

旅と食事



テック中。お気に入りのカフェ、テnder・グリーンで夜ご飯

2017年が早くも半分が過ぎようとしています。今年はニューヨーク以外で仕事をする機会が多く、2月から5月終わりまでに自宅で過ごした日は数える程でした。アメリカの舞台照明に関わる人たちの話からはさまざまな仕事のスタイルを耳にしますが、みなさん頻りに旅に出ているらしいです。リージョナルシアターでの演劇やミュージカルの制作のために飛行機に乗ってアメリカ中を行き来することは日常茶飯事で、次いでよく聞くのはヨーロッパのオペラ劇場やフェスティバルの仕事です。日本での仕事も珍しくなく、現在一緒に働いている照明家のドナルド・ホルダーさんは、この夏『ライオン・キング』の移設のために東京を訪れることをとても楽しみにしていると話しています。私が4カ月ほとんど自宅に帰らなかったことは特に珍しいことではなさそうです。

日本で旅と聞くと行く先々で美味しい物産を楽しめるような印象があり、アメリカよりも環境がいい気がします。実際のところはどうか？アメリカの地方での仕事で一番困るのは食べ物です。まず、ニューヨーク以外のアメリカは99%車社会といっても過言ではないので、たとえキッチン付きのアパートやホテルをプロダクションが用意してくれても、簡単に食料品の買い付けができずに自炊ができないことが多いです。そのためプロダクションはよく買い出しツアーを計画してくれますが、役者や制作部の空き時間は大体照明の直し時間となっていたりして、みなさんの都合に合わせた買い出しツアーに参加することがなかなか難しいです。そもそも、朝9時頃から夜11時頃まで劇場に缶詰で、30分や1時間の食事休憩は仲間と外食続きのうえに仕事の後の一杯、さらに差し入れのクッキーやキャ

ンディをひっきりなしに口にしていると体に良いわけがありません。

このNYエッセイは、サンフランシスコのホテルの部屋で書いています。ほぼ1カ月、新しいミュージカル制作のためにこのホテルに滞在していますが、今回は食生活を改善してみました。というのも、サンフランシスコに来る前に3週間滞在していた別の場所で、少し体調を崩しました。それはデザイナーへの協力体制がとても整っているリージョナルシアターでの演劇制作でしたが、いろんなことが重なり、食事に気を遣う時間が取れなかったためだと思います。キッチン付きのアパートでは先述の理由で自炊ができないうえ、照明仕込み後に装置が3度移動したことや、プレビュー開始後に作品中ほぼすべての役者の動きを変えることになったなど、仕込替えやキューの変更に時間が取られました。そのような環境でも演出家と主催者に喜んでいただける仕事が残せた照明チームに大変感謝していますが、胃が痛くてはオープニング・パーティが楽しめませんね。

現在滞在中のホテルにはキッチンがないので、今回の旅のために携帯炊飯器と小さい電気湯沸かし器を購入しました。この炊飯器が優れもので、半合から美味しく炊けるだけでなく、付属の蒸し器でご飯を炊いている間に野菜などのおかずを蒸すことができます。だいたい20分くらいで出来上がるので、忙しい朝でもホテルでご飯と野菜の朝ごはんが食べられます。健康第一！良い仕事をするためにも、そして好きな仕事を長く続けるためにも、旅先での食生活には気をつけたいものです。