

KANSAI * OSAKA

文化力

No. 125

2016/WINTER・冬

関西から

文化力
POWER OF CULTURE

特集・座談会

世界に広がる和食の魅力と課題

石毛直道氏・岡田美里さん・奥村彪生氏・
熊倉功夫氏・堀井良殷・佐々木洋三

日本万国博覧会記念基金

・助成事業の紹介

アーツサポート関西

・岩谷産業が支援寄金を創設

・拡大版21café「いま文楽は」他

企業メセナ最前線

丸一銅管株式会社

代表取締役会長兼CEO

鈴木博之氏に聞く



世界に広がる和食の魅力と課題



於：黄檗山萬福寺

いしげ なおみち
石毛直道氏

国立民族学博物館名誉教授・元館長
御食国(みけつくに)若狭おばま食文化館 名誉館長

おかだ みり
岡田美里さん

モデル、料理教室「アトリエミリ」主宰

おくむら あやお
奥村彪生氏

伝承料理研究家
奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰

くまくら いさお
熊倉功夫氏

一般社団法人 和食文化国民会議 会長
MIHO MUSEUM 館長
国立民族学博物館 名誉教授

(50音順)

ほりい よしたね
堀井良殷(司会)

公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 理事長

ささき ひろみ
佐々木洋三

公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 専務理事
'17食博覧会・大阪 総合監修

ユネスコ無形文化遺産に登録され、いまや世界的な広がりを見せる「和食」。一方、国内に目を向けると、食習慣の洋風化によって「とんかつ」や「オムライス」などが浸透し、伝統的な和食文化は変容、さらに米離れも進行している。そうした中で、いま和食とは一体何なのか問われている。もう一度、系統的に整理し、和食文化の継承や普及の方向性を見定める必要がある。そこで、和食の研究や普及に取り組まれている第一人者の方々にお集まりいただき、国内外における和食文化の現状や課題について、ご意見を伺った。



司会：堀井良殷



世界に広がる和食

堀井 いまや和食の人気は世界的に高まり、日本に来る外国人旅行者の最大のお目当ては、日本料理といわれています。2013年にはユネスコ無形文化遺産に登録され、国内外への一層の普及が期待されていますが、外国人がこれほど和食に注目するのはどうしてでしょうか。

石毛 日本政府観光局*の調査によれば、外国人観光客が「訪日前に期待すること」の1位は「食事」で62.5%の人がそう答えています。また、ジェトロ**が外国人に行ったアンケートで、外国人に「自国以外の料理で何を食べたいか」と聞いたところ、1位は「日本料理」で83.8%、2位の中国料理(65.0%)、3位のイタリアン(59.5%)を大きく引き離しました。フランスや中国では、できるだけ素材に手を加えた複雑で創造的な料理がよいとされますが、素材の持ち味を重視する日本料理では手を加え過ぎてはいけないとされています。いわば「料理をしないことが料理の理想」というパラドキシカル(逆説的)な料理観が、世界の注目を集めている要因の一つといえるでしょう。

*JNTO 訪日外国客訪問地調査(2010年)

**「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査」JETRO(日本貿易振興機構)(2010年、2013年3月)

堀井 海外では、欧米やロシアをはじめ各地で日本食レストランがどんどん増えているようですね。

石毛 2015年に外務省が調査し、農林水産省の推計したところによれば、外国の日本食レストランは約8万9,000店あることが分かりました。ちなみに東京都にある飲食店(居酒屋や喫茶店を含む)の総数が約8万3,000店です。2013年は5万5,000店、2006年は2万4,000店でしたから、すごい勢いで増えていますね。1960年代に日本料理店があったのは台湾と韓国、移民の多いロサンゼルス、サンパウロ、ホノルルくらいでした。

堀井 そんなに増えているんですか。岡田さんは海外の日本料理店について、どのような印象を持たれていますか。

岡田 私は祖母がデンマーク人なので、海外といえばデンマークに行くことが多く、向うでも日本食レストランは大人気です。例えばフレデリック皇太子も訪れるコペンハーゲンで一番人気の日本食のお店は「Umami」という名前です。外国人が店名に日本独自の「うまみ」と名付けていることに、日本料理に対する勉強熱心さを感じますね。しかも2013年に千葉の幕張メッセで開催された「ワールド・スシ・カップ」でそのお店のシェフが堂々の金メダルを獲得しているのです。

堀井 おっしゃるように本格的な日本料理の研究に熱心な外国人がいる一方で、海外の日本料理店の中には経営者が外国人で、しかも日本で料理修業をしたことのない人が作っている店があり、「日本料理」の看板を掲げていても、日本ではありえない料理や組み合わせ、いわば「なんちゃって和食」や「びっくり和食」も多いとか。

石毛 海外の寿司店ではカウンター越しに日本人らしい板前さんの顔が見えますが、実は韓国人や中国人だったりします。ともあれ海外の日本料理がどんどん変わっていくのは仕方のないことで、現地の人々の味覚に合うようにして商売するのは当然といえるでしょう。

熊倉 日本でもイタリア人がやっているイタリア料理店は少ないでしょうし、イタリアへ行ったことのない日本人がイタリア料理を作っています。それが本場の味であるかどうかは別として、世界的に普及することはそういうことだと思います。

堀井 日本のイタリアンやフレンチなどと同様に、創作和食がどんどん世界で展開されているわけですね。

キーワードは健康

堀井 海外の和食人気は「おいしくて健康によい」というイメージがあるからでしょうね。

石毛 日本食ブームがはじまった1980年にロサンゼルスで約600人にアンケートしたところ、「ジャパニーズフードと聞いて思い浮かべる言葉」には、寿司やすき焼き、てんぷらの他、healthy(健康的)やlight(あっさり、軽い)といった回答が多く、アメリカ料理に対するfatty(脂っこい)やheavy(こってり、重い)という印象と対照的でした。しかも、日本料理は健康によいから無理をして食べるのではなく、「おいしいから食べる」と答える人が多くいました。

熊倉 「健康」は和食を広める重要なキーワードです。現在、京都大学医学部附属病院で、和食が健康によいといわれる医学的なエビデンス(証拠)を研究しています。

石毛 洋食化が進む日本では、肉や脂肪の摂取量が昔に比べて上がっているといわれますが。

熊倉 それが不思議なことに、PFCバランス*はそんなに悪くないのです。欧米に比べて脂肪摂取量は全カロリーの27



岡田美里さん

「外国人が日本食のうまみに気づいています」



奥村 彪生 氏

「家庭で作られているものが本来の和食」

モン汁を使ってもいいのです。私は、国際交流でドイツに行き、現地の食材や調味料、道具を使って日本の家庭で食べる「鶏の照り焼き」を作ったら、とてもおいしいと喜ばれました。日本料理といっても、料亭のレシピのように難しく考える必要はありません。

和食の危機

堀井 日本では洋食が一般化して、近年はとくに米離れが進んでいるといわれます。熊倉さんは農林水産省の「和食の保護・継承推進検討会」の座長として、和食文化を守り、次世代につなぎ、広げていく活動をされていますが、日本の現状をどう見ておられますか。

