

オーラを発するよつな美しさを備え、天性の女優という感じの麻実さん。意外に気さくな方で、うちとけて何でも質問に答えていただきほっとしました。前向きで明るく人生を楽しまれている様子、学ぶことが多々ありました。

●緑が多い高輪地区が大好きです

―神田のお生まれですね。お父様はどんな方でしたか―

刀剣金具の鏝などをつくる職人でチャキチャキの江戸っ子でした。伝統的な技術を伝えようと思っていたようですが、三姉妹だったので家業を継ぐものがないませんでした。私が男だった跡を継いでいたんでしようね。

―高輪地区にいつからお住まいですか―

14年前結婚する時、夫がぜひ高輪に住みたいということでした。こちらに住むようになりまして。私の叔父夫婦が品川駅近くで本屋を開いていたので、私にもなじみがありました。

―こちらに住んでいかがですか―

高輪地区は大好きです。とても落ちつき、静かで、なにより緑が多いので気に入っています。

―この地域で好きな場所は―

高輪方面から目黒通りにでていく細いみちが好きです。緑の中にいるのが大好きで、国立自然教育園に頻りに行き、薦められて会員にもなっていますよ。

その隣の白金台どんぐり児童遊園も好きな場所です。開放的だし、住民参加でいろいろ工夫してつくられたのがすばらしいですね。桜が好きで、自然教育園、医化学研究所などの桜をよく観に行きます。

―高輪から自然教育園は散歩には少し遠いのでは―

ウォーキングが趣味で、毎日のように歩いていきます。高輪から渋谷位まで歩くのも苦になりません。こんな素敵なまちを散歩しなければ損ですよ。

―地域になにかご要望は―

自転車スピードを出して走ってくるので、怖い思いをしたことがあります。楽しみながら歩けるように、もう少し、歩道や自転車道を整備していただければ、ありがたいです。

―宝塚時代で想い出になる劇は―

やはり『ベルサイユのばら』です。この劇でアンドレ役を演じられたのは幸せでした。3階席までこぼれるほど人でびっしりと埋まり、始まる前はシーンと静まりかえって、幕があいたとたんウオーという地鳴りのような歓声が響き、観客と一体となる感動を味わいました。

―宝塚を退団されたのは35才の時でしたね―

『風と共に去りぬ』のレッド・バトラー役で大ヒットしましたが、これ以上の役はないと思い、一番花のある時に退団しようとして自分から決意しました。退団した後どうしようかと全く考えていませんでした。

●演劇は観客と感動を共有できるのが楽しいですね

―退団した後、演劇の世界に入られましたか―

退団してすぐミュージカルの話がありました。もう一度芸能界に入るのはどうしようかとちよつと躊躇していましたが、役が不満だから迷っているのかと誤解されてしまったようです。それで、思わずやりやすくと引き受けてしまった。それからずっと演劇の世界にいます。



●宝塚時代は、充実した楽しい青春を過ごしました

―宝塚音楽学校を受験されたきっかけは―

姉二人が宝塚ファンで受験することを薦めてくれました。高校を卒業してから宝塚音楽学校に入りました。入学式の時、宝塚の街をほとんど知らなかったのですが、学校場所がわからず迷って30分も遅刻をしてしまいました。一番前の席でしたので、先輩達が並ぶ中、冷たい視線を浴び

―宝塚で男役のトップスターでした。演劇では女優ですが、すぐに演じられましたか―

男役からほんとうの女優に変わるのに、10年かかりました。宝塚時代は普段の時もスカートをはかず、男の仕草になるように気をつけていたので、女優になってから、時々男役のくせがでてしまうのですよ。(笑)

―『コーストオブユートピア』の演劇は随分長い時間の公演でしたね―

一日で休み時間も入れてなんと10時間半の上演です！皆様に紡いでいくような作品なので、待ち時間の過ぎ方が大変でした。でも長い時間一緒にいる観客の方とお互いに感動を共にできて、楽しいものですよ。

―これからの抱負は―

このまま演劇の仕事が続けていきたいです。観客の前で演技をすることはとても緊張しますが、舞台と観客との一体感が大好きです。一方、家族と旅行や食事など普通の生活を楽しんでいます。生活も楽しみながら、舞台の仕事を続けられたら最高だと思います。

(担当/安藤・滝川・伊関・坂下)

麻実 れい (あさみ れい)

東京都千代田区生まれ。東京家政学院高校卒。1970年宝塚歌劇団に入団。1980年雪組トップスター就任。1985年宝塚歌劇団を退団、舞台女優となる。1995年結婚。2001年映画「十五才・学校IV」で日本アカデミー賞優秀助演女優賞、その他数々の演劇賞を受賞し、2006年には紫綬褒章受章。

2010年1月15日～24日

東京グローブ座「冬のライオン」に出演予定。

揚げない Kaoriの「コトコト料理」ヘルシーコロッケ



材料 (2人分)

- ジャガイモ (男爵) 2個
- 玉ねぎ 1/2個
- 合びき肉 100g
- パン粉 大さじ3～
- 小麦粉 大さじ2～
- 卵 1個
- サラダ油 適量
- 塩、こしょう 少々
- しょうゆ 小さじ2
- 酒 小さじ2
- 砂糖 小さじ2

作り方

1. パン粉を小さじ2のサラダ油で、色がつくまで炒めておく。
2. 鍋に少量の油をひき、玉ねぎ、合びき肉を炒める。
3. 肉に火が通ったところに、角切りにしたジャガイモを加え、水をひたひたになるまで入れ、砂糖、酒、しょうゆを加えて、ジャガイモに火が通るまでコトコト煮る。
4. ジャガイモを崩しながら、水分をとばし、塩、こしょうで味を整える。
5. 4を成形し、小麦粉、卵、1のパン粉をつけ、190度のオーブンで7分焼き、できあがり！

ワンポイント・アドバイス
ひき肉は丸めて、しっかりまわりを焼いてから崩す！

料理研究家Kaori (カオリ)

マクロビオティックの勉強をし、パンの名店「ピゴの店」などを経て、現在は「ランウェイの料理教室」で「コトコトおうちごはん」の講師を担当。(Tel: 03-5418-4455, HP: http://www.runway-jp.com/)

(担当/山田・中嶋・坂下・中林)

