夏～

2016年8月26日(金)
 平城宮跡

平城宮跡で行われた「天平たなばた祭り ～平城京天平祭・夏～」に参加し、復元された大極殿の前でオペラ『遣唐使物語 — 名も無き民へのオマージュ —』のダイジェスト版を上演しました。



食部門

奈良の食に関する文化や歴史のリサーチを通じ、いにしえから現代までの食文化・食材を掘り起こし、「食」という切り口から奈良を発信。シルクロードを通じた東アジアの食の変遷、歴史等を表現しました。

食の学びの場として、奈良ひとまち大学とともに「奈良発祥といわれる食」をテーマに、シンポジウムやワークショップを行いました。それぞれの授業は、見る、触れる、味わう等、五感を使った体験型プログラムとしました。

「Nara Food Caravan Project」では、奈良を感じるレシピを提供するポップアップレストラン、食を用いたインタラクティブアートイベント、海外からのサポートシェフによるフードレジデンシー等を実施。そして、プロジェクトの集大成として、食事会「饗(あへ)」を開催しました。同時に、「食」という一期一会のものを、より多くの人と共有することを目的に、映像作品として記録に残し、発信しました。

春日大社の飛火野での奉納の食事会、饗。

陶芸家石井直人氏が、登り窯に火を入れ饗のための器を作陶した。千度近くまで窯の温度を上げるため、寝ずの番で薪を徐々に加えながら窯と向き合う。暗闇の中で登り窯から漏れる炎を見つめて照らされる氏の表情は静かな鬼の形相といった様子で、鶴が機織りしているのを覗き見てしまったような気持ちになった。

そんな魂を削るような創作が行われているそばで、吉野川で採れた新鮮な鮎を内臓のついたまま囲炉裏のそばに吊るして干し鮎を作った。じっくり時間をかけて燻されすっかりカラカラになった鮎はキラキラと黄金に輝いていた。

降水確率が70%だったはずのその日の飛火野は秋の夜風が気持ちよく、半月の美しい晩となった。

素焼きの器はどこまでも深く、奥底から箸で引き上げられた無花果の粒々が灯りに照らされてチラチラと瞬く。3名の歌女が御蓋山に向かって歌を捧げると鹿たちがそれに呼応した。

干し鮎でとった出汁はどこまでも澄み切っていて、硬く締まった葛が時の砂のように溶け出し、清らかな旨味と高貴でほのかな薫りが、夜風で奈良の悠久の気の流れのようにゆらりと揺らめく。ふと自分が時空を超えてそこに存在しているように錯覚する。

古から続く奈良の人々のその地に捧げる頑なまでの愛情を五感で味わう体験となった。

食部門ディレクター 船越雅代

Profile 船越雅代

Pratt Instituteでアートを専攻後、料理に表現の可能性を見出し、NYの料理学校を卒業。レストランに勤めた後、ヨーロッパからアジアを放浪。客船のシェフとして大西洋を巡り、パリの老舗ホテルのシェフ、京都でレストランkilnの立ち上げに参加しシェフ/ディレクターを務め、現在Food Anthology 代表。国内外でサステナブルな食・文化・アート・デザインを融合した活動を展開中。



オープニングシンポジウム(奈良ひとまち大学特別授業)

2016年4月23日(土)
春日大社 感謝・共生の館

「食部門」の開幕を記念し、奈良ひとまち大学とコラボレーションしたオープニングシンポジウムを開催しました。シンポジウムでは春日大社 花山院弘匡宮司、奈良大学 上野誠教授、食部門ディレクター 船越雅代氏が現代に残る奈良の食文化について話し合いました。

第2部は春日大社の本殿参拝と食にまつわる建物である竈殿・酒殿などを見学し、第3部では饗膳の一つでもある愛敬祝儀膳、うどんのルーツといわれる春日餛飩うどん、香り高い大和茶を味わいながらその意味や背景に触れるなど、奈良の食の歴史を五感で体感するプログラムを実施しました。