熊倉 農林水産省が国民1万人を対象に行った調査*によると、「1か月に一度も米飯を食べていない人」は全体の約7%、20代男性に限れば約19%もいました。年代によっても日々の食生活は異なりますが、ハンバーガーなどのパン食が多く、和食文化から離れた子どもたちも少なくないと思われま。*平成26年度「和食の保護・継承推進検討会」による「食生活に関するアンケート調査」

岡田 20代男性の5人に1人が、1か月間も米を食べていないとは驚きですね。

奥村 ファーストフードや濃い味付けに馴れた若い人たちは、和食をおいしいと思わないのです。以前、天神祭の船渡御のお客様に和食のお弁当を作ったところ、中高年者には「おいしい」と好評でしたが、若い人たちからは「何を食べたか分からない」という感想が返ってきました。

石毛 中華料理やイタリア料理のように、近年は日本人も油や香辛料を使った複雑な味を好むようになりました。

奥村 だから、そうした味に馴れた若者を和食に惹き付けるための工夫が必要だと思います。和食にインパクトがないのなら、例えばイタリアンの要素を加えてみてもいいでしょう。そうした「新しい和食」を開発できるかどうか今後の課題です。

石毛 そうですね。これは、「伝統」をどう考えるかとも関係しますね。伝統とは常に創造していくもので、伝統そのものがどんどん変化することで食は成り立っています。

大人の食育

熊倉 前述の農林水産省の調査では、「和食文化を教わった、受け継いだ」と答えた人は、全体の3割弱しかいません。「和食の保護・継承推進検討会」では、こうした現実を認識し、和食文化を守り、つなげ、広めていく努力をしないと、和食文化の存在感がなくなるという危機感をもっています。

堀井 食育が一層重要になりますね。岡田さんはこうした現状をどのようにお考えでしょうか。

岡田 いまの女性たちはいろんな意味で忙しく、時間に余裕がありません。外でお勤めをされている方はもちろんですが、そうでない方でも、昼間は趣味や習い事、お友達とのお出かけ

～28%と低く、日本人の食生活にはまだまだ健康的な和食の伝統が残っていると思います。

*健康を維持していく上で大切な3大栄養素(タンパク質[Protein]、脂肪[Fat]、炭水化物[Carbohydrate])の割合

堀井 健康長寿国の日本としては、和食で国民の健康が改善されれば、健康保険を使う人も少なくなり、国の財政負担も軽減できますね。

日本の家庭料理を海外に

熊倉 そうした健康的なイメージで海外の日本料理店が増えているにもかかわらず、外国の家庭にまでは日本料理が浸透していません。人類の健康のためにこれをどうやって浸透させていくかが今後の課題です。

石毛 外国で暮らす人は、日本の家庭料理を知る機会がありませんからね。

岡田 我が家へ外国からお客様が来られたとき、「手巻き寿司」をするととても喜ばれます。パリパリの海苔に自分でご飯や好きなネタをのせて巻く食べ方をご存知なく、「日本の家庭ではこうして食べているのよ」というと、「とてもおいしく、楽しい」と好評です。こうした日本の家庭での食べ方が海外に広がれば、和食の浸透はもちろん、海苔や胡麻の普及など経済効果も期待できそうです。

熊倉 確かに寿司は、海外の家庭に和食を浸透させる突破口になるかもしれませんね。

奥村 寿司飯を作るのに、日本の酢がなければピネガーやレ



「大人の食育も必要な時代に
きている」



石毛直道氏

も多い。お母さんは子どもの塾や習い事の送り迎えもあり、夕食づくりにそんなに時間をかけられません。だから出来合いの惣菜でパッと済ませてしまう。お米を研いだり、だしを引いたり、野菜を細かく刻んだり、魚を下ろしたりするのは手間がかかりますから、つい億劫になってしまいうですね。私自身の反省も踏まえて言えば、まずはお母さんが時間を捻出して、だしを引くなど意識して料理を作らないと子どもの和食経験がどんどん減っていくように感じます。

熊倉 若いお母さんにアンケートをとると、意外と和食を作ったりだしを引くことに興味があり、やってみたいという人が多いのです。そこで、やりたいけれどできない理由を聞くと、やはり「和食は面倒で手間がかかりそう」という答えが返ってきます。

佐々木 お忙しい中で、岡田さんは、料理教室を主宰され、近所に菜園を借りてご自身で無農薬野菜を育て、料理をされています。私は釣りをしますが、釣魚料理も楽しみのひとつです。料理方法に合わせて包丁を買い揃えたり、研ぎ方を学んだり、盛りつける器を探して、千日前の道具屋筋を歩いたり、地酒を合わせたりと、調理具からお酒まで和食文化全般に関心が及びます。

岡田 先日、仕事先の瀬戸内海で娘と一緒に釣ったマダイを持ち帰り、お刺身、かぶと煮、鯛めしと鯛づくし料理を家族で楽しみました。こうした趣味の延長から若い人たちに和食への関心を高めてもらうこともできますね。

奥村 だしを引くことは、決して面倒ではありません。料理の先生が料理屋流の凝ったレシピを教えるもんだから、難しいと思ってしまうだけなんです。だし用の紙パックに鰹節と刻んだ昆布を入れて一緒に煮て、自分の舌で「おいしい」と感じた味にすればいい。これがおいしさのバロメーターならぬ「ベロメーター」です。また、私は、夕食で余ったおかずを翌朝に回し、味を少し変えて食べるといった「食い回し」をすることもあります。そうすると楽ですし、手間もかかりません。

堀井 自分で作ることが楽しいとわかっていても、お店に行けばいろんなおいしい惣菜があるので、毎日忙しい人はつつい手が出てしまいます。

石毛 食品産業の発展によって企業が家庭の台所の代わりをするようになり、出来合いのものを買って帰って家で食べる「中食」が一般化しています。そうすると、かつて家庭で培われてきた食材や調理法、食事の作法、歳時に応じた料理などの知識や教養が継承されなくなります。「おふくろの味」は

子どもの頃に家庭で体験した味でしたが、いまやそうではなくなりました。だから、やむを得ず社会の場での「食育」に頼らざるを得ないわけです。「食育基本法」*がある国というの



は、世界でもおそらく日本だけでしょう。

*食育に関する基本理念や施策について定めた法律。2005年6月施行。

奥村 だからこそ、家庭の食を担う企業は、顧客の命を預かっているんだという大きな責任感をもって商品を作らなければなりません。私の場合は食品添加物を一切使わず、鰹節や煮干しと昆布でだしを引き、うまみ調味料も使いません。しかし、それではあまり日持ちがしないので、惣菜を作る企業にそうした作り方を提案するといふ顔をされませぬ。

石毛 これからは子どもだけではなく大人にも食育が必要になってきますね。

奥村 料理実習会などをお母さんと子どもで一緒に行くと、料理を通して親子の会話が盛り上がります。お父さんも交えて行くと、皆さん嬉々としてとても好評です。お父さんは日曜日に子どもたちと楽しくクッキングをするようになったりします。こういう家庭料理の教室を、地域の年輩の女性に指導してもらえば、世代を超えた和食の継承になりますので、とてもいいと思います。

