公開許諾のない文章には墨消し処理を施し

面倒な議論はぬきにして、現代演劇の動向 F劇団のこと 加 藤 芳

慶

活動をつづけているF劇団がある。彼らの芝

ら、五百名をこえる多数の観客を相手にする 区で、私自身の観た百をこえる劇のうち、心 いう気がする。こと十年余りの間、京阪神地 劇は、今後ますますはやらなくなるだろうと についての率直な感想を言わしてもらうな

くは、収容数が二百名をこえることのない小

に残る芝居を振り返ってみると、それらの多

たものである。二十年程前、ジョージ・スタ 劇場か仮設の芝居小屋といった所で演ぜられ

定の観客を相手にして演ぜられる同志的演劇 後半および二十世紀前半は、特定の劇場で特 の延長線上にあって、同志的演劇の傾向を一 の時代」と言ったが、現代演劇は、この時代 イナーは、『悲劇の死』の中で、「十九世紀

団経営の側から言えば、演劇は金銭的にはま

前口上が長くなったが、以上の傾向を、劇

層強めていると言えそうだ。

て入場料には自ずと限度があるからである。 ことになる。観客数は限られ、だからといっ すます割に合わない仕事になっていくという

的よく観に行くものに、神戸を本拠地にして 私がここ数年、公演のある度ごとに、比較

この生真面目すぎる素人くささが、この劇団 どていねいにもう一度言いなおしたりする。 して先に進むものだが、この劇団の俳優は、 をとちったりする時、大抵はなんとかごまか 居は決してうまいとは言えない。俳優が台詞

引き倒しになるだろうか。とにかく、劇団員 の魅力の一部でもあると言ったら、ひいきの

演パンフの俳優欄にふと目をやり、かっての 人かいた。が二、三年経って、この劇団の公 (と言っても二、三年前にすぎないが) 俳優

あり、このまま育ってほしいと思った人が何 は皆若い。そのなかには、意欲もあり才能も

る。演出のK君は、なかなかの偉丈夫だが、 ている人はきわめて少数で、多くは演劇を断 うした場合、他の劇団に移って活動をつづけ の多くは、結局のところ、経済的な問題であ の多くの名前がそこになく、すっかり入れ替 念したとみるのが普通である。断念した理由 っているのを知って愕然とする時がある。と

活を送った。私がそれを知ったのは大分後の 数年前、過労が重なり肝臓を悪くして入院生

演劇の貧しさの口実になってはならないから 承知だということもあるが、生活の苦しさが ことだが。 いる者なら、そんなことは言わなくとも百も いたことは一度もない。演劇にたずさわって い彼らだが、生活の苦しさを彼らの口から聞 経済的には報いられることのはなはだ少な

すのだ、と。 道端で月の明りを頼りにメークアップをおと 時は、取るものも取り敢えず会場の外に出、 限があり、終演後はメークアップをおとす暇 もなく後片付けに追われる時がある。そんな つぎのようなことが載っていたのをおぼえて である。ただ一度だけ、公演パンフの片隅に いる―公演会場は、夜のこととて、時間の制

プをおとす彼らの姿が目に浮び、ちょっとせ がなんであれ、月の明りを頼りにメークアッ 私は行かれなかった。行かれなかった事情 便で招待券をもらいながら、急用があって、 つない気持になるのは、今度は私の番であ F劇団の最近の公演は四月にあった。速達

る。

(かとう よしのり 文学部助教授)

飢 餓 醱

藤 心 岳

よく認識しておかなければならない。 るために、かえって不幸であるという側面も われは、物質的にあまりにも恵まれすぎてい じょうに結構なことであるが、しかし、われ 質的に豊かな生活ができるということは、ひ 活をしているように思われる。とのように物 比べると、総体的にいって、かなり贅沢な生 それでは、われわれはどのような状況のも 現在の日本人は、諸外国の人びとの生活に

対して、白くつかれていない玄米は十分に栄 分が少なくなったということになる。これに といわれている。米が白いということは、そ て、酒をつくる場合に譬えて考えてみよう。 の米そのものについていえば、それだけ栄養 け白くついた米がその原料として用いられる か。これを人格の形成の問題との関連におい とで生活を営むのが最も望ましいのであろう 品質のよい酒をつくる場合には、できるだ

> わけにはいかなくなる。 身はそこで生活するために吞気に構えている と、その米は栄養分が少ないので、酵母菌自 白くついた米に酵母菌を加えて酒をつくる 養分を貯えているということになる。それで、

ればならないということになる。このような えず一生懸命にからだをうごかして働かなけ よい酒をつくり出すことになる。 酵母菌の積極的な働きが、結果として品質の ることになる。したがって、酵母菌はやむを ないので、酵母菌は一種の飢餓状態に置かれ とのように、白くついた米には栄養分が少

ることは、とくに専門用語で「飢餓醗酵」と うことになる。このようにして酒がつくられ けばおくほど品質のよい酒がつくられるとい になる。したがって、酵母菌を飢餓状態に置 要なだけとれるために、なまけものになって、 てあまり品質のよい酒ができないということ あまり積極的に働かなくなる。その結果とし 菌自身は、何もしなくても、その栄養分を必 栄養分がたっぷりと含まれているので、酵母 酵母菌を加えて酒をつくると、その玄米には

呼ばれている。 とのような意味において、われわれが充実

これに反して、白くつかれていない玄米に