



© Yuki Nakase

ジョン・ジェイ・ハイスクール生徒による『桜の園』第2幕

森の中のイタリア料理店

寒さが厳しくなってきた晩秋の夜、アップステートのクロスリバーという町にあるイタリアン・レストランに立ち寄ったときのことです。その日の職場だった劇場で皆が勤めたそのレストランは、深くて静かな森の中にありました。日曜夜の家族団欒で盛り上がる店内で一人の私が注文したのは、温野菜のスープと、ムール貝中心にシーフードが山盛りのトマトソースで和えたパスタです。先に出されたパンにオリーブオイルをつけて食べたとき、こんなに美味しいオリーブオイルが世の中にあるのかという感動とその日の仕事の成功で、年に一度あるかないかの嬉しさに浸りました。

クロスリバーで仕事をしたのは、そのときが初めてです。マンハッタンの水資源である濃青緑の湖が輝き、湖畔に広がる赤黄色の紅葉は葉一枚一枚が花火のように燃え、その風景は壮大なオーケストラの合奏のような活気です。公立ジョン・ジェイ・ハイスクール(JJH)の舞台クラブの卒業生である照明家仲間の紹介により、彼の母校で制作されるアントン・チェーホフによる戯曲『桜の園』の装置と照明デザインの依頼を受けたのは、そのレストランを訪れる約1カ月前でした。

オリーブオイルに続きパスタもやけに美味しく感じたのもそのはず、朝にドーナツ1つ食べた以外に食事の時間がなかっただけでなく、あの仕事が成功に至るまでの日々は本当に辛かったです。私がデザインする3作品が1週間内に続けて開幕を迎えるため、1つの作品の舞台稽古休憩時間と終了後にその他の作品の準備をするなど、仕事を引き受けすぎた反省が残ります。そしてもちろん、すべてが順調に進むはずはなく、作業工程の大幅な

遅れを穴埋めするのに手を焼いたり、初めて一緒に働く演出家との信頼関係の構築に時間を要したり、今まで私が「得意だ」と信じていた照明デザインの技術と感性を失ってしまったかと、一時本気で疑いました。そんな日々の最後に演出家からいただいたお褒めの言葉と舞台上で輝く役者たちの名演技を前に、自身の正当性をやっと実感でき、ゆっくりイタリア料理を堪能できたのです。

私は、JJHの経験から多くを得ました。本職は消防士という技術監督や映画を専攻する大学生照明チーフの「舞台が好き」という気持ちからは初心を思い起こされ、彼らの指導の下で装置と器材を一つ一つ組み立てていく生徒たちの姿は、共同作業こそが公演を行う意味であるように感じさせられました。また、プロ顔負けの高校生敏腕舞台監督が照明のキュー番号ときっかけを携帯電話に打ち込む姿には、本当に驚きました。小学校の頃からコンピューターと身近にいる現代の高校生は、直接話すよりもメールやソーシャルメディアで連絡するほうが伝わる傾向にあります。デジタルに生きる10代がアナログで手作業な舞台芸術に惹かれる相違が興味深かったです。

シーフード・パスタを完食し、本当は食べたかったティラミスが入る余地のない満腹でお勘定をしたとき、私は最後の客でしたが、私に近いテーブルの蝋燭をそのままにしてくれている心遣いに感謝しました。店を出て頬にあたる寒い空気が痛くなかったのは、仕事の成功のおかげです。辛い仕事と難しい人間関係に疲れても、一度の成功がすべてを水に流してくれます。私は、「前進するしかない」と月に誓いました。