

浜松出身 注目のアーティスト

浜松がワタシの原点。

歌手になりたい…。幼い頃、誰でも一度はそんな夢を見たことがあるはず。しかし才能に恵まれるのも、努力が実るのも、ほんの一握りにすぎない。2009年1stアルバム『Messagerie』がスマッシュヒットし、長い裏方の経験から「現代のシンテレガール」とも称されるアーティストTiara。浜松に育った彼女が、夢を手にするまでの思いと軌跡、そのルーツに迫った。



Tiara(ティアラ)

11月11日生まれ。A型。
静岡県浜松市出身
Tiara オフィシャルサイト
<http://www.tiaraweb.com/>

Tiara

● Special interview

Tiara

大変なご苦労をされたとお聞きしました。デビュー以前の生活はどんなものでしたか？

高校を卒業した翌週に、単身上京しました。昼間はパン屋さんでアルバイト、夕方に歌のレッスンを受けて、夜はダイニングバーでまたアルバイトという生活でした。数え切れないぐらいのオーディションを受けても合格せず、自分で作ったデモCDをレコード会社に100枚近く送りましたが、全く返事をもらえず…。同じレッスンに通っている人たちが、どんどんチャンスを手にしていく中、私はなかなか掴めずにいきました。不安と寂しさから「浜松に帰りたい…」と何度も思いましたが、「成功するまでは帰れない」と自分に喝を入れていましたね。

デビューするまで、きつかけとなった出来事と、当時の気持ちを聞かせてください。

コーラスの仕事をしていた時に、運良くケツメイシさんのディレクターさんに私の歌を聞いてもらうことができました。そして翌日ケツメイシさんの曲に参加できることになったのです。その曲を聴いてくださった方から別のお仕事を頂き、そこからまた声を掛けて頂いて…。どんどん繋がって、2007年にソロでインディーズデビュー、そして昨年9月にメジャーデビューする事ができました。いろいろ辛いこともありましたが、デビューして改めて「今までの事は全て無駄ではなかった」と実感しています。2ndシングル「ギミがおしえくれた事 feat. SEAMO

”では、上京した18歳の時の事からこれまでの出会いや別れについてを描きました。夢を追いかけて浜松を離れた時は本当に寂しかったけれど、あの時流した涙は必要なことだったんだなって。これからも自分がかかっていること、感じていることを素直に表現して、その曲で女性の皆さんを元気にできたらいいなと思います。

Tiaraさんにとって生まれ育った街、浜松市とはどんな街ですか？
美しい湖、青い空と太陽、そして山々の緑。この豊かな自然は、胸を張って世界中にアピールしたいですね。学生時代、陸上とバスケットに明け暮れた毎日は大切な思い出。浜松で育ったことをとても誇りに思っています。

ミュージシャンは楽器を車に積んで地方へ出かける事が多いのですが、そんな友人に「ぜひ、浜名湖サービニアリアに寄って！」と勧めています。360度浜名湖に囲まれたあの立地にみんな感動してくれそうです。また、私は5月の「浜松まつり」が大好きです。女性のまつりスタイルはステキですよ。ぜひ見てもらいたいですね。お祭りの笛は今でも時々吹いています。私が唯、出来る楽器ですから(笑)。浜松にはステキな場所がたくさんあり、本当に素晴らしいところですよ。ぜひ浜松に遊びに行ってみてくださいね。

「新世代の恋の伝導師、Tiaraの4thシングルタイトル曲「ヒカリ」は、「どんな時でも大切な人を守り抜きたい」というTiaraのメッセージが込められたセツナ系応援ソング。その天使のようなウィスパーボイスと彼女のつむぎ出す歌詞に、癒されること必至のミディアム・バラード。

■8月18日発売 ■日本クラウン ■CRCP-10254 ¥1,200
■収録曲:「ヒカリ」(日本テレビ系「Happy-Music」8月オープニングテーマ)、「もう一度だけ」、ほか全4曲