石毛 和食に限らず、子どもの頃から「食べる」ということに興味を持たせることが大事です。私が名誉館長を務める福井県小浜市の「御食国(みけつくに)若狭おばま食文化館」では、大きなクッキングスタジオで就学前の子どもたちに箸の使い方を教えたり、包丁を使わせて料理体験をさせています。そうして子どもが作った料理を保護者と一緒に食べるのですが、こうした体験が家庭でも活かされ、食を通じて親子のコミュニケーションを促します。とはいえ通学や出勤の時差があって、家族が揃って食卓を囲むことも非常に少なくなりました。

佐々木 孤食が当たり前になり、家族で食卓を囲む団らんも希薄化しています。だから和食の作法もいい加減になり、ちゃんとした箸使いができない子どもたちも増えているのではないのでしょうか。

熊倉 問題は食に対して関心がない人達です。子どもが学校給食で何を食べているのかを知らせても、なんの関心もない親御さんは必ず一定数おられます。食育にあたっては、こう



熊倉功夫氏

「ユネスコに登録されたのは 家庭の和食文化です」

した人たちがどうするかが課題となります。また、食に対する関心がない人がいる一方、昨今はグルメブームが過熱しています。日本人がこれほど食べ物に関心を持った時代は、かつてなかったでしょう。家では料理をしないけれど、お友達と外食を楽しむ人はかなり多いと思います。

岡田 近ごろはお料理をスマートフォンで撮ってSNSにアップする人も多いですね。煮物や焼き物などの和食は見た目地味ですから、どうしてもカラフルなフレンチやイタリアンに走りがちです。人に見てもらうために、見栄えを意識しすぎることも和食を遠ざけている一因だと感じます。

関西・大阪の和食

佐々木 石毛先生のお話にありました「御食国」というのは、古代から朝廷に魚介類を納めることを許された国のことで、万葉集には若狭国、志摩国、淡路国と詠われています。これは宮廷が関西にあったため、平城京跡からは「若狭国の鯛すしを献上」と記した木簡が出土しています。古代の大阪湾一帯は魚種の豊富な好漁場で、京野菜やなにわ野菜など、多彩な食材に恵まれ、豊かな食文化が育まれました。さらに、北前船によって北海道の昆布と高知の鰹節が出会い、絶妙なうまみの「だし文化」が発達しました。日本の中で、関西・大阪の和食をどのようにブランディングしていけばいいのでしょうか。

奥村 だし文化の発祥は関西で、主として使われたのが昆布です。昆布のうまみ成分であるグルタミン酸は軟水によく溶け出します。しかし東京を中心とする関東の水は関西に比べて硬度が高く、グルタミン酸が溶けにくい。だから昆布は使われませんでした。硬度の高い関東の水は鰹節や煮干しのうまみ成分であるイノシン酸がよく溶け出します。そうした水の違いが、関西と関東のだしの味の違いを生みました。また、東京では戦前まで昆布の流通が盛んでなかったことも一因です。昆布だしは関西和食文化の一つの特徴と言えるでしょう。

岡田 東京から見ると、京都や大阪は「食」の憧れの地です。私たちの世代で京都や大阪で食事をした話をすると、とても盛り上がります。それだけ魅了されるものがありますし、関西は日本の和食文化の中心地ですよね。

石毛 現在の京料理は大阪の割烹料理をとり入れたもの

ですが、「京都」という名前のブランド力はとても大きく、もとは船場料理でも「京料理」と名乗っています。

奥村 割烹料理の「割」とは、江戸時代における刺身文化を指します。「烹」は「煮る」を意味する言葉で、煮焚文化は京都が代表的です。その両方を持っていたのが大阪の「割烹文化」で、大阪では瀬戸内の魚や大阪・京都の野菜といった多彩な食材を使い、お金をかけて割烹料理を贅沢に楽しむ文化が発達しました。明治から昭和にかけては、大阪・船場で料理修業をして京都で店を開く人も多くいました。

佐々木 奥の板場で調理してから、座敷に持ってくるのではなく、「いいカレイが入りましたよ。刺身ですか、煮付けにしますか」とカウンター越しに客の要望を聞き、見事な手捌きを披露して振る舞う割烹料理が大阪の和食文化なのですね。また、かつての船場の奥様方は割烹料理店に負けじと腕を磨いた。昆布屋さんに伺うと、「今日は昆布巻きにするから利尻昆布ちょうだい」とか、「湯豆腐にするから真昆布ね」と昆布の産地にもこだわりを持っていたと聞きました。

石毛 大阪といえば、たこ焼きや串カツといった庶民的なものばかりが強調されがちですが、本来、大阪には高級な料亭文化がありました。しかし、明治以降、それを支えていた料理人が京都や東京へ流出してしまいました。そうした割烹文化をブランディングすることも大事です。

奥村 大阪の料亭では食器も見事なものを使います。かつての大阪には、そうした器を愛で、お茶やお花、お香、書画に通じた旦那衆が料亭文化を支えていました。

堀井 皆さんにお集まりいただいたここ黄檗山萬福寺（おうばくさんまんぶくじ）は、普茶料理で有名なところですね。

奥村 普茶料理は、江戸時代初期に隠元隆琦（いんげんりゅうぎ）という中国から来た禅僧が伝えた精進料理で、「普（あまね）く大衆に茶をふるまう」という意味を示しています。日本では室町時代以後、家庭でも料亭でも「一人一膳方式」が伝統で、姿勢を正して、黙って食事をするのが作法とされていましたが、普茶は大皿に盛られた料理をみんなが自分の箸で取り合い、おしゃべりを楽しみながら食べます。

佐々木 普茶料理、精進料理をはじめ関西発祥のだし文化や割烹料理をもう一度見つめ直し、しっかり発信していくことが大事ですね。来年の「'17食博覧会・大阪」*はその絶好のタイミングです。

*1985年以来、4年毎に開催される日本最大級の食のイベント。次回開催は2017年4月28日～5月7日。食博覧会実行委員会、一般社団法人大阪外食産業協会、公益財団法人関西・大阪21世紀協会が主催する。

和食とは何か

堀井 ところで、何をもって和食というのか、一口に和食といっても懐石料理、精進料理、割烹料理、おばんざい*など様々な系統がありますよね。また、カレーライスやとんかつ、ラーメン、冷凍食品などをどう考えればよいのでしょうか。今後、和食について議論するにあたって、あらためて和食に対



する共通認識を整理する必要があると思います。

*一般家庭で作られる惣菜。お番菜、お晩菜。

熊倉 ユネスコ無形文化遺産に登録された正式名称は、「和食：日本人の伝統的食文化」です。つまり、具体的にどんな料理が和食かということには一切言及していません。ところがユネスコに登録されて以来、「ラーメンやお好み焼きは和食か」という類いの質問ばかり増え、この際きちんと和食を定義しておく必要があると考えました。まだ案の段階ですが、今日は皆さんに紹介し、ご意見を伺いたいと思います。

和食の定義

和食とは、米飯を主食とし、ご飯に合った多様な汁・菜・漬けものによって構成される献立を基本に、正しく箸や椀などを使う日本の食習慣である。味わいは、だしからとられるうま味をベースとし、醤油、味噌、酢、などの伝統的な調味料を用いてつくられる。その意味で、粉食のうどんや蕎麦も和食である。また伝統的なスシや郷土の食はもちろん、日本で生まれ育てられて日本人の生活に定着しているものは和食の範囲に加えてよい。和食はおおむね低脂肪であることで日本人の健康に貢献している。和食は新鮮で多彩な食材を使い、四季折々の自然の恵みに対する感謝の念とこれを大切に作る精神に支えられ、地域や家族をつなぐ日本人の生活文化である。