東アジア文化都市2016奈良市×奈良ひとまち大学

東アジア文化都市2016奈良市×奈良ひとまち大学 at 正暦寺 ～清酒発祥の地で、日本の酒を知る～

2016年5月29日(日)
正暦寺

「日本清酒発祥之地」といわれる正暦寺で、大原弘信住職と奈良酒専門店なら泉勇齋店主の山中信介氏から、正暦寺が日本の清酒造りの原点といわれる理由や、清酒造りのルーツといえる仕込み方法である「菩提酛」復活への道のりなどを学びました。



東アジア文化都市2016奈良市×奈良ひとまち大学 meets 醬 ～奈良時代の高級調味料「醬」復活!～

2016年7月31日(日)
中部公民館

奈良時代にすでに存在していた調味料「醬」をテーマに研究してきた『なら食』研究会代表の横井啓子氏と株式会社井上本店代表取締役社長の吉川修氏に、醬との出会いや復活までの道のりについて講演いただきました。



東アジア文化都市2016奈良市×奈良ひとまち大学 at 漢國神社 ～和菓子の原型、饅頭のルーツに迫る～

2016年7月3日(日)
漢國神社

日本に饅頭を伝えた林浄因を祀る林神社を有する漢國神社で、梅木春興宮司から和菓子の原型といわれる饅頭の歴史やルーツなどについて話をうかがいました。その後、寧楽菓子司 中西与三郎店主の中西克之氏の指導のもと、和菓子作りも体験しました。



東アジア文化都市2016奈良市×奈良ひとまち大学 meets 大和茶 ～日本の茶伝来の地、奈良で茶を知る～

2016年8月27日(土)
奈良県農業研究開発センター大和茶研究センター

久保田農園園主の久保田清徳氏から、大和茶の歴史や魅力を学び、大和茶研究センターが開発した手揉み茶道具「ミニ焙炉」を使って奈良手揉み茶振興会の皆さんの指導のもと、茶揉みの体験をしました。



Nara Food Caravan Project ナラフードキャラバンプロジェクト

食部門ディレクター船越雅代氏が有識者やその土地の生産者とともに、文化や歴史のリサーチを通じて、食に関するアウトプットをさまざまな形で行いました。

日本史において国際色豊かな一時代を築いた奈良——。シルクロード交易が盛んであった時代に、仏教や芸術、食文化等の伝来を起点として、今の日本文化に深い影響を与えた「色鮮やかな奈良」に想いをはせ、いにしえからこれまでの食文化・食材を掘り起こし、「食」という切り口からさまざまな形で奈良を表現し、発信しました。



ポップ アップ レストラン Pop up Restaurant

シルクロードを通じた文化交流で重要な役割を果たしたモンゴルの遊牧民の伝統的な住居である「ゲル」をシンボルとして、移動式の食空間を出現させました。

vol.1 飲茶饗宴:奈良+シルクロード

- 2016年6月26日(日)
Naramachi Hostel & Restaurant
- ・黒豆枝豆 青山椒 酸辣茄子 涼拌粉皮麵
 - ・口水鶏 炒空芯菜 一休寺納豆
 - ・東坡肉 完熟梅 粽(チマキ) 奈良赤米 牛蒡
 - ・冬瓜湯 杏仁豆腐 李 蓮実 枸杞



vol.2 奈良と核果 夏の茶会inたかばたけ茶論

- 2016年7月29日(金)
たかばたけ茶論
- ・すもものタルト 樹木の蜂蜜
 - ・真陽プラムのフローズンヨーグルト 草花の蜂蜜
 - ・完熟梅のレアチーズケーキ
 - ・プラムのマフィン
 - ・ネクタリンとまくわうりのフルーツサンド
 - ・桃、水牛のモッツアレラ、パジルと全粒粉の Pasta
 - ・プラムのゼリー



vol.3 なら燈花会

- 2016年8月5日(金)~14日(日)
奈良春日野国際フォーラム 葛~1・RA・KA~(別館)前
- ・魯肉麵(大和ポーク、冬瓜とシルクロード由来のスパイスの効いた餡、ウイング麵)
 - ・酸辣Qちゃん(奈良の夏野菜と山椒の効いた手作りラー油と黒酢の漬け込み)
 - ・モンゴルサワー(モンゴルの馬乳酒をイメージしたマッコリのソーダ割り)



