

月刊経済誌くまもと経済が発行する生活情報誌

くま経 プレス

2012年8月号 vol.271

【発行所】くまもと経済・(株)地域経済センター
〒860-8552 熊本市中央区紺屋町1丁目2-2
TEL096-359-7777 FAX096-326-4259
【発行日】平成24年7月30日(毎月1回)
ホームページ⇒

輝きびと Interview:26

NPO法人日本国際童謡館所属

DOYO組

やべ せいこさん そが みまこさん

童謡を世界へ広げようと熊本を拠点に活動する童謡デュオ「DOYO組」。今年7月1日に5年ぶりとなるCD「笑顔の花束をあなたへ」を発売。「絆」をテーマに選曲し、人々の心に残るアルバムを制作した。童謡を通して震災復興支援活動にも取り組むDOYO組の二人に、アルバムに込めた思いや今後の活動予定などを聞いた。



「絆」をテーマにニューアルバム

DOYO組/2004年3月結成、同年12月にファーストCD「童謡こころのアルバム」を皮切りに、05年・06年と3年続けてCD「童謡こころのアルバム2と3」をリリース。05年4月からNHK熊本の「童謡これくしょん」にレギュラー出演。現在、全国各地、海外ではハワイにラジオでレギュラー番組を持つ。
◆【写真右】やべ せいこ/本名:甲斐瑞世、上益城郡山都町(旧矢部町)出身。大分県立芸術文化短期大学音楽科専攻卒業。2002年副館長就任。熊本市・山都町・南阿蘇などで大人の合唱団の指導と、球磨郡では保育園児と先生方の歌唱指導にも力を注ぐ。
◆【写真左】そが みまこ/本名:曾我 実磨子、阿蘇郡西原村出身。明治学院大学法学部政治学科卒業。1998年藤間流名取(藤間勲歌唱)を取得。横浜・熊本の6カ所の幼稚園・保育園やプチDOYO組などへの歌唱指導をはじめ、コンサートの振り付けなども担当する。

ーアルバムのテーマは「絆」ですね。

やべ 昨年、東日本大震災の後、6月、7月、10月と、被災地の小学校を訪れ、スクールコンサートを開きました。被災地で他県から来たボランティアの方々が復興に向け支援活動をされているのを見て、人、自然、家族、歌とのつながりをコンセプトにCDを作りたいと思いました。私たちにできることは何かを考えたところ、音楽を通して多くの人に笑顔を届けることだと考え、テーマを「絆」、タイトルを「笑顔の花束をあなたへ」にして、7月1日にニューアルバムをリリースしました。

ーアルバムの構成は。

そが お子さんだけでなく広く皆さんに聴いてもらえるように、全15曲とも心温まる曲を選んでいます。アレンジも今までのDOYO組とはまったく違う現代風な感覚を加えました。これを機に、童謡を「昔の歌」としてではなく「心の歌」として、お子さんから年配の方まで多くの方に聴いていただきたいですね。KKTの「テレビタミ」で毎月歌わせていただいた熊本県民歌「火の国旅情」も挿入しています。これから先、県民の皆さんに歌い継がれていく曲になるよう、心を込めて歌いました。

ー今後の活動予定は。

そが 熊本をはじめ、全国各地でコンサートをする予定です。被災地への慰問活動として続けているスクールコンサートは、これからも大切にしていきたいですね。音楽活動を通して被災者やボランティアの方々の心に響く歌を届け、被災地の復興に貢献できればと思っています。
やべ 童謡は世界に誇れる芸術です。今年はハワイ、中国でコンサートを開きましたが、これからも世界中に笑顔の花束を届けていきたいです。皆さんに会えるのをとても楽しみにしています。



おどり寿司

KAITEN [ODORI SUSHI]
You can enjoy plenty fresh sushi items in season and our friendly smile!

<p>A マグロ・イカ・サーモン・カンパチ イカ・エビ・生エビ・エン皮・穴子・タイ (1人前) 790円</p>	<p>B 大トロ・イカ・ピントロ・タイ ウナギ・ハマチ・有頭エビ トロサーモン・イクラ・ウニ (1人前) 990円</p>	<p>C マグロ・イカ・ハマチ・サーモン エン皮・タイ・数の子・ピントロ 有頭エビ・一本穴子 (3人前) 2,150円</p>	<p>D マグロ・ヤリイカ・タマガサラダ コーン・シーチキン・タコキユウ 玉子・エビ・エビフライ(巻)・納豆・いなり (3人前) 1,600円</p>	<p>E イカ・サーモン・エビ・玉子 ハマチ・マグロ・アサバ・ピントロ タイ・穴子・生エビ (2~3人前) 2,150円</p>	<p>F イカ・サーモン・エビ・玉子・ハマチ マグロ・アサバ・ピントロ・タイ 穴子・生エビ (3~4人前) 3,150円</p>	<p>G イカ・サーモン・エビ・玉子・ハマチ マグロ・アサバ・ピントロ・タイ 穴子・生エビ (5~6人前) 3,460円</p>	<p>H 大トロ・軟甲イカ・タイ・トロカジキ カシノ子・有頭エビ・炙りトロサーモン 炙りウナギ・ウニ・イクラ・厚焼き玉子 (4~5人前) 5,200円</p>
<p>I ネギトロ巻き・軟甲イカ・大トロ・ウニ イクラ・ウナギ・タイ・カンパチ トロサーモン(巻)・ホウオ (5~6人前) 5,800円</p>		<p>J 唐揚げ盛 (2~3人前) 990円</p>	<p>K オードブル (4~5人前) 3,150円</p>				

※旬のネタを使用しますので、内容は一部変更になる場合があります

http://www.odorisushi.jp

<p>北バイパス店 熊本市北区龍田陳内3-13-2 【営】11:30~22:00 Tel.096-337-7633</p>	<p>シュロアモール長嶺西店 熊本市東区長嶺西1-5-1 【営】11:30~22:00 Tel.096-277-7717</p>	<p>飛田バイパス店 合志市須屋2024-1 【営】11:30~22:00 Tel.096-342-7277</p>	<p>大津店 大津町大津1248-1 【営】11:30~22:00 Tel.096-294-3387</p>	<p>人吉店 人吉市西間下町1022-1 【営】11:30~22:00 Tel.0966-22-0088</p>
------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------