石毛 何をもって和食とするかを逐一挙げていけばキリがありませんから、この定義のように、ある程度は緩やかな表現でよいと思います。

熊倉 この定義では、「多様な汁・菜」と、あえて曖昧しています。ナイフとフォークを使わず、箸で食べるものなら「和食」と定義しようというもので、ご飯と汁に合えばハンバーグステーキでもいい。「日本で生まれ育てられて日本人の生活に定着しているもの」が何であるかについても、具体的に示していません。だからラーメンが定着していると思う人にとって、ラーメンは和食といえるでしょう。

石毛 ラーメンは中国由来ですが、チャーシューやメンマ、鳴戸巻、刻みネギなどをのせたものは中国にありません。中国ではそれを「日式ラーメン」と呼び、日本料理としています。ニューヨークの日本食レストランでもラーメンを提供しています。また、外国の日本食レストランには、大抵とんかつがあります。カツレツは明治時代に西洋から入ってきたもので、元々はスライスした牛肉にパン粉を付けて焼き付けたものです。それを日本では油で揚げ、箸でつまめるように切り、刻みキャベツを添え、あのとんかつソースまで誕生して、ご飯のおかずになりました。

熊倉 日本人の生活に定着した「とんかつ」は、和食といえ

るでしょう。食スタイルは時代とともに変わりますし、今後も外国料理との折衷は進むでしょう。

奥村 「和食」というと、皆さんは料亭で出される料理という思い込みがあるようですが、家庭で作られているものが本来の和食です。それをもっと知ってほしいと思います。

熊倉 おっしゃる通りです。ユネスコに登録されたのは日本の家庭で育まれてきた和食文化であって、料亭で出される料理だけを指すものではありません。

奥村 だから、代々家庭で受け継がれてきた、いわば「ばあば（おばあさん）の料理」を見直し、それをモデルに新しい和食を作っていく必要を感じます。例えば酢みそに少しマヨネーズをしのばせると、子どもや若者に好評です。それを邪道だといって昔ながらの味にこだわっているのは、現代人の口に合わず敬遠されてしまい、和食の発展を阻害しかねないでしょう。石毛さんがおっしゃったように、限定的に考えるのではなく、緩やかな定義でよいと思います。

和食の知識や技術を認証

堀井 農林水産省は海外の日本食レストランの料理人に対する認定制度も進めていますね。

熊倉 これは日本食レストランの外国人シェフの知識や調理技能を認定するもので、実務経験などに応じて金・銀・銅のランクを設けています*。

*「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン(2016年4月1日制定)」

石毛 かつて海外から「寿司ポリス」だといわれ、批判を受けたことがありました。

熊倉 それは松岡利勝農林水産大臣が外国の日本食レストランに行ったとき、寿司を食べた後にキムチ鍋が出てきたため、日本食レストランとしてはどうしたものかと問題提起したのが認証制度を考えるきっかけとなり、それを海外メディアが聞きつけて問題視しました。この度のガイドラインは、純粋に料理人の知識や技能を表彰するものです。

岡田 日本紅茶協会は「おいしい紅茶の店」を審査・認定しています。認定を受けると協会のパンフレットに名前が掲載されたりしますので、お店にとっては励みになりますね。

奥村 和食インストラクターを養成する学校もできていますから、「だしマイスター」や「和食伝道師」の制度ができればいいと思います。「だしソムリエ」という民間資格もあります。

岡田 おだしの味がわかる女性って素敵だと思います。家で「このおだしは、この前のよりおいしいわね」という会話をすることで、子どもはおだしには味の違いがあるんだということを知るきっかけになるでしょう。

熊倉 農林水産省は11月24日*を「だしで味わう和食の日」とし、2015年は全国2,000の小中学校に天然だしを提供しました。今後はもっと増やしていこうと考えています。

*いいにほんしょくの語呂合わせ

「関西・大阪の和食を
ブランディングし、世界へ発信する時」



佐々木洋三

岡田 いまはSNSで世界の人たちとも情報を共有できる時代です。こうしたツールを活用し、「和食」や「だし」をタグ付け（共有化）することが健康にいいとか、カッコいいというトレンドを作り出せれば、若い人やお母さん世代にも浸透し、世界的な広がりも期待できそうですね。

“国際和食フォーラム”の開催を

堀井 海外に和食が広がる一方で、日本国内では若者の和食離れや和食の乱れといった現状と課題が見えてきました。関西とりわけ大阪や京都の食文化の発信、そして和食の定義や海外における日本料理の認定制度など、さまざまな検討が必要な時だと思います。こうした課題を系統的に整理し、話し合う「国際和食フォーラム」を開催するというのはいかがですか。折しも来年は「'17食博覧会・大阪」がありますから、それを発信する絶好の機会でもあります。

熊倉 それはいいアイデアですね。今回の食博では、和食文化国民会議がテーマ館の監修を行いますし、こうした機会に和食について世界の人たちと一緒に考えることはとても意義深いことだと思います。

奥村 大阪の料理界がまとまる機会にもなるでしょう。

熊倉 農林水産省は、海外で日本食文化の普及に功績をあげた料理人や、流通業者、食文化の研究者などを表彰する「日本食海外普及功労者表彰事業」を進めています。今年で9年目になりますが、毎年5人を選び、日本に招待して表彰式を行っています。そうした人の話を聞くことができれば、とても参考になります。

堀井 「国際和食フォーラム」“International Washoku Forum(IWF)”を開催し、伝統的な和食とは何か、とか、創造的な新しい和食のあり方や正しい食生活などについて国際的な話し合いができればいいですね。当協会も積極的に推進したいと思います。本日はありがとうございました。

(2016年10月12日／京都・萬福寺にて)

「和食について系統的に整理して
考える時にある」 (堀井)



黄檗山萬福寺

京都府宇治市五ヶ庄三番割34

1661年に中国僧・隠元隆琦によって開創。隠元禪師は中国明朝時代の臨済宗を代表する僧で、中国福建省にある黄檗山萬福寺の住職。1654年に来日して当寺を開くにあたり、中国の自坊と同じ寺名を付けた。明治期に、宗派を黄檗宗に改名。煎茶や普茶料理をはじめ、いんげん豆や西瓜、蓮根、筍なども隠元禪師によって伝えられたといわれている。同寺では、中国風精進料理の「普茶料理」を食べることができる（要予約：☎0774-32-3900）。



本堂の「大雄寶殿(だいおうほうでん)」。本尊の釈迦如来坐像の他、十八羅漢像を安置。

萬福寺の普茶料理(一例) (写真提供：萬福寺)



齋堂(さいどう:僧侶の食堂)前にかげられた開槌(かいばん:時を知らせる法具)。口から吐き出している玉は「煩惱」を表す。



平成28年度 日本万国博覧会記念基金

平成28年度の日本万国博覧会記念基金事業では、国内外62事業に総額1億円の助成を決定しました。
その中から2016年6～10月に実施された助成事業のいくつかをご紹介します。

ミュージック・マスターズ・コース・ジャパン ヨコハマ2016

事業者：一般社団法人ミュージック・マスターズ・コース・ジャパン

交付決定額：250万円

実施期間：2016年6月28日～7月15日

実施地：横浜みなとみらいホール(横浜市)