vol.4 「古都祝奈良 - 時空を超えたアートの祭典」オープニング

- 2016年9月2日(金)~3日(土)
ならまちセンター 芝生広場
- ・ナラチャンプル(鳥のインドネシア煮込み、ひも唐辛子とピーナッツの甘辛炒め、えびす南瓜のココナッツミルク煮、メリンジョの実のチップス、発酵エビのチリソース、ウイング麵)

vol.5 BEER GARDEN

- 2016年9月17日(土)~25日(日)
ならまちセンター 芝生広場
- ・大和ポークリブの香味焼
 - ・大和当帰のさつま揚げ串焼き
 - ・モンゴルサワー
 - ・生ビール/ワイン

Edible Landscape “捧-Sacred Food-”

2016年10月10日(月・祝)
春日大社境内 飛火野

奈良で出会った食材を使い、雄大なロケーションの中、「捧げる」をテーマとした食空間を作りました。そして、最後に作品を食べることで「その土地を味わう」というインタラクティブアートイベントとなりました。

里芋、ひも唐辛子、芋づる、ズイキ、柿、無花果、オクラの花、杉茶、マコモダケ、原木椎茸、春菊、冬瓜、蓮根、アケビ、唐黍、ケール、人参葉、海老芋、しろ菜、なた豆、四角豆、姫林檎など



神饌をイメージして食材を盛り付ける

饗(あへ)

2016年10月8日(土) 春日大社境内 飛火野
23日(日) warehouse工場跡倉庫

饗とは、古くは日本書紀にも記されているご馳走、もてなし料理のこと。リサーチ活動を通じて研究した奈良の食のルーツ、歴史、自然、人々とのふれあいから感じた、いにしえから今に続く奈良を表現した集大成として食事を開催しました。

- ・イチジクと秋茄子 オレガノとすだちで
- ・三輪素麺を使ったにゅうめん 鮎の塩焼き、大和マナ、ザクロ、冬瓜といっしょに
- ・三品盛り しろ菜、ひらたけの胡麻あえ
里芋のグリル 一休寺納豆の味付けで
柿と春菊のサラダ
- ・しいたけ、ごぼうのおこわ
- ・きなきのクランブル 柿、干し柿、かりん、さつまいもクリームといっしょに



warehouse工場跡倉庫



春日大社境内 飛火野

フードレジデンシー Food Residency

国外から参加したサポートシェフが、奈良での滞在を通して出会った人々や歴史から感じた奈良をインスタレーション等の形で表現しました。

vol.1 Following The Lines

サポートシェフ:Luz Moreno(ルース・モレノ)/スペイン
2016年10月2日(日)~4日(火)
warehouse工場跡倉庫



スパイスを見て、嗅いで、起源を知るインスタレーション

vol.2 Say Cheese!

サポートシェフ:Pauline Lemberger(ポーリーン・レンバーガー)/フランス
2016年10月11日(火)
鹿の舟「庵」



手作りのフレッシュチーズと奈良の食材をふんだんに使った料理を提供

ハイブ HIVE

奈良女子大学の「奈良の食プロジェクト※」が期間限定で結成したプロジェクトチーム「HIVE」が「Nara Food Caravan Project」に参加し、奈良の歴史・食材等の食にまつわるリサーチやポップアップレストランの企画・運営を行いました。

※奈良の食プロジェクト…大和野菜や奈良漬のような奈良の食材を活かしたメニュー作りなどを学生主体で行うプロジェクト。これまでに、多数の企業とコラボレーションし、商品開発の実績あり。



その他

中国・韓国にちなんだ給食の献立

2016年9月23日(金)・26日(月)、10月4日(火)・5日(水)・28日(金)
市立小学校と一部の市立中学校

中国・韓国にちなんだ学校給食の献立を通じて、子どもたちは日中韓3都市の文化交流について学びました。



交流事業

- オープニング 68
- 日中韓3都市交流事業 71
- クロージング 79