

CLOSE UP!

卒業生の今

ボイスで
踏み出した一歩、
どうだった?!

3年前から恒例の卒業生特集、今回はカービングとパーチメントクラフトに絞って、日本でご活躍中の卒業生をご紹介します♥
少しでも皆さんの**タイでの過ごし方**と**本帰国後の生き方・働き方**のヒントになれば幸いです🌱🌟

ボイスカービングアカデミー

カービングとは?

果物や野菜、石鹸をナイフ1本で美しく彫るタイの伝統工芸。

日本では、スイカやパイナップルが年中は手に入らず、しかも高額です。折角タイのカービングの伝統的な彫り方を学んでも、日本で使わない方が多いのです。そこで、日本の生活や食卓で活かせるように、当時のカービング教室のアシスタントの皆さんと一緒に、日本の市場調査をしながら2009年に日本仕様のカリキュラムを作りました。カービングの基礎から順序良く学び、講師資格まで取ることができるプログラムです。今回は、日本のボイスカービングアカデミー代表の山口三紀子さんにカービングとの出会いや活動などを聞いてみました!



山口三紀子さん

2021年12月にも、日本の生徒さん7名が、アカデミーのお褒状を取得されました★皆さん、おめでとうございます!
 <担当講師: Season's 山口三紀子先生>
 ●公認講師資格 朝倉直子さん ●公認講師資格・ソープデザインコース 小泉浩子さん・大西和美さん
 <担当講師: アリエ・幸 卯野サチ子先生>
 ●ソープアレンジメントコース 今村光恵さん ●応用コース 村上明子さん・横尾緑さん・宮田友梨さん

①**在タイ期間は?**
1996年3月~1999年8月(3年5ヶ月)
2003年8月~2009年4月(5年8ヶ月)



②**カービングを始めたきっかけは?**
タイに遊びに来た母がカービング体験をしたと言うので、付き添いでボイスホビークラブの体験レッスンに。付き添いが、おもしろくてハマってしまいました。

④**講師を始めて良かった事は?**

カービングが好きな沢山の方と出会えた事。最初はママ友さん達からスタートしたレッスンも、時を重ねて世界が広がりました。特に3回目の海外、インド駐在時には、言葉が十分に通じない他国の方ともカービングを通じて知り合い、学ばせて頂きました。



使館のヨガやヒンディー語もオンラインになり、お試レッスンしながら6月からスタート。毎回試行錯誤で、生徒さん達には感謝です。手元の画面調節をしながら、彫る時のナイフの深さなど、対面レッスンではお伝えしにくいところまで数値でお伝えします。レッスン後の写真を送って下さる方には添削。常に分かりやすいレッスンを心掛けています。



③**在タイ中のカービングの思い出は?**

2005年・2006年カービングコンテストにグループ出場。コンテストは、タイや近隣諸国のカービングのプロやホテルのシェフ、大学の生徒さんが出場するもので、自分達は見るとのだと思っていました。が、アシスタントメンバーで参加することに。デザインからディスプレイまで自分達で考え、材料調達し、様々な事を勉強、経験しました。



⑤**アカデミーのスタートはいつ?**

2009年5月。2度目のバンコク駐在の終わりに、範子さんよりアシスタントメンバーにアカデミー発足のお話がありました。皆さんでテキストやサンプル写真などの準備を重ね、本帰国後にスタートしました。

⑥**オンラインレッスンはどんな感じ?**

2020年春にコロナで一斉本帰国となったインドの生徒さん達から、オンラインのリクエストを頂きました。インド大

オンラインカービング体験レッスンの詳細はこちら

ボイスパーチメントクラブ

ボイスの『パーチメントクラフト世界共通講師資格発行コース』は、2000年にスタートしました。既にボイスで400名以上の方が資格を取得されています。今回は、本帰国後に講師として活躍中の方々の中から、2021年11月25日~12月4日に国立新美術館(東京)で開催された「21世紀アートボードレス展 KAGARIBI」に出展された4名にお話を伺いました♡