Tiaraさんオススメの浜名湖サービニアリア。奥浜名湖を一望できる絶好のロケーションは「恋人の聖地」に認定された。



浜松市やらまいか大使
Special
Interview

世界的に活躍する上原さん。
「ピアニストとして自分の道を突き進めてこられた秘訣は何ですか？」
「次から次へと見えてくる課題に対して頑張つて努力することです。その成長が手にとるように見えるのでやりがいがあります。私の場合は「ピアノ」ですが、ひとつのことを続けるといことは、その職の技術の向上だけでなく、1人の人間としてさまざまなことを学べます。だからやり続けるのだと思います。」
「今後はどのような活動を考えていますか？」
「毎年1年の3分の2はツアーで世界中を回っています。今年もアメリカやヨーロッパはもちろん、ロシア、アジア、トルコ、中国などさまざまな国で演奏してきました。年末には日本ツアーが予定されているので、今から楽しみです。」
「上原さんが感じる浜松市の魅力とは？」
「海の風を感じる。浜松まつりで、日本人の底力を感じられること。うなぎも美味しいし、日帰り温泉にも入れるし、のんびりしていて何よりも人が優しい！」
「今回HAMA流では「女性」をテーマに取り上げていますが、「浜松市の女性」についてどう思いますか？」
「普段は一見のんびりしているように見えますが、突然スピード力を発揮し、テキパキといういろいろなす感じですね。」

UEHARA HIROMI

「音楽のまち」として名高い浜松市。2003年「アナザー・マインド」で華々しいデビューを飾った、世界的ジャズピアニスト上原ひろみさんも浜松市出身。
国内外で精力的に活躍する彼女は、2006年から浜松市を広くPRすることを任務とした「浜松市やらまいか大使」に就任している。そんな彼女に、自身の活動について何うとともに浜松市の魅力を語って頂いた。

上原

上原 ひろみ 浜松市やらまいか大使

1979年 静岡県浜松市生まれ。
1985年 6歳よりピアノを始め、同時にヤマハ音楽教室で作曲を学ぶ。
1999年 ボストンのパークリー音楽院に入学。
在学中にジャズの名門テラーク・レーベルと契約。
2003年 アルバム「Another Mind」で世界デビュー。
2003年 パークリー音楽院を首席で卒業。「日本ゴールドディスク大賞」(ジャズ・アルバム・オブ・ザ・イヤー)を受賞。
2004年 セカンドアルバム「Brain」をリリース。
アメリカの「サラウンド・ミュージック・アワード(ニュースター賞)」を受賞。
2006年 サードアルバム「Spiral」を発売。「ミラノ・コレクション」で演奏。
2006年 「ボストン・ミュージック・アワード(ベスト・ジャズ・アクト賞)」を受賞。
2007年 (第57回)芸術選奨、文部科学大臣新人賞大衆芸能部門で受賞。
2007年 世界最大のフェスティバル英「グラストンベリー・フェスティバル」に出演。
2008年 新作「ビヨンド・スタンダード」発売。
2009年 ドリームス・カム・トゥルーライブ
「みんなでドリする！」にピアニストとして参加。
2009年 初ソロピアノ作品となる「プレイス・トゥー・ビー」を発売。

浜松で過ごすならどんな休日がおススメですか？
「館山寺温泉でゆつくりしながら、うなぎを食すもよし。浜松ジャズウィークのとき、音楽に浸るもよし。浜松まつりに参加して街を練り歩くもよし。感情豊かな街、浜松をぜひよろしく願っています。」
※浜松ジャズウィークとは、毎年5月に浜松市で行われるジャズイベント。期間中は毎日、街のジャズクラブで熱い演奏が行われ、浜松はこの「週間ジャズ一色」に染まる。

HAMAMATSU OMIYA

旅の楽しみであり、悩みどころでもあるお土産。
センスが問われるし、何より喜んでもらいたい！
そこで、編集部から、ちょっとひねりの効いた浜松ならではの
オススメOMIYAを集めてみました。ぜひ参考してみてください！