紀尾井ホール(東京都千代田区)

指揮者の大友直人氏とアラン・ギルバート氏が2001年に創設した、クラシックの若手演奏家のための国際教育音楽祭。今年で16回目。世界各国からオーディションを経て集まった受講生(7か国・21名)が、6月28日から18日間、国際的な講師チームの指導のもと練習と演奏会の厳しく充実した日々を送り、7月15日のオーケストラ演奏会を最後に全日程を終了しました。日本側の資金で言葉や文化の違いを越えてクラシック音楽を共に学ぶという新しいコンセプトを実現。日本の音楽界に新風を送ると共に、国際文化交流、国際親善、日本からの文化発信にも寄与しています。



演奏会に参加した受講生たち ©平館平



オーケストラ演奏会を指揮した大友直人と
マイケル・ギルバート ©三浦興一



大友直人指揮によるオーケストラ演奏会 ©三浦興一



受講生による弦楽四重奏の演奏 ©平館平

『シーボルトの”いま”に会う3日間』

第10回 国際シーボルトコレクション会議 2016 in Nagasaki (シーボルト没後150年記念大会)

事業者：財団法人シーボルトハウス

交付決定額：200万円

実施期間：2016年10月20日～10月22日

実施地：長崎歴史文化博物館 1階ホール(長崎市)

長崎ブリックホール 国際会議場(長崎市)

国際シーボルトコレクション会議は、シーボルトハウス(2005年開館)の常設展示の見直しを目的とし、2006年国際交流基金の呼びかけで、日蘭のシーボルト研究者を集めて開催されました。以来、シーボルトコレクション研究の最新情報を分かち合うフォーラムとして成長してきました。今年シーボルト没後150年にあたり、その記念大会となる本大会では、シーボルトの死因に関する新事実や新出北斎6点の確認など、ドイツとオランダに分かれて存在するシーボルトコレクションの包括的研究の成果が24件報告され、研究者だけでなく、一般からも大きな注目を集めました。



シーボルトの死因について新事実を紹介する
ウド・バイライス(ビュルツブルク、シーボルト博物館)



新出北斎6点を確認したと報告するマティ・フォーラ
(ライデン国立民族学博物館)



最終日の質疑に答える報告者(左より、日高薫、大久保純一とも国立歴史民俗博物館教授、小林淳一江戸東京博物館副館長、クリス・スヒールメイヤー日本博物館シーボルトハウス館長)

Noh Discovering Tradition 能 ～伝統の発見～

事業者：十四世六平太記念財団

交付決定額：100万円

実施期間：2016年9月22日

実施地：喜多能楽堂

能楽喜多流の本拠地・喜多能楽堂では、外国人のための能楽普及事業に力を入れています。本公演には世界38か国から256名の外国人を含めて約300名の来場者があり、満員の盛況となりました。第1部ではローマ字併記台本による謡や能楽器と能面を体験。第2部では能「船弁慶」全曲を上演。「日本で過ごした1か月の休暇の中で一番の経験」(イタリア50代男性)、「初めて能を見ました。すごかったです。日本の文化をもっと知りたい」(ペルー50代女性)など大きな反響が寄せられました。万博記念基金の助成によって参加費用を無料にしたことで、多くの留学生が参加。主催者は、「外国人の方々が能楽の体験と鑑賞を通して日本の伝統文化の魅力を知ること、相互理解や新たな創造の契機になればうれしい」と話しています。



楽器の体験



構えの体験

(撮)前島写真店(4点とも)



能「船弁慶」(狩野一)



謡の体験

ASK ニュース

アーツサポート関西

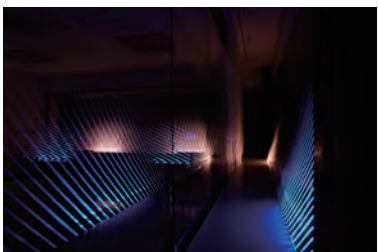
岩井コスモ証券ASK支援寄金



寄付の目録を受け取る小嶋運営委員(右)

2016年10月21日、帝国ホテル大阪でアーツサポート関西(ASK)に対し2,000万円の寄付が贈呈され、ASKの運営委員であるがんこフードサービス株式会社小嶋淳司代表取締役会長に目録が手渡されました。これによって「岩井コスモ証券ASK支援寄金」が設けられ、毎年400万円ずつが5年間にわたり、関西・大阪で活動する若手アーティストへの公募助成の原資に充てられます。この寄付は、岩井コスモグループの創業100周年を記念して行われたもので、京都大学iPS細胞研究基金や大阪府、上方落語協会などASKを含め5団体に対して総額1億4千万円が贈呈されました。

助成事業紹介 はまわき かなで 濱脇奏さんの個展



個展「燈」(あかりの鹿児島資料館/8月13~21日)

2016年度の助成先の一つ濱脇奏さんによる個展「燈」が、8月13日~21日にかけてあかりの鹿児島資料館(加古川市)で開催されました。高校まで神戸で過ごした濱脇さんは、高校時代にドイツ語を習得し、世界的に有名な美術大学であるデュッセルドルフ美術アカデミーに入学。現在同大学の3回生です。作品は、会場備え付けの展示ケースを作品化したもので、ガラスの反射や映り込みの効果を活かして幻想的な光を表現し、その非日常的な光景で訪れた人々を驚かせました。現代アートの本場ヨーロッパで、世界トップクラスのアーティストから直接アートを学ぶ濱脇さんの今後の活躍に注目です。



濱脇奏さん

岩谷産業が「ワンコイン文楽」に支援寄金を創設

ASKでは、「人形浄瑠璃文楽」を次世代につないでいくため、2014年から2年間にわたり「京阪神ビルディング文楽支援寄金」を設け、近畿圏の大学生や専門学校生を対象にワンコイン(500円)で文楽を鑑賞できる「ワンコイン文楽」を支援してきました。2016年度からはその活動を岩谷産業株式会社が引き継ぎ、「岩谷産業文楽支援寄金(500万円：2016～17年度)」が創設され、9月29日に報道関係者に発表されました。

岩谷産業株式会社代表取締役会長兼CEOの牧野明次氏は、「若い世代の方々が文楽という伝統芸能に触れ、友人たちに広げ、また外国人に自国の伝統文化を語れるよう期待している。伝統文化を盛り上げ、これからの日本を魅力ある国にしていきたい。文楽の素晴らしさは、太夫、三味線、人形遣いの三位一体によるチームワーク。企業も社会を構成するチームの一員なので、微力ながらも文楽の発展に貢献していきたい」と述べました。

人形浄瑠璃文楽座理事長の竹澤團七さんは「ご支援に心より感謝したい。2年間にわたる『ワンコイン文楽』では、延べ約1000人の学生に鑑賞していただいた。今回は国籍、学生、社会人を問わず30歳以下の方であれば誰でも申し込めるようにしたので、子どもたちや若い世代を通して文楽が未来へつながっていくことを願っている」と述べました。

最後に、牧野会長から桐竹勘十郎さんが遣う人形に目録が手渡されました。



左から牧野明次氏、お囃人形(艶容女舞衣:あですがたおんなまいぎぬ)、桐竹勘十郎さん
(9月29日/中之島プラザ[大阪市北区]にて)