質問内容

- ①在タイ期間は?
- ②パーチメントを始めたきっかけは?
- ③在タイ中のパーチメントの思い出は?
- ④その他ボイスで習った講座は?
- ⑤帰国後の活動は?
- ⑥仲間との交流はどんな感じ?
- ⑦現在タイで生活中的の皆さんへのメッセージ



和田早苗さん

- ① 1998年7月~2007年7月、2018年6月~2019年9月
- ② 友人に誘われて、ボイスパーチメント1期生として参加。
- ③ 沢山の方と出会い、教える楽しさも学びました。
- ④ タイ料理
- ⑤ ホーチミンや日本にて、カルチャーセンターや自宅でレッスン。
- ⑥ Fairies や展示会に参加したり、時には分からない事は相談し合ったりしています。



松原真美さん

- ① 2005年8月~2012年3月
- ② 一人で充実した時間を過ごせる事を始めたボイスに行き、パーチメントの華やかさに惹かれ即決!
- ③ 大人になるとなかなか出会えない「頑張り」という貴重な経験をする事が出来ました。同期の仲間たちと頑張ったチューター試験やレッスン後のランチタイムが楽しかったです!
- ④ 英会話
- ⑤ Fairies や展示会などに参加。カルチャー教室、自宅教室、出張での講師活動。
- ⑥ 各地域で活動している講師の方々と展示会などイベントに参加。同じ目標に向かった仲間と出会い、励まし合い、精進できる事も幸せです。
- ⑦ バンコクならではの事を存分に楽しんで下さい。帰国後は生活に追われ、日本の生活に慣れる事であったという間に時が過ぎます。少し落ち着いた時に、バンコクでの色々な経験を活かして、何かを始めてみて下さい。些細な事でも自信が持てる事が何か1つあるだけで強くなれると思います!



パーチメントクラフトとは?

紙を加工しレースのような美しい模様や立体作品に変身させるペーパークラフト。



橋本今日子さん

- ① 在ベトナム期間: 2003年4月~2008年3月
- ② 和田先生に頂いたパーチメントのネームカードに一目惚れ。
- ③ レッスンが楽しくて楽しくて、夢中に作り続ける。レッスン後のランチ、お茶会も全て楽しかった。
- ④ ベトナムで、ボイスのパーチメントクラフト資格を習得!
- ⑤ カルチャーセンターからのお誘いで、講師活動スタート! 自宅教室、公的機関(中央区築地社会教育)への出張レッスン他、現在はオンラインレッスン主体。小物作品の販売、オーダー製作、ギャラリーの作品展示も依頼され、作家として活動中。



竹田絵理さん

- ① 2006年1月~2013年3月
- ② たまたまボイスで見かけて体験レッスンに参加。
- ③ 範子先生のレッスンでは、緊張の中にもいつも爆笑があった。
- ④ ルーシーダットン
- ⑤ カルスポ(愛知県豊田市)にて、隔週で週3回レッスン。
- ⑥ 諸先輩方に誘って頂き、Fairiesや今回の展示会などに参加。
- ⑦ コロナで大変だとは思いますが、とにかくエンジョイして下さい!



パーチメント体験レッスンの詳細はこちら

※Fairiesとは: かつて日本本部主催でパーチメントクラフトの普及を目的に活躍していた振興グループ。ボイス卒業生が多数活躍していました。

ボイスホビークラブは、これからも皆さんの**有意義な在タイ生活**と**本帰国後の生き方・働き方**を微力ながら応援させていただきます!

> 食品

高知四万十川の養鰻場「四万十うなぎ」の直営店

Unakichi うなぎきち

安心安全、味に自信!
四万十川で獲れたシラスウナギを、地下水で大切に育てた純日本産!

