



ぶち
きらい

2019.2

全日本学生音楽コン
クール全国大会1位

国本 奈々さん

第72回全日本学生音楽コンクール全国大会が12月1日、横浜市で開催され、川中中学校2年の国本奈々さんがピアノ部門中学校の部で見事全国1位に輝きました。



▲全国大会で演奏する国本さん 写真：毎日新聞社提供

全日本学生音楽コンクール

全日本学生音楽コンクールは音楽を志す学生の登竜門となっており、多くの音楽家を輩出した、歴史あるコンクールです。

ピアノ部門中学校の部の総エントリー数は299人。国本さんは、九州大会の予選では、課題曲であるバッハ「平均律23番」、ショパン「エチュード10-7」を、本選では、シューマン「パピヨン」を演奏し勝ち抜き、他の東京、大阪、名古屋、北海道大会を通過した総勢13人で

普段は
今どきの女の子
ピアノで日本一！

家にピアノがあったことから、気付いたら3歳からピアノを始めていたと話す国本さん。毎日ピアノに向き合い、平日3時間、休日や、コンクール前にはそれ以上の練習を行います。

初めはピアノ経験者の母親にピアノを教わっていましたが、ある時、母親と見に行った北九州の学生コンクールで永野栄子先生の教え子の演奏に感激し、小学校3年からは北九州在住の永野先生に師事。月に4回、永野先生のピアノ

日々の練習

行われる全国大会に出場。小学5年生、6年生のときに続き、全国大会のチャレンジは3回目でした。

全国大会では、自由曲により、国本さんは、曲に気持ちを込めることができるところが好きな、メンデルスゾーン「幻想曲」スコットランドソナタ「作品28」を演奏し、全国1位に選ばれました。



ぶちま Cooking

お祝い事にも!

桜風味のちらしずし

桜の花・葉の塩漬けを使った季節感たっぷりのちらしずしです。

レシピ/家根内 清美(食生活改善推進員)



【材料3人前】

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 炊き立てのご飯 …… 450g | レンコン …… 25g |
| A 酢(25ml)、砂糖(大さじ1/2) | B だし・酢(各25ml) |
| 塩(小さじ1/2) | 砂糖大さじ1/2、塩(少々) |
| 油揚げ …… 1枚 | 卵(溶きほぐす) …… 1個 |
| ニンジン …… 20g | サラダ油 …… 小さじ1/2 |
| ゆで竹の子 …… 50g | 桜の花の塩漬け …… 5g |
| 煮汁 [だし(100ml)、砂糖(小さじ2) | 桜の葉の塩漬け …… 2・3枚 |
| 薄口しょう油(小さじ2強) | 炒り塩ごま …… 大さじ1/2 |
| かにかまサラダフレーク …… 50g | はなっこりー(ゆでる) …… 2~3本 |



- 1 Aを混ぜ、炊き立てのご飯に振り入れて、手早く切るように混ぜ合わせる。(すし飯)
- 2 油揚げは熱湯を回しかけて油抜きをし、1ヅ×2ヅに切る。ニンジンは2ヅの長さの短冊切りに、竹の子は縦半分にして薄切りにする。
- 3 鍋に煮汁の材料と2を入れて煮立て、弱火にして汁気がなくなるまで煮る。すし飯に煮汁ごと加え、混ぜ合わせる。
- 4 レンコンは薄い半月切りにして、水にさらし、酢を少量加えた熱湯で1~2分ゆで、湯を切りBに10分浸す。
- 5 油を熱したフライパンで、卵を薄く焼き1ヅの色紙切りにする。
- 6 桜の花と葉は洗って、15分水に浸して塩を抜き、水気を切る。桜の花は茎を除き飾り用に、葉は千切りにして、すし飯に混ぜ合わせる。
- 7 すし飯を器に盛ってごまを全体に振り、ほぐしたかにかま、レンコン、卵、桜の花とはなっこりーを彩りよくちらす。



▼永野先生とのレッスンの様子



教室に通います。「生徒は個性がさまざまなので、特に決まった指導法はありません。国本さんはオンとオフがはっきりしていて、芸術家として必要なギヤップや表現の振れ幅を備えています」と永野先生。ピアノ教室に泊まり込みで合宿を行い、夜9時から朝の7時まで一睡もしないで集中して練習に打ち込んだこともありです。

将来の夢は！ 普段は、友人とおしゃべりするの好きな今どきの普通の女の子。中学校の教室の掲示板上には「努力していきたい」と国本さんのメッセージが張られていました。ピアノが好きな普通の女の子は全国1位を獲った後も努力を怠りません。大好きな永野先生と二人三脚でこれからも頑張ります。