01

ビタミンCたっぷりの 濃厚ジュース。

約5個分の新鮮な青島みかんをギュッと絞った贅沢なジュース。まるごと天然みかんのその味は甘いのにさっぱり！

青島みかんジュース

1本/140円
三ヶ日町農業協同組合 ☎053-525-1011

02

骨まで愛される女性に…

浜名湖産の鰻のみを使用して作られ、カルシウムたっぷり、天然コエンザイム入り、ビタミンDも豊富なうなぎボン。味はカレー・塩・醤油の3種類。

うなぎボン 骨まで愛して

390円(50g)
海老仙 ☎053-592-1115
<http://www.ebisen.info/>

03

ふわりと甘くてサクサク♪

フランスパンにこだわり、フレッシュな特製バターと厳選したグラニュー糖を使用。こんがり香ばしく焼き上げた定番ラスク。

はままつラスク

ワイワイBOX 20枚入り

1,000円
モンターニュ石原店 ☎053-426-3650
<http://www.montagne-rusk.jp/>

04

天然アンチエイジング成分たっぷり。

若返り・美肌・肥満改善・老化予防などなど、女子にうれしい効果がいっぱい！すっきりしたグレープフルーツ味でさわやかな飲み口。

浜名湖 鰻(マン)パワードリンク

525円
海老仙 ☎053-592-1115
<http://www.ebisen.info/>



05

ご飯にかけて、冷奴にのせて…

袋井産大豆、浜納豆、遠州灘しらすを使用しご当地の食べるラー油。餃子屋さん監修、こだわりの“遠州風味”です。

遠州コクラマー油

525円
酒のあらかわ ☎053-471-3615

06

とらふぐの皮粉入り贅沢クッキー。

遠州灘沖は日本屈指の天然とらふぐ漁場。サクサク・パリパリと二つの食感が楽しめる新しいお菓子です。

ふぐっきー

1,050円(12枚入り)
菓子工房どりあん ☎053-434-7886
<http://www.dorian-yougashiten.com/>

07

浜松の味をいつでも、どこでも…

自家製品だからできるこの価格、専門店だから出せるこの味！真空パック入りで、お好きな時にお好きなだけ楽しめます。

専門店の焼きおにぎり

1,000円(10ヶ入)
うなぎの勝美 ☎053-526-1088
<http://www.hamanako-katsumi.co.jp/>

08

小さなみかん箱に

おいしさいっぱい。

浜松名産の三ヶ日みかんピューレと生クリームをふんだんに使ったご当地生キャラメル。しっとりとする食感にクセになりそう！

三ヶ日みかんの生キャラメル

880円(10粒入り)
Patisserie Clementine(パティスリー クレモンティーヌ)
☎053-439-5559

09

竹炭×黒ゴマの浜松黒餃子。

宇都宮に次ぐ餃子のまち・浜松から新餃子が登場！ヘルシーで浄化作用があるといわれる竹炭と栄養豊富な黒ゴマがたっぷり。

浜松黒餃子

880円(15個入り)
アイフーズ株式会社 ☎053-475-1700



エシャレット

おいしい恵みをいただきます。



豊かな自然に恵まれた浜松は、野菜の栽培が盛んな地域。中でも「エシャレット」は浜松発祥で全国有数の産地。その品質・見た目・味の高さはトップクラスといわれている。らっきょうを生食用に品種改良したもので、らっきょうより色が白く細長いのが特徴。西洋料理のソースでよく使われる「エシャロット」というタマネギとはまったく別の野菜だが、その見た目が似ていたことから、発音を変えて命名され、昭和30年ごろより本格的に売り出されていった。エ

シャレットは光沢のある白い色で、柔らかくみずみずしく、爽やかな辛味があり、生で食べても火を通してとても美味しい。このエシャレットを栽培しているのは、市の東南部・遠州灘海岸付近のサラサラの砂地地域。全国でも有名な白たまねぎもこの地域で栽培され、海岸付近の砂地はまさに「純白の野菜」を生産するのに適した風土。砂の力、生産者の努力、太陽と雨など自然の恵みすべてを吸収し、収穫されたエシャレットは「砂から生まれた真珠」と呼ぶにふさわしく、「サンドパール」と名付けられている由縁でもある。また、栄養価の高さから、健康や美容を気にする女性からも注目され、さまざまな食べ方で楽しまれている。生のまま、みそやマヨネーズをつけて、生ハムを巻いて、天ぷらや炒め物にして…調理法はいろいろ。旬の時期は11月～5月。寒い時期を乗り越えるカラダの栄養源として、たっぷり食べてパワーチャージしたい。

