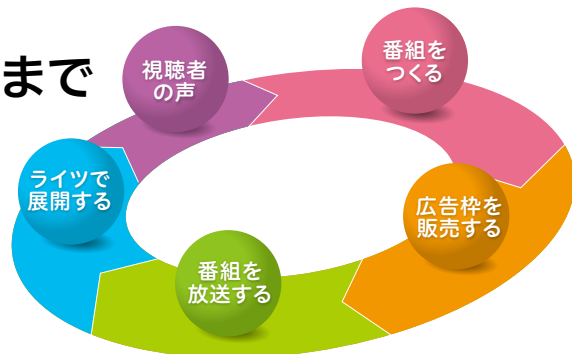


番組・コンテンツがご家庭に届くまで

すべての事業プロセスで社会との調和を大切にしたい

テレビ東京グループは、番組やコンテンツがご家庭に届くまでのすべての事業プロセスで、社会との調和を大切にしています。そのためには従業員一人ひとりのマインドが大切で、毎日の仕事のなかで取り組むことが継続につながると考えています。



7チャンまつりに子供たちを招待

テレビ東京は職業・社会体験型施設キッズニア東京のオフィシャルスポンサーです。今年も恒例の「テレビ東京7チャンまつり@キッズニア東京」が10月24日に開催され、1,200名を超える子供たちやご家族が参加。このなかで、今年は養護施設の子供たちを支援するNPO法人ブリッジフォースマイル様、一人ひとりの子供の特性に合わせてプログラムを提供するNPO法人ギフトーラボ様、学習塾Leafプログレス様の協力を得て、約100名のお子様とご家族をご招待しました。子供たちは各パビリオンで職業体験にチャレンジしたほか、スペシャルステージで番組の公開収録を見たり、テレビ東京の新キャラクター・バナナと記念撮影するなど、楽しいひと時を過ごしました。



高品質な映像づくりを目指して

～第32回日本照明家協会賞

視聴者の皆様に高品質な映像を届けるため、日々、技術の研さんに努めています。そんななか、平成24年度の第32回日本照明家協会賞テレビ部門で照明担当者2名がそれぞれ奨励賞と努力賞を受賞しました。



(株)テレビ東京アート
加藤 昭比古
第32回日本照明家協会 協会賞
テレビ部門 奨励賞
受賞作品「歌いーな! (#9)」
(2012年5月5日(土)放送)

(株)テレビ東京アート
藤谷 直之
第32回日本照明家協会 協会賞
テレビ部門 努力賞
受賞作品「原宿キラキラ学院 (#12)」
(2012年6月17日(日)放送)

<受賞コメント>

「照明づくりのポイントは、手作り感と特殊機材を良い感じに配分することと、放送時間を意識して、明るく、白をアクセントとすることでした。また、同一セットでの多彩な照明演出を心掛けました」

信頼される番組づくりを目指して

～新任番組制作者研修会

初めて番組制作に携わる人を対象に「新任番組制作者研修会」を実施しています。テーマは「取材する際のルール」「放送基準と考査事例」など8項目。今年は6月26日(水)、27日(木)に実施。午前10時から夕方6時まで行われ、新人アナウンサーから中堅社員、制作会社のスタッフ約100名が、番組づくりに欠かすことのできない基礎知識を学びました。



災害放送訓練の実施

南海トラフ巨大地震と首都直下地震を想定して、10月20日(日)、災害放送訓練を実施しました。初動対応の確認、カットイン及びインターネットでの同時配信訓練のほか、テレビ東京本社機能が失われた場合を想定して大阪のネット局から放送するなど、系列局と連携して行いました。



CMの価値を高める取り組み

公共の電波をあずかり放送する以上、番組だけでなくCMにも責任があります。視聴者利益の保護を第一に、受け入れていい広告主か、CMの内容・表現・放送時間に問題ないか、関係法令・放送基準などにに基づき審査します。それが媒体価値を守ることに繋がります。

視聴者のニーズと向き合う

～グループインタビュー

番組のねらいが的確に視聴者の方に伝わっているか、また改善すべき点はないかなど、視聴者の皆様のご意見をいただくために、年に数回程度、実際に番組を見ていただいたうえで長時間のインタビューを行い、広くご支持いただけるような番組づくりに努めています。

番組づくりと社会とのつながり

プロデューサーインタビュー



現代社会を生き抜く人々に 食べる喜びや幸せを届けるドラマを

孤独のグルメ

株式会社テレビ東京

『孤独のグルメ』プロデューサー

川村 庄子

グルメドキュメンタリードラマ『孤独のグルメ』は、現代社会における一つの“食”のあり方を独特のタッチで描いています。食べることの幸せ、情緒ある地域の魅力、そして、人と人との結びつきやそのあたたかさとは——。『孤独のグルメ』には、心に響くさりげない優しさが満ちています。

