

熱気 まつもとジャグリングクラブ

交流しながら技磨く



けん玉やボール、エイトリング、ディアボロ、フラワースティックなど、さまざまな道具を操る小中学生や大学生、大人たち。「まつもとジャグリングクラブ(MJC)」が主に毎週火曜夜、松本市の本郷公民館で開く練習会には、同市や塩尻、安曇野市などから仲間が集い、技を磨いた



練習会の様子(24日)。参加者はそれぞれの道具で技を磨く

(丸山知鶴)

練習会は午後7〜10時。毎回20人ほどが参加し、得意な道具を磨めたい人、やってみてみたい道具に挑戦する人が、上手な人に教えてもらう。松本市内の中等教育学校2年生・大久保和弥さん(13)は小学5年生の時、けん玉講師の清水悟さん(46、上田市)に教えてもらってから、すっかりとりこに。学校でもけん玉ができるように今年1月、同好会をつくった。けん玉発祥の地とされる広島県廿日市市で毎夏開く「ワールドカップ」に2年続けて出場するなど腕を磨き、「技を組み合わせ、エンドレスでやっていられるのが面白い。1人でやるより、ここでみんなと話しながら、和気あいあいとできるのがいい」。

ら参加し、二つの道具でいろいろな技があり、練習してできるようになると、達成感がある。新体操の道具の操作にも生かせる」と、今はクラブを3本投げる技に挑戦中だ。

世代を超えて つながる魅力

創設者の金井さん

MJCは、同市浅間温泉のサーカスアーティスト・金井ケイスケさんが2013年に立ち上げた。金井さんがヨーロッパで培ってきたサーカスの演技やジャグリングに興味を持ってもらい、学生から社会人まで幅広い世代が交流できる場をつくり、地域貢献にもつながら

たいと目を輝かせる。信州大のジャグリングサークル「サイクロイド」のメンバーも練習に来る。皿回しが得意な経法学部4年の平田陸人さん(22)は「ここで子どもから大人まで同じ趣味でつながれるのが魅力」。サークルには、敬老会や新年会などへの出演依頼があり、地域の人の交流も楽しんでいる。

「ここでは子どもが大人に技を教えることもあり、ジャグリングが世代を超えた交流のツールになっている」と金井さん。

クラブの登録メンバーは50人ほどで、29日は同市の中心市街地で開く「まつもと街なか大道芸」に参加。午前11時〜午後2時、花時計公園、演劇町・蔵シビック館前、演技やワークショップでジャグリングの楽しさを伝える。

活動はクラブのホームページ(<https://mjc-k.com/>)でも紹介している。

10月より軽減税率スタート!
ケータリングの時代が来た!
ひげデリ
が断然役に立つ!
宅配弁当 オードブル 軽減税率 8%
※一部のケータリングは10%になります。
●各種カード決済も対応いたします。

ひげデリ 詳細は「ひげデリ」で検索
ご注文 ☎(0263) 98-5838

東欧最高のオーケストラによる、ベートーヴェンの「歓喜の歌」

Beethoven's Ninth
「第九」
キエフ国立フィルハーモニー交響楽団
National Philharmonic Society of Ukraine Kiev
+ レザン「第九」合唱団
The RAISIN chorus group for singing Beethoven's 9th

ベートーヴェン 交響曲第9番 二短調 Op.125【合唱付き】
チャイコフスキー 「エフゲニー・オネーギン」よりボロネーズ
チャイコフスキー バレエ組曲「くるみ割り人形」作品71a

チケット好評発売中!

2019年12月21日(土)

Afternoon party plan

アフタヌーン・パーティープラン

●ご利用期間 2019年10月1日(火)〜2020年3月31日(火) ●プラン適用は、ご利用時間が16:30まで
午後の時間をホテルで優雅にお過ごしいただくために、お手頃価格なパーティープランをご用意いたしました。
習い事・お稽古事の発表会や演奏会などに是非ご利用ください。
(会場利用は最大1時間半まで無料!!)
※当日の会場利用状況により承れない可能性がありますので、詳しくはお問い合わせください。

<p>Aコース お1人様 3,500円 お酒系な個人盛りコース お料理6品</p> <p>Menu アミューズ 柔らかく仕上げたじゃが芋のブランマンジェ オードブル ローストビーフのカルパッチョ 安曇野リーフと彩野菜の葉巻仕立て スープ 厚切りベーコンとごごろ野菜のブイヨンスープ メインディッシュ 赤魚と鬼手長海老のボワレ サフラン風味の白ワインソース パン・バター デザート 季節の特製フルーツタルト コーヒーまたは紅茶</p>	<p>Bコース お1人様 3,500円 ボリュームのある 盛り込み料理6品</p> <p>Menu 鯛のたたきのカルパッチョと香味野菜色々 花椒の効いたぐずし麻婆豆腐 穴子と季節野菜の洋風大福餅 豚肉のロースト 和風オニオンソース 特製鯛魚出汁茶漬け タピオカ入り杏仁豆腐</p>
---	---

(会場内に喫草コーナーもご用意いたします)

●1,500円(ビール・ワイン・ハイボール・デザート・ドリンク各1杯)