優秀野菜 エシャレットの効能

- ビタミンB1の効果を高め、疲労回復、イライラを解消
- 発汗、消炎、制菌作用があり、風邪の改善・予防に
- 血液サラサラ効果により健康・美容効果
- ビタミンB2が多く含まれ、脂肪燃焼を促進
- カリウムが多く含まれ、むくみを改善

エシャレットと豚肉の煮物



浜松市産エシャレット	1束
豚バラ肉薄切り	50g
だし汁	50cc
醤油	大さじ1.5
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1

- 1 エシャレットを白い部分と葉の部分を適当な大きさに切る。
- 2 豚バラをサツと茹でる。
- 3 鍋にAを全て入れ、ひと煮立ちしたところで、エシャレットの白い部分と2を入れる。
- 4 煮汁がほとんどなくなるまで煮込む。
- 5 エシャレットの葉の部分を入れ、さらにひと煮立ちさせれば出来上がり。

意外と!?浜松/

HAMA流 読者限定 Wチャンス! PRESENT

まずは **A** にチャレンジ!
ハズしても **B** にチャレンジできる
Wチャンスプレゼント!!

A ケータイサイトの抽選会で **今すぐ**
豪華・浜松への旅 **ペア** が当たる!

温泉入りたい放題 + 天然とらふくづくし + 朝食付き + 交通費 + 宿泊代

総額70,000円相当!!

ご宿泊代金・天然とらふくコース(ご夕食)・ご朝食に加え、浜松市までの往復交通費も全額プレゼント!もちろん温泉も入りたい放題♪どうぞ手ぶらでお越し下さい!

※交通費の上限は東京近郊～浜松市までの往復となります。ご当選後、お住まいの地域をお電話にてお聞きします。

提供:浜名湖かんざんじ温泉 ホテル 鞠水亭 きくすいてい ☎053-487-0531 <http://www.kikusuitei.co.jp>

B ケータイサイトorハガキで!アンケートに答えて当たる!

01 うなぎ白焼き (肝・山椒・お吸い物・タレ付)



本場の味を食卓へ…。親子三代 受け継いだ養殖技術にて育てたこだわりのうなぎ。「国産」「安全」「安心」一匹一匹焼きで焼き上げた、うなぎ浜名湖や自慢の逸品です。※ご家庭用、ご贈答、地方発送承ります。

うなぎ浜名湖や ☎053-487-0345 <http://www.hamanakoya.com/>

02 浜松産特別栽培米「やら米か」5kg



安心・安全な高級ブランド米!ふっくら美味しい新米をお届け。人にも環境にもやさしく、さらに食味値80以上の地域ブランド米。冷めてもツヤツヤで粘りのある美味しさが特徴で、全国に誇る地域ブランドとして、浜松商工会議所の認定を受けています。

浜松地域特別栽培米研究会 ☎090-4112-8410(販売担当 加茂博子) <http://yarakomeka.hamazo.tv/>

03 うなぎパイ V.S.O.P 20本入



真夜中のお菓子。夢のおともはどうぞ。高級ブランドの芳潤な香りとナッツの王様マカダミアの風味を包み込み、浜名湖産うなぎパイの頂点を極めた最高級パイ。コク深く、ちょっぴり大人の味。

春華堂本店 ☎053-453-7100 <http://www.shunkado.co.jp/>

04 エシャレットの詰め合わせ 10束



きれいな白と緑の葉。自然の恵みをそのままお届け。JAとびあの安心・安全な旬のエシャレットは葉っぱまで食べられます。お味噌をつけて定番の食べ方もよし、お肉やキムチと合わせてもよし、様々な料理につかえます。

