

「南京玉すだれ」新メニューの研修記

8月11日（月）秩父 JA 荒川支店研修室で「南京玉すだれ」を使った新メニューの講習を受けてきました。

参加者は、県民活動センターで練習している「県活南京玉すだれクラブ会員 11名」のグループと合同総勢 12名で、8時30分 JR 熊谷駅に集合し、2台の車でいきました。

講師は、秩父市在住の山本博巳先生で、国内で数少ない「南京玉すだれ」を作る職人の一人です。また、秩父地域の指導者で、「秩父シルバーまつり」や高齢者施設への慰問など幅広く活動しています。

まず、各々クラブ毎に「南京玉すだれ」を演じ、問題点の修正と演じ方のコツなどを指導してもらいました。

その後、玉すだれを使った新メニュー「麦畑」の演じ方を教わりました。

この「麦畑」は2人1組になり、曲に合わせて「玉すだれ」の技を取り入れたもので、観客の笑いを誘うテンポの早い楽しいものでした。テンポが早いため、スムーズな技の展開が要求され、練習に多くの時間がかかわれ、終わったのが12時30分を過ぎていました。

研修の中では、県活クラブと熊谷クラブの人がペアになって演じるなどし、両者の交流が図られ、今年中に再度研修会を開くことを約束しました。

その後、同所内にある「そば処」で先生を交え打ちたての「そば」を食べ、直売所で地元野菜を購入し帰りました。

熊谷グループは途中「秩父華巖の滝」を見学し、「満願の湯」で一日の汗を流し、カラオケを楽しんで6時過ぎに帰りました。

研修の成果は、施設への慰問、芸能祭の参加、校友会懇親会での発表を目指し厳しい練習を進めていこうと一同で話合いました。