)))) 拡大版 21Cafe ((((((

座談会「いま文楽は」 ユネスコ無形文化遺産「文楽」を未来につないでいくために

主催：関西・大阪21世紀協会 2016年9月29日/中之島プラザ



佐々木洋三(司会)
関西・大阪21世紀協会
専務理事



牧野明次氏
岩谷産業株式会社
代表取締役会長兼CEO



鈴木庸一氏
外務省関西特命
全権大使



桐竹勘十郎さん
文楽技芸員・人形遣い



春野恵子さん
浪曲師

岩谷産業の「ワンコイン文楽」の創設を受け、拡大版21Cafeでは、文楽を次世代につなげ、世界に発信することをテーマに、関西・大阪21世紀協会専務理事佐々木洋三の司会進行のもと、パネリストの皆様をお迎えし、座談会を開催しました。

岩谷産業の牧野明次氏は「父親が松竹芸能の顧問で、私は子どもの頃から人形遣いや太夫の方々に可愛がっていただいた。舞台をじっと見ていると、主遣いの顔が消え人形しか見えなくなる。その感動を子どもたちや若い世代に伝え、経済界でも文楽支援の輪を広げていきたい」と語り、鈴木庸一氏は、「世界各国の人が文楽を見て感動する。これは外交官にとって極めてありがたい。私たちが言葉を尽くしても日本の良さを理解してもらうには時間がかかる」と述べました。

また、2012年にアルジェリア(アフリカ)で公演した桐竹勘十郎さんは、「現地の記者が使っていたカメラやレコーダーは全て日本製だった。彼らは「日本の技術力の高さは十分に知っているが、文楽という伝統芸能を何百

年も大切に残している。あらためて日本が好きになった」と言ってくれ、心から来て良かったと思っただけでなく、英語と日本語(字幕付き)の両方で海外公演をしている春野恵子さんは、「外国の人には日本語の響きも聴いてもらいたい。文楽の皆さんが積極的に海外公演をしているのを見聞きし、とても励まされている」と語るなど、トークは大いに盛り上がりました。



座談会風景

中期経営計画に盛り込む

鋼管づくり一筋の当社では、しっかり利益を出して税金を納めることを社会貢献の大前提としていますが、それに加えて、これまで数々のメセナや社会貢献活動を行ってきました。これによって私は、利益を出すために日々頑張っている従業員たちに、当社の一員として社会貢献を果たしているのだという実感を持ってもらいたいと思っています。また、全てのステークホルダーの方々にも、当社の数々の社会貢献活動を知っていただかなくてはなりません。ただ、これまではそうした活動を行う仕組みや規定などを設けていませんでしたので、中期経営計画(2015年4月～18年3月)

の中に、具体的に盛り込むこととしました。

毎年、税引後

の利益の中から株主配当などを引いた残りの0.5%程度を、社会貢献活動に充てるというものです。現在、当社はこの目標のもとで活動を推進しています。

国内外の医療活動を支援

ベトナムやインドなど海外でも事業を展開している当社は、国内外を問わず地域社会に貢献する取り組みを重視しています。そのひとつが「NPO アジア失明予防の会」への支援です。ベトナムでは、貧しさや医療技術の遅れのため満足な眼科治療を受けられず、失明にいたるケースが多くあります。現地で眼科治療を行っておられる服部匡志医師は、そうした人々を救うために、私財を投じて同会を設立されました。私は服部医師の活動を10年ほど前から存じており、当社では、2015年から同会への支援を行っています。

また、iPS細胞の開発者である山中伸弥教授の「研究者を安定的に雇用する資金などが公的補助だけでは不十分だ」という訴えを聞き、再生医療発展の一助にと、2015年から「iPS細胞研究基金(京都大学基金)」への支援を行っています。

心を育む文化活動に協賛

メセナ活動としては、2012年から正倉院展(主催：奈良国立博物館)への協賛を行っています。また、大阪を代表するオーケストラの大阪フィルハーモニー交響楽団が、2014年をもって行政の補助金が打ち切られご苦労されていると聞き、当社は2015年から「大阪フィルハーモニー協会」の法人正会員として協力させていただいています。同年からは、劇団四季の「こころの劇場」にも協賛しています。全国各地の小学生を無料で劇場に招待し、子どもたちに生きるうえで大切なことを舞台を通じて語りかけるもので、今年度当社は、事業地の



国内外で人々の笑顔を広げるために

千葉県、愛知県、大阪府での公演を支援しています。

現在、私が代表幹事を務める関西経済同友会では、若い人がワンコイン(500円)で文楽を鑑賞できる活動を支援しています。私は、昨年7月に亡くなられた文楽太夫の人間国宝・竹本源大夫さんとは、長らくご近所付き合いをさせていただいてきましたので、私自身、文楽に対する理解者であると自負しています。なお、余談ですが、そのご縁で、源大夫さんの奥様の春日豊子さんは、私の20年来の小唄の師匠です。2016年7月の発表会(国立文楽劇場)には、私も出演しました。仕事を離れて、時にはこうした伝統文化にも親しんでいます。



ベトナムで眼科治療を行う服部匡志医師(右)



劇団四季のキャストが来社



第68回正倉院展チラシ

鈴木博之氏

1946年大阪生まれ。69年東京大学工学部機械工学科卒業。住友商事での勤務を経て80年丸一鋼管入社。2013年6月より現職。16年5月関西経済同友会代表幹事就任。

丸一鋼管株式会社

本社 大阪市西区北堀江3丁目9番10号

国内外に拠点をもつ溶接鋼管のリーディングカンパニー。1926年創業(1947年設立)、資本金95億9,515万円、従業員数1,988人(連結)・644人(単体)。売上高1,449億6,800万円(連結)、896億1,500万円(単体) <数字は2016年3月期>。

関西釣り文化を探る (第2回) 佐々木 洋三

瀬戸内海が果たした役割

漁具を育んだ瀬戸内海

瀬戸内海は単位面積当たりの漁獲量は地中海の25倍と言われ、世界でも比類のない好漁場です。これは瀬戸内海の地形が「瀬戸」と呼ばれる海峡部と「灘」と呼ばれる開けた海が連続しているために海水が掻き混ぜられ、酸素や養分が海全体に行き渡り、魚貝類の餌となるプランクトンが豊富だからです。

そんな瀬戸内海では、原始時代から今日まで多彩な漁具が発達してきました。香川県高松市五色台には、眼下に瀬戸内海国立公園を見下ろす『瀬戸内海歴史民俗資料館』があります。瀬戸内地方の歴史、民俗等に関する資料や漁撈用具を収集し、その数はなんと12万点超。大山真充館長から漁具について興味深いお話を伺いました。

サワラのデコイと古代のタコツボ

写真のサワラのデコイのような漁具は、松の木を材料にした漁師の手作りで、腹部に10kgの重りをはめ込み、目は貝殻、抱えてみるとかなりの重さです。船の舳先から流しておく、仲間と勘違いしたサワラが集まり、それをモリで突いたといえます。

また、タコツボ漁は古代より盛んだったと見え、海が荒れた翌朝に高松沖の男木島や女木島の砂浜を歩くと弥生時代や奈良時代のタコツボが今でも砂浜に打ち上げられます。イダコの壺は弥生時代から、マダコは奈良時代から作られてきました。こうした古漁具からも瀬戸内海で様々な漁が発達してきたことが判ります。



