

## *The Women's News, Japan*

月3回発行(10日、20日、30日) 振替口座 00150-7-172320  
購読料 1年 6,930円 (郵送料、消費税込み・前納)









# 憲法への関心で大人気 青年劇場「真珠の首飾り」

## 全国各地で上演運動

### 憲法に何が書かれたかを描く



劇「真珠の首飾り」から。女性の権利を熱く説くベアテ

青年劇場「真珠の首飾り」が、全国で相次いで上演されている。

このドラマはジュース三木の脚本で、日本国憲法が書きあがる過程を、日本

国憲法に女性の権利を書いたベアテ・シロタ・ゴードンさんを狂言回し役に使い描いたもの。98年の初演以来話題をよみ、昨年、今年と再演。ベアテさんが来日し、舞台から挨拶をした。参議院憲法調査会のメンバーが団で観劇したり、話題が多いが、このドラマをみると、「誰が憲法を書いたのか」が問題ではなく「憲法に何が書かれたのか」が問題であることが理解されてくる。ベアテさんは「日本の憲法のことをとてわりやすく説明してあるドラマ。日本国憲法は、世界の憲法のモデルであり、人類の英知といふ。今年もこのドラマは、5月から首都圏、関西圏などで公演中だが、ほとんど

が、是非このドラマを見たという地元で実行委員会をつくり上演の形式。関西では立ち見が出るほどだった。高校で全校挙げて鑑賞したところも4校あった。

今回の公演は6月19日まで。6月の上演は、東京・調布、千葉・船橋、大阪・枚方、岡山、沖縄各地。最終6月19日は沖縄・石垣市民会館となる。

青年劇場では「憲法をこりまき動きがスピードを増している折から、もっともつと多くの人の目にもつたい。これは登場人物も多く、ほかの上演との関係で年中公演はできないので、5月、6月に集中公演しているが、今後は是非全国で上演したい。上演委員会をつくり応援して下さい。今また上演していない東北、北海道のみなさん是非見てほしい」と言っている。

2001年5月、6月の公演の詳しい日程など、問い合わせは青年劇場03・3355・2・6022

## 出かけてみませんか

6月

◆地人公演「アノチ」

3日(金)16日(日) 和歌山県 3日(金)16日(日) 和歌山県

◆あじあパサー

8日(金)9日(土)10日(日) 10時30分 横浜YCCA

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5

◆J.R.石川町北口5



世界のスペース

利用します。アイスクリ

の指示通りにやわらか

る。溶けたら、火を止

め、ゼラチンを加え混ぜ

ながら溶かしていく。

④ゼリー型を水でぬら

し、④ゼリー型を水でぬ

らしたゼリー型に流し入

れ、冷蔵庫で冷やし固め

る。

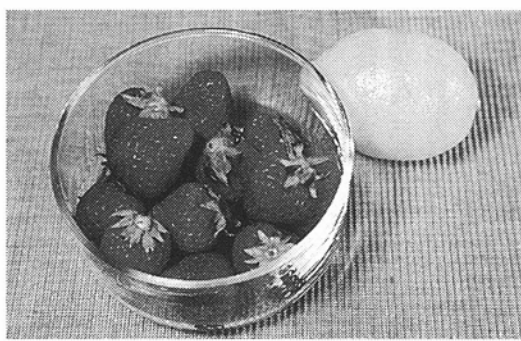
⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

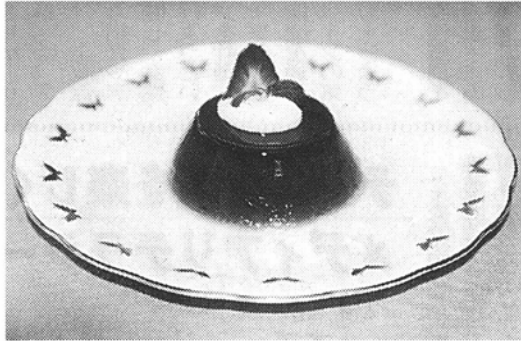
スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

## 食事の満足度左右するデザート



ビタミンCが多いイチゴを使います



苺液がたっぷり…まさにイチゴのゼリーです

## 苺のゼリー

【作り方】

①ゼラチンは、説明書

にし、鍋に入れて火にか

け、グラニュー糖を加え

る。

②苺は洗い、水気をよ

くふき取り、ヘタを取り

除く。4個を飾り用に取

っておく。残りの苺を、

フードプロセッサー(ま

たは、裏返し)にかけ、

計量する。

③苺液に水を加

え、400ccになるよう

にし、鍋に入れて火にか

け、グラニュー糖を加え

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。

⑤生クリームにグラニ

ュ糖、パニエッセン

スを加え、8分たてにす

る。飾り用は、後半から

る。