『孤独のグルメ』の原作は90年代に発表されたマンガ作品ですが、なぜ今、ドラマ化されたのですか？

『孤独のグルメ』は、井之頭五郎という中年・独身・雑貨輸入商の男性が、一人で自由においしい食事を楽しむ姿を描いた作品。いわば“ひとり飯”がキーワードです。原作が定期連載されてい

た当時に比べ、今はよりひとり飯の時代になってきました。しかも、食を扱ったドラマはたくさんありますが、ひとり飯にフォーカスを当てた番組は、ありそうでなかったジャンル。また、主要な登場人物も五郎のみというシンプルだけどこか尖った世界観もテレビ東京らしいと思い、今回のドラマ化に至りました。

では、ドラマ『孤独のグルメ』のコンセプトをお聞かせください。

それは、視聴者の方にちょっとした幸せを感じていただくドラマにすることです。おいしいものをおいしく食べるというのは、純粋な幸せだと思えますよね。五郎の姿を通して、食事を楽しむという誰でもいつでも手の届く小さな幸せ、ささやかな癒しを感じてほしいと思っています。

原作はありつつも、登場するお店もストーリー展開もすべてドラマオリジナルで制作されていますね。『孤独のグルメ』の世界観を表現するために心がけていることは？

50代に差しかかる五郎の目線で世界を見ることを意識しています。たとえば、昭和の雰囲気が残るような、日本文化や下町情緒が残る街を選ぶことも多いです。そして、五郎が食事を楽しめそうな雰囲気のお店を選ぶことが大切です。まずは、スタッフが一般客として出向いて食事をして、「これはおいしい!」と思ったら交渉スタート。お店の了承を得られたら、他のスタッフと脚本家もやはりお店を訪れ、その街の雰囲気を感じながらストーリーを考えしていきます。街ありき、店ありきで、実際の空気感を活かしながら『孤独のグ



孤独のグルメ Season3
第2話「神奈川県横浜市日ノ出町のチートのしょうが炒めとパタン」
2013年7月17日(水)放送

ルメ』の世界観を構築したいと思っています。

**制作時のこだわりはいかがですか？
Season1～3に至るまで、実に多様な
お店が登場していますが…。**

このドラマの基本は、リアリティ。ストーリーも街や店ありきと申しあげましたが、現実に忠実であることを大切にしています。たとえば、ドラマに登場する料理は必ずお店の方に作っていただいたもの、つまり、実際にお店で供されている料理を撮影しています。編集時にも、食べ物に湯気を足したり色味を変えたりといった加工は基本的に行っていません。ドラマに登場するのは現実のお店ですから、たとえ“粗があっても嘘をつかない”というスタンスです。その分、食事は可能な限り時間をかけて気を配りながら撮影しています。

お店の方のご理解とご協力が非常に重要なんですね。

その通りです。ご協力いただくからには喜んでいただきたいです。またご了解をいただいたうえで、裏メニューを紹介することもあります。Season3の第2話(2013年7月17日(水)放送)では、「パタン」という料理が登場します。これはメニューに記載されていない“裏メニュー”なのですが、常連の皆さんが召し上がる人気の一品でもあり、お店の方に了解いただきドラマでも取り上げました。ありがたいことに、Season1の頃から放送後にお店を訪れる視聴者の方が多いのです。実際に足を運ばれるからこそリアリティが大切ですし、その街やお店の魅力を伝えるドラマをつくることで、地域の発展に貢献できることが望ましいと考えています。

現代社会において、『孤独のグルメ』はどんな働きかけができるとお考えですか？

昨今は核家族や晩婚の方が増えていきますし、家族がいても仕事があって一緒に食事をとれないという方も多いと思います。ライフスタイルの多様化に伴い、食事のあり方も一様ではなくなってきました。『孤独のグルメ』の五郎も、様々なライフスタイルのなかの一つの姿なのでしょう。“孤独”と冠し

てはいますが、五郎は本当においしそうに幸せそうに食事を楽しんでいますよね。たとえ“ひとり飯”でも決してさびしいものではなく、現代の多様なライフスタイルの一面なのだということ、そして、どんなスタイルでも純粋に食を楽しむことの喜びを伝えられるのではないかと考えています。

最後に、これから挑戦したいことをお聞かせください。

私自身は、視聴者の心に寄り添いつつもさらに一歩先行くドラマ、そして自分が面白いと感じたことには決して妥協しないドラマをつくり続けていきたいです。『孤独のグルメ』に関しては、登場していただいた地域やお店の方々のつながりを大切に、お互いに支え合いながら発展していけるドラマにしていきたいと思っています。



PROFILE

編成局ドラマ制作部
川村 庄子

2008年入社。前職の制作会社でも主にドラマプロデューサーとして制作に携わってきた。入社後はドラマ『ママはニューハーフ』などを担当。2009年10月に編成局BS編成担当となり、幅広い番組の編成を経験。2011年10月に再びドラマ制作部に戻って以降は、水曜ミステリー9やドラマ24枠のドラマ制作を担当している。