サワラのデコイ
(地方名:ミセエド)を
抱える大山館長(右)と筆者



弥生時代のイダコ壺
(二枚貝で作ったものもある)

釣り糸革命とテグス行商船

日本で初めて透明な釣り糸「テグス」が使用されたのは鳴門で、なんと今から300年も前の正徳年間(1711~1715年)のこと。司馬遼太郎の「街道をゆく—阿波紀行」によれ

ば、江戸時代に堂浦(徳島県鳴門市)の漁師が大坂見物に出かけた折、薬問屋で中国から輸入された生薬を梱包している半透明の糸に目が止まり、これを釣り糸に応用したので

した。「楓蚕(ふうさん)」という蛾の幼虫の錦糸を酸に浸して引き伸ばしたもので、日本人がその製法を知ったのは文化年間(1804~1818年)の初め頃といわれています。

さて、理想的なテグス糸を見つけた鳴門の漁師は、薬問屋の主人に相談し、梱包用の糸だけを輸入するようになります。そうして瀬戸内海沿岸の津々浦々の漁港を回ってこれを販売する「テグス行商船」が登場しました。堂浦で昭和47(1972)年までテグス行商を営んできた「大神丸」のご主人に聞くと、夫婦二人で50~60日間かけて鳴門から和歌山県(加太)経由で九州(大分県佐賀関)まで往復して各漁港を廻ったそうです。このときテグス糸を売るだけでなく、行商船の周囲に漁師を集めて各地の「釣り情報」も提供しました。

佐賀関が発祥の鯛ラバ釣りが瀬戸内海の津々浦々から加太まで伝わったのは、このテグス行商船が媒介したからです。そして大神丸を最後にテグス行商は瀬戸内海から姿を消しました。船の動力が無かった時代に瀬戸内海の潮流は「北前船」などの海運を発達させましたが、釣り文化もこの潮流が伝播させたのです。

関の鯛釣り唄

その佐賀関では、元禄時代の民謡「関の鯛釣り唄」が伝承されています。元禄といえば、近松門左衛門が活躍した時代で、歌詞には真鯛を大坂天満の雑魚場へ卸すようすも唄われています。活きた鯛をイケスに入れ、大坂まで漕ぎ渡ったのです。國學院大学の阿部常樹客員研究員の研究によれば、江戸時代中期の真鯛一匹の値段は現在の18万円と極めて高価だったといえます。それにしても、元禄時代から活鯛を大坂に運んだというのは驚きです。

♪ナマイヨ<鮮魚>にヤサー立ててナー
大坂ジャコバ<雑魚場>のサアヨー言うたノー
朝売りじゃいノー
ハアヤンサゴッチリ ゴッチリ
船頭 ブリかな鯛かな
鯛じゃい 鯛じゃい♪



カラフルな模様が描かれたテグス行商船
「大神丸」(瀬戸内海歴史民俗資料館)

イベント報告

関西・大阪21世紀協会は、「交流と助成」「発掘と発信」「伝統と創造」を事業の3本柱としています。その中から2016年7～10月に実施された事業をご紹介します。

交流と助成 万博記念基金やアーツサポート関西による助成事業や、アートストリームなどの人材育成および支援事業。

発掘と発信 関西・大阪のポテンシャルや、歴史・文化に根ざした地域の魅力の発掘・発信事業。

伝統と創造 広域連携の結節点となり、関係団体とのコラボレーションにより新たなまちづくりを促進。「大阪城フェスティバル」構想の取り組み、上方伝統文化の振興、保護・育成。

アートストリーム 2016

2016年9月30日～10月2日／大丸心齋橋店

主催：アートストリーム実行委員会(大阪芸術大学、大阪府、大阪市、関西・大阪21世紀協会)

関西で活躍するアーティストやクリエイターの発掘、発表の場と活躍の機会の提供を目的とし、大丸心齋橋店にて作品の展示と即売を行うものです。2003年にスタートして以来、今回で16回目を迎え、3日間で延べ約4,000人の来場者で賑わいました。

今回は一般公募で選ばれた89名が出展し、審査員の選考により、最高賞のグランプリ(賞金30万円)が安本香織さん、奨励賞(賞金5万円)がAKANE KOJIMAさん、橋本ユタカさん、藤原正和さんに贈呈されました。また、仕事のオファーや個展開催などが副賞となる「企業・ギャラリー賞」は、IWACOさん(人形／関西・大阪21世紀協会賞)や杉山恭平さん(ペン画／アーツサポート関西賞)ら20名に贈呈、来場者のアンケート投票によるオーディエンス賞にはMon Monsterさん(立体・キャラクターデザイン)が選ばれました。

安本さんの作品「FIGHT! 日本もFIGHT! 私もFIGHT!」は、一旦描いた絵を破ってコラージュした大胆な作風。「日本各地で自然災害が相次ぎ、自分自身や周囲にも良くない出来事が続いていた。だから創造と破壊で自分自身を再生し、ファイトを持って戦う気持ちを表現することで、元気を発信したい」と、自作について語りました。また、初参加で受賞したIWACOさんは、「PEACE・平和」をテーマに、布や片方だけのイヤリングなど、さまざまな素材を貼り付けた人形や面を出品。「PIECE(断片、部品)は、PEACE(平和)」にもつながる。いろんなピースを組み合

わせ、貼り付けることで、いろんな人のいろんな平和を表現したかった」と受賞の喜びを語りました。

審査委員長の絹谷幸二氏(洋画家、文化功労者)は、受賞者発表で、「会社の中では、引きこもりの人は務まらない。でも、私たちアーティストは引きこもらないと作品を創れない。そういうアーティストと企業の担当者が接点を持つことはとても良いことだ。アーティストの世界は一般社会の常識と真逆で、入学試験のようにみんなと同じ答えを出すのでは創造的とは言えない。このアートストリームの場で、接点を持つことで双方の創造力を刺激しあってほしい」とエールを送りました。



会場風景



審査員と受賞者の皆さん



グランプリの安本香織さんと作品



関西・大阪21世紀協会賞のIWACOさんと作品

DOORS インターナショナルワークショップフェスティバル

2016年8月18日～28日／大阪会場(メビック扇町、旭区民センター、大阪市立芸術創造館、堺市立美原文化会館)
京都会場(左京いきいき市民活動センター[西部・東部])

主催：IWF実行委員会(LLPアートサポート、関西・大阪21世紀協会)

大阪には、多彩なアーティストや芸術家があります。そうした人々を講師に迎え、「誰もが気軽に参加できるワークショップフェスティバル」、「文化は人がつくる」をコンセプトに本年度で10年目を迎えました。今回は、大阪市・堺市・京都市の3都市で合計142講座(うち京都は17講座)を開催。京都では、IWF実行委員会から運営の指導を受けた「京都ドアーズ実行委員会」による開催が実現し、これまでの活動が実を結び地域的な広がりを見せました。大阪会場では125講座に延べ約1,500人が参加しました。



演劇ジャーナリストの徳永京子さんが舞台鑑賞のコツを伝授する「劇評ワークショップ(メビック扇町会場)」

交流サロン 21café

放送の地域における役割 山本雅弘氏(株式会社毎日放送 相談役最高顧問)

