



くらす・まなぶ・つくる
様々な稽古・研修・生活

毎日の生活の中での料理、季節毎の農作業、講義や茶道、陶芸などのもの作り。研修所でのカリキュラムは、太鼓や踊りなど様々な郷土芸能の根っこに近づくために、自分達の心身を耕してゆく取り組みです。



研修所の一(夏時間)

※時間割りは季節によって変わります

4:50	起床体操、掃除、トレーニング
6:50	朝食
7:30	ストレッチ、締め上げ、朝稽古
9:30	午前の稽古 稽古の時間は太鼓や踊り、唄のなどの他に、農作業や造形、講義の時間も。年間およそ2/3が太鼓や踊りなどの時間、残りの1/3がそれ以外の時間に充てられます。
12:30	昼食・休憩 食事と休憩の時間です。個人稽古をしたり、体調に合わせて昼寝をしたりと午後の稽古に備えます。
14:00	午後の稽古 稽古は基本的に研修所で行われますが、内容によっては鼓童村でも稽古をします。季節や天候によっては野外でも稽古をします。
18:30	夕食
19:30	各自の時間 ~就寝

研修所パンフレットができました

研修生活や稽古内容等を詳しく掲載した無料の冊子です。研修生に応募したいと考えている方だけでなく、関心をお持ちの方にも広くご覧いただければ幸いです。ご希望の方は、鼓童文化財団事務局までご請求ください。

鼓童文化財団：Tel. 0259-81-4100

E-mail. zaidan@kodo.or.jp

(無料／B5判／モノクロ32ページ)



研修制度の概要

研修制度は二年制で、一年目は伝統文化の基礎を研修する総合課程です。鼓童の舞台メンバーやスタッフを目指す人は、選考を経て二年次の専門課程へ進級します。選考は、研修に取り組み姿勢と、年四回程度の発表会の成果をもとに行います。鼓童の活動以外の、自分の持つ目標に向かう人については一年次で研修を修了します。

この研修所を修了した後、選考を経て準備メンバーとして一年間の実地研修を積み、最終選考を経て正式メンバーとしての採用が決まります。

太鼓・踊り・唄・笛

まずは日々の食事で使う自分の箸作りからスタート。次に太鼓の稽古に使う撥作りをします。自分にあつた撥が出来上がったら太鼓の稽古。ですが実際に叩く前にまず、締め太鼓の締め上げ(音のチューニング)を覚えます。太鼓の基本的な打法は桶太鼓、締め太鼓、大太鼓といった順に段階を追って学びます。曲としては「屋台囃子」「三宅」「大太鼓」「八丈太鼓」「千

里馬」など様々なスタイルの太鼓を稽古します。踊りの稽古には「剣舞」「さんさ」「西馬音内盆踊り」などの北国の芸能や、地元佐渡の「鬼太鼓」、さらに「群星」といった琉球舞踊まで、全国各地の様々なものがあります。佐渡の祭りへの参加などを通じて地元の方に稽古をつけて頂く場合もあります。

唄の稽古では、発声・音程・リズムなどの基本から作曲や合唱まで、声を用いた表現を学びます。

篠笛の稽古もあり、一年目は基礎的な音の出し方などを学び、二年目は選択制でより応用的な内容となります。

能・狂言・茶道・講義など

月に二、三回程度の基本的なものが能・狂言の謡や舞の稽古があります。本物の能舞台での稽古もあり、佐渡の能楽愛好者のみなさんの発表会へも参加しています。

茶道の稽古は半日ずつ月に二回。最初の一年で盆略点前、二年目からは選択制で薄茶点前(煎)まで学びます。

講師の先生方による佐渡の歴史や自然についての講義や、地元佐渡の方から山菜採りやわら

草履作り、魚の捌き方や陶芸などの生活の知恵や造形を教えて頂く時間もあります。

実地研修

「太鼓体験塾」「鼓童塾」など一般対象に行われるワークショップにスタッフとして参加します。また「鉱山祭り」「アース・セラブレリーション」など、佐渡島内公演で、舞台設備などの準備段階から当日の警備、ワークショップ手伝いなどイベントや公演の現場を実際に体験します。佐渡島内の中学校などで実際に公演する「中学校交流公演」もあります。

農作業(田圃・畑・柿)

農作業はそれぞれの季節を感じながら、できるところは手作業で行います。田んぼは合わせて三反余り(50mプール三つ分くらい)の広さで、研修生の食事約四ヶ月分をまかないます。畑では自分で選んだ季節の野菜を作り、また柿畑では遠くに海を眺めながら約月一回の作業を行います。

春、四月に入ると、前の年にとれたお米(粳)

をまいて、稲の苗作りが始まります。慣れない手つきで畔塗り・代かきを行い、成長を願いつつ田植えをします。畑は、冬の間休ませておいた土を耕し、野菜の植え付けを行います。

夏は田んぼも畑も、雑草の勢いとの追いかけっこです。柿畑は、毎月暑さの中で草刈り。田んぼは、除草剤を使わない方法で草を抑える工夫をしています。うまくいけばOK、失敗すれば日々草取り。夏野菜が、口に入り始めます。

秋を迎えると米、柿、イモなどたくさん収穫物で食卓が賑わう、うれしい時期です。収穫祭では、みなさんに味わっていただきます。研修生の楽しみは、研修所でとれた新米を味わう「お米パーティー」の日。ごはんに合うおかずを作って、たっぷりいただきます。

冬の農閑期は次の一年に向けて、堆肥作りや道具の手入れをします。堆肥は、稲わらや落ち葉、牛糞などを使います。畑には冬野菜が育ち、お鍋の具として登場し食卓を和やかにしてくれます。