ランチの一番人気は1日15食限定の「うなぎセット」(฿599++)

場所 ホテルニッコーバンコク3階 (ギンザトンロー内)
※ソイ・トンロー入口より徒歩3分ほど、左手

営業時間
LINE、SNS、Googleマップにてご確認ください。
●休業日: 月曜日、禁酒日、第3火曜日
unagi40010 unakichi.th LINE@unakichi.th

> 食品

ソイ39のお子様連れ大歓迎のカフェ♥パンも大好評!

☎098-883-1128 ソイ39
Q 36/4 Soi Sukhumvit 39 ●9:00~19:00 (L.O. 18:00)
shirokumayacafe shirokumayacafe shirokumayacafe

Shirokumaya CAFE

1階はテーブル席、2階はお子様とくつろげるソファベッド席

北海道の小麦粉を使い味にこだわったパン 大人にもキッズにも大人気

朝食パンまたは฿500以上のご注文でアソク〜エカマイ配達料無料♥(カフェ&ベーカリーどちらも)

ランチセット 10%OFF

【2022年4月末まで有効】

Shirokumaya Bakery

しろうまやベーカリー ソイ53
住所: 88 Soi Sukhumvit 53 (トンローソイ5と7の間にある商業施設No.88の1階)
●9:00~19:00 shirokumayabakery

しろうまやカフェで大好評の朝食パンをメインに販売中のベーカリー♥ 美味しくもっちりおいしい朝食パンをご堪能下さい!

モーニングセット ランチセット デリバリー限定ファミリーセット

> 食品

ヤマモリの新商品

タイの自社工場生産、フレッシュな状態で日本の味をお届けしているヤマモリ♥
前回ご紹介した新商品の中で特に好評だったコレ!をご紹介します

植物由来のこめ油使用で安心♥ MSG不使用! 防腐剤不使用! ビーガン対応!

イチオシ 和風オニオンドレッシング (220ml・500ml・1L)

すりおろし玉ねぎがたっぷり入った和風テイストのドレッシング♥ さっぱりとした味わいながら、玉ねぎの甘みが効いて、幅広い年代の方に好評! 化学調味料無添加なので、安心して召し上がり頂けます◎

ボイスのプチレポート

酸味と甘みのバランスがちょうど良く、さっぱりとしているながら食欲が進む味♥ サラダにかけると野菜がたたくさん食べられて、食欲がない時にもおすすめ!! 大人の方はもちろん、辛くなく化学調味料無添加なので、お子さんも安心して食べられます! 焼肉やしゃぶしゃぶにも合うので、冷蔵庫に欲しい1本! 役立ち間違いなし★

Japan Quality ヤマモリ! Japanese foods By Yamamori で検索!

☎02-652-0561 http://www.yamamoritrading.com/ 17th(p)Fl., Maneya Center Bldg., 518/5 Ploenchit Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330

> クリニック

タイマッサージや整体に悩んだ腰の痛みが良くなかった方へ

✓ 痛みにさがる時、前かがみをする時痛みが出る
✓ 少し歩くとお尻が足に付いて寝れなくなる
✓ 痛みが強くなるので外出や運動を我慢している
✓ 痛みが出て2ヶ月以上たつが痛みが変わらない
✓ 整体やタイマッサージに通ったが期待するような改善が得られなかった

1つでも当てはまるあなたに**特別な提案**があります
通常**1,400バーツ**の腰痛治療が**特別価格 500バーツ**(初回の方のみ)

4月30日まで先着5名様限定

DARUMA CLINIC

「ほねつぎクリニック」から名前が変わりました!

場所 RQ49 モール3階、スクンビット49 (サミティヴェート病院の隣)
時間 月~土 9:00~20:00 (最終受付19:30) 日 9:00~17:00 (最終受付16:30) 木曜定休
☎095-961-3581 (日本語)
DARUMA CLINIC だるまクリニック

ご予約はLINEで!

LINE: @562yunkw