2016年7月28日／高麗橋BLACK BOX

テレビ放送の歴史にはじまり、地上波テレビ放送のデジタル化のメリットや4K技術などについて具体例をあげて解説。地域免許事業である放送局は、地域における必要な情報を的確に送り出すことを基本に、地域の経済や文化などさまざまな活動にジョイントし、発掘し、創造する「スーパーリージョナルステーション」として地域貢献を果たす役割があると力説されました。



山本雅弘氏

レミ賞受賞と日本映画に思うこと 牧賢治氏(株式会社読売連合広告社 クリエイティブディレクター)

2016年8月31日／中之島プラザ

第49回ヒューストン国際映画祭(通称：Remi Awards[レミ賞])の短編映画コンペティション部門でGOLD REMI AWARDを受賞した「japing(ジェイピング)」を上映。自身初の脚本・監督を務めた同作について、アウトローとアニメファンの交流を題材にした理由や、20万円の超低予算で撮影から編集までサラリーマンとの二足のわらじで6日間で制作した裏話などを紹介されました。



牧賢治氏

ガウディ建築の秘密 田中裕也氏(建築家)

2016年11月2日／中之島LOVE CENTRAL

スペインの建築家アントニオ・ガウディ(1852～1926)研究の第一人者である田中氏は、現地でも約40年間にわたってガウディの主要な建築物を実測し、そこに秘められた「ガウディ・コード」を発見。田中氏がガウディ建築に魅せられた理由や、無一文で始めた現地調査、ガウディの建築装飾に込められた意味などを画像を映して紹介されました。



田中裕也氏

南大阪・上町台地フォーラム 「真田幸村の足跡を訪ねる」

第1回・九度山 2016年10月14日／和歌山県九度山町

真田信繁(幸村)ゆかりの地を巡る第1回。徳川家康に命じられ高野山に蟄居した真田昌幸と幸村は、その後、高野山を下りて九度山に14年間定住しました。調査チームは、九度山語り部の会のボランティアガイドの案内で真田の抜け穴伝説が残る「真田古墳」をはじめ、昌幸・幸村父子の屋敷跡に建てられた寺「真田庵(善名称院)」や同寺境内の「真田宝物資料館」、「九度山・真田ミュージアム」を見学しました。



真田庵にて

第2回・玉造～大阪歴史博物館 2016年10月26日／大阪市天王寺区、中央区

真田幸村の激戦の地・上町台地を巡る第2回。講師・旭堂南青さんの案内で、大坂冬の陣の際に幸村が築いた出城「真田丸」の跡地「三光神社」や、幸村とその子大助の供養のため江戸時代に建てられた「心眼寺(しんがんじ)、大坂城の鎮守として信仰された「玉造稻荷神社」を散策し、大阪歴史博物館で幸村にまつわる新発見資料などを見学しました。



旭堂南青さん



三光神社に残る「真田の抜け穴」

日本の文化に親しむ「花の宴」

2016年10月19日／国立文楽劇場

主催：(公財)関西・大阪21世紀協会 上方文化芸能運営委員会

協力：(株)桂米朝事務所

関西・大阪21世紀協会 上方文化芸能運営委員会は、上方伝統芸能の保存・発展と伝統行事の継承を目的にさまざまな活動をしています。今回の「花の宴」は、舞楽、長唄、落語と踊りを3部構成で鑑賞できる盛りだくさんな内容で、会場の国立文楽劇場(大阪市中央区)は600人を超える観客がうめつくす大盛況となりました。

第1部の舞楽では、天王寺楽所雅亮会有志の皆さんが、宮廷の慶事の舞「萬歳楽」と、猛獣に殺された親の仇討ちからの凱旋、あるいは唐の皇后が嫉妬に狂った様を表わすともいわれる激しい動きが特徴の「抜頭」(ばとう)を、平安時代さながらに、鳳笙(ほうしょう)・箏(ひちりき)・龍笛(りゅうてき)と打物の演奏に乗せ披露しました。

第2部は、人間国宝の今藤政太郎さん(三味線)、柀屋東成さん(唄)、藤倉呂浩さん(小鼓)らによる長唄「船弁慶」。能楽や歌舞伎でもよく知られた曲目ですが、この日のために、政太郎さんの師匠である三世今藤長十郎さん

の「新・平家物語」から「いつくしま」の前奏曲が使われるというめずらしい趣向で会場をわかしました。

第3部では、落語「七段目」と踊りを組み合わせた華やかな舞台が繰り広げられました。桂米團治さんの軽妙な落語に合わせ、京都宮川町の芸妓さん、舞妓さんのあでやかな座敷舞。つづいて、元宝塚歌劇団の瀬戸内美八さん、美翔かずきさん、彩輝なおさんが歌と踊りで舞台を盛り上げ、さらに徳島の阿波踊り連「阿保連」と、「阿波踊りグループ虹」の面々が賑やかに登場し、観客も巻き込んでフィナーレを飾りました。



舞楽の解説をする願泉寺住職の小野真龍さん(左)と案内役の落語家・桂歌之助さん



襲(かさね)装束の4人が舞う「萬歳楽」(天王寺楽所雅亮会有志)



8世紀にベトナムから伝わった楽曲とされる「抜頭」(天王寺楽所雅亮会有志)



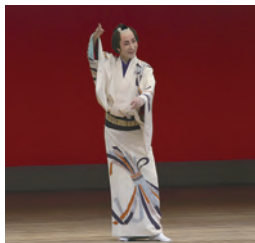
京都宮川町の芸妓、舞妓による座敷舞(落語「七段目」の大星由良之助が一力茶屋で茶遊びに興じる場面で登場)



長唄「船弁慶」(人間国宝 今藤政太郎さんの大阪での最後の舞台)「船弁慶は悲劇の英雄・義経と悲劇の公達・知盛の「滅びの美」をいとおしんだ曲で、幕末から明治の大名入、二代目柀屋勝三郎の傑作中の傑作(今藤政太郎さん談)」。



落語「七段目」を口演する桂米團治さん



瀬戸内美八さんの唄と踊りによる民謡メドレー



美翔かずきさんと彩輝なおさんによる「木遣りくずし」



「阿保連」とグループ虹による阿波踊り(阿保連は徳島県で有数の歴史のある文化庁指定の連)

撮影：©越田悟全

関西・大阪21世紀協会賛助会員
入会のお願い

関西・大阪の活性化のため、皆様のご支援をお願いします。

会費(何口からでも結構です)

■法人会員1口につき年会費10万円

■個人会員1口につき年会費1万円

特典

1.協会が発行する刊行物の配布

2.協会が主催する各種セミナーなどへの案内

3.賛助会員の参考となる情報・資料の提供など

お問合せ (公財)関西・大阪21世紀協会 総務部

公益財団法人

関西・大阪21世紀協会

ホームページ <http://www.osaka21.or.jp>

発行日/平成28年12月20日

編集・発行/公益財団法人 関西・大阪21世紀協会

〒530-6691 大阪市北区中之島6丁目2番27号 中之島センタービル29階 TEL.(06)7507-2001 FAX.(06)7507-5945

発行人/佐々木洋三 編集協力/株式会社インサイト 印刷/株式会社NPCコーポレーション

本誌は再生紙を使用しています。