JAとびあ浜松本店 営農特販課 ☎053-476-3135 <http://www.ja-shizuoka.or.jp/topia/>

05 浜名湖銘菓 三ヶ日特産 みかん最中 8個入



最中種の香ばしさとみずみずしいみかん館の風味。入河屋三代目が60年以上前に創作した銘菓。地元で採れた三ヶ日みかんを吟味し、北海道帯広の白豆とともにみずみずしく香り豊かな館に練り上げました。

和洋菓子司 入河屋 ☎053-525-0902 <http://www.irikawayaya.co.jp/>

06



出世城 浜松が誇る地酒。飲み飽きしない本格派。明治四年の創業の蔵元、天神蔵。南アルプスを源とする静岡の名水、天竜川の伏流水と厳選された原料、そして南部杜氏の最高の技が織り成す天神蔵の地酒の代表銘柄「出世城」。

浜松酒造株式会社 ☎053-461-6145 <http://www.tenjingura.com/>

07 無添加お茶石鹸「デュレリッチS」



添加物不使用で美肌・抗菌効果。純度の高いカテキンと良質の石鹸素地の特徴を活かし時間をかけて作られた逸品。石鹸職人が練り製法でひとつひとつ丁寧に練り上げたお肌に優しい良質な石鹸です。

株式会社あみゅーれ ☎0120-824-003 <http://www.amure.jp/soap/>

08 遠州綿糸 風呂敷



工夫次第で万能布。綿糸の風呂敷。江戸時代から織り始められたという遠州綿糸。製造工程のすべてを浜松市で行っています。肌に優しい天然素材で、使うほどに風合いが増します。※柄は選べません。

ぬくもり工房 ☎053-489-4761 <http://www.nukumorikoubou.com/>

09 浜名湖和紙タロル



和紙なのに溶けない不思議なタロル。遠州地方に昔から伝承される「からみ織り」技法に、独自の繻れを加えたからみ繻れ織りで作られた和紙タロル。使い心地はバツグンです。

静岡遠布 ☎053-489-2331 <http://www.shizuoka-rof.co.jp/>

プレゼント応募方法



HAMA流 QRコード



A ケータイサイトから抽選会に参加して「豪華・浜松への旅」をGET!!

左のQRコードを読み込み、「A 抽選会の応募」にログイン!
抽選結果はすぐにメールが届きます。参加者は同時に浜松市のメール会員(無料)に登録されます。
会員様には浜松市のイベントなど、嬉しい情報が届きます。
※携帯電話のみの抽選会となりますので、ハガキでの応募は受付しておりません。ご了承ください。

応募締め切り 9/15(金)～11/30(金)

B ケータイサイトorハガキからアンケートに答えてプレゼントをGET!!

▶ケータイサイトから 応募締め切り 11/30(金)

左のQRコードを読み込み、「B HAMA流プレゼント」にログイン!
簡単なアンケートに答えて必要事項を入力。上記 1～9 のプレゼントを選んだら送信して応募完了!

QRコードが読み取れない方は、 0534572293@padomo.jp に空メールを送信してください。

▶ハガキから 応募締め切り 11/30(金) 必着

ハガキでの応募は、お名前・ご住所・電話番号・年齢・性別・職業・1～9 のプレゼント番号(第1希望～第3希望まで)・本誌「意外と!?浜松HAMA流」への感想をご記入の上、下記住所までお送り下さい。

〒435-0044 浜松市東区西塚町200 ガスビルディングサウラ浜松5F 株式会社ばど「HAMA流プレゼント」係

※プレゼントBの当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

意外と!?浜松HAMA流における個人情報の取扱いについて

◎お預かりした個人情報には、浜松市が適切に管理し、プレゼント発送及びアンケート集計の目的で利用します。
◎応募管理業務は、株式会社ばどに委託します。
◎プレゼントに関する問合せ 株式会社ばど 浜松営業所 ☎053-411-8100
http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/admin/reform/sisei_joho/kojin-joho.htm ※浜松市の個人情報保護制度