

KANSAI*OSAKA

文化力

No.128

2017/WINTER・冬



インターナショナル和食フォーラム

熊倉功夫氏・ダリアカワスミオヴァ氏・松澤佑次氏 他

日本の文化に親しむ「花の彩」

トップインタビュー 企業と文化

コクヨ株式会社 代表取締役会長 黒田章裕氏

日本万国博覧会記念基金

平成29年度助成先の事業紹介

アーツサポート関西

成果報告会・助成事業紹介

アートストリーム2017

邦舞・邦楽の魅力をつつぷりと ——華麗に魅せる男女の愛憎

2017年9月28日／国立文楽劇場

主催：公益財団法人 関西・大阪 21 世紀協会

上方文化芸能運営委員会

協力：松竹株式会社、株式会社アロープロモーション

関西・大阪21世紀協会は、歌舞伎、能、文楽をはじめ狂言、落語など奥深い上方文化の伝承、振興と新たな創造的活動を支援しています。今回の「花の彩」は、日本の伝統芸能である邦舞・邦楽を楽しんでいた企画で、狂言、清元、歌舞伎舞踊の3部構成で上演されました。

日本の文化に親しむ

花の彩

いろどり

第一部 壬生狂言『紅葉狩』

(重要無形民俗文化財)

京都壬生寺を興隆した円覚上人が創始した「壬生大念佛狂言」のひとつ。仮面をつけた演者が金鼓、太鼓、笛に合わせて、せりふを用いず演じる「無言劇」です。名將の誉れ高い平維茂(たいらのこれもち)が狩りの最中、美女に魅せられて酒宴をします。そこで毒酒をもらえるが、地蔵尊のお告げで鬼女であることを知らざれ、授けられた刀でこの鬼女を退治する話で、優雅な宴と激しい戦い、酒宴での美女と本性を現した鬼女の対比が見どころです。



鬼女を退治する維茂



維茂に毒酒をすすめる女

壬生狂言

清元節



第二部

清元節

『かさね(色模様間苅豆)』
いろもようちよつとかりまめ
 (重要無形文化財)

浪人の与右衛門が、身ごもった奥女中のかさねと心中する覚悟で川へ。そこへ流れてきた髑髏(どくろ)にささった鎌を引き抜くと、かさねの面相は恐ろしく変貌します。かつて与右衛門は、かさねの母と密通し、あげくにかさねの父、助を鎌で殺しました。かさねがその娘だと知った与右衛門は、かさねをも斬り殺すという物語を、浄瑠璃 清元清寿太夫さんと三味線 清元梅吉さんの二人の人間国宝が競演しました。



浄瑠璃 清元清寿太夫さん(左)と三味線 清元梅吉さん(右)

第三部

歌舞伎舞踊

『義経千本桜・吉野山』

源義経の愛妾静御前と義経の忠臣佐藤忠信が主役の歌舞伎舞踊『義経千本桜・吉野山』。都を落ち延び、吉野山にいる義経を訪ねる静と忠信、その道中、忠信を見失った静が「初音の鼓」を打つと、不思議なことに忠信が姿を現します。忠信は鼓の皮に用いられた狐の子で、忠信の姿を借りて、静を守っていたのです。忠信は、過ぎし日の壇ノ浦合戦に思いをはせ、その後、鎌倉方の追っ手を蹴散らし、静とともに道を急ぎます。片岡愛之助さん(忠信)の躍動感のある演技と、中村吉太郎さん(静御前)の華麗な舞が会場を魅了しました。



佐藤忠信役の片岡愛之助さん



追手の逸見藤太役の市川新蔵さん(中央)



静御前役の中村吉太郎さん

(撮影: ©越田悟全)

International Washoku Forum

インターナショナル 和食フォーラム

2017年4月17日 / 大阪国際会議場
主催：公益財団法人 関西・大阪21世紀協会

<報告>

関西の和食を世界に発信し 人類の健康と長寿に貢献しよう

和食の人気の世界的に高まる今、日本料理店は世界で8万9,000店(2015年外務省調査・農林水産省推計)にのぼるといわれています。しかし、の中には和食とは呼べない料理を提供している店も多く、和食のイメージが損なわれつつあります。国内においては、共稼ぎなどの社会環境の変化で、きちんと和食を作らなくなったことや、食の西洋化に伴い若者の和食離れや肥満による疾病も問題となっています。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の普及に向けて、何が必要か。そして世界の人々の健康と長寿のために、いかにして和食で貢献し、地域の活性化につなげていけばいいのか。関西・大阪文化力会議2017は、「インターナショナル和食フォーラム」と題

し、食文化、教育、医療、和食レストラン経営の第一人者の方々のご意見を伺いました。

今後も和食の魅力を世界に発信することと併せ、例えばユネスコに登録された「正しい和食の心とかたち」の海外レストランを顕彰することなどで、和食文化に対する正しい理解や調理技術・料理品質の向上を図る努力を呼びかけていきたいと思います。これにより日本の農産物・水産物の輸出や訪日旅行者の増加に貢献し、関西はもとより日本経済の活性化につながることを願っています。



主催 堀井良殷
公益財団法人
関西・大阪21世紀協会 理事長



基調講演



一般社団法人 和食文化国民会議 会長 (当時)

熊倉功夫氏

和食とは何か

2013年12月、日本人が長い年月をかけて育んできた食の文化「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。そこで本日は、あらためて和食とは何かということについてお話したいと思います。

和食とは、地域の新鮮で多彩な食材を大切に、四季折々の自然の恵みに対する感謝の心とそれを大切に作る精神が支えている、地域や家族を繋ぐ日本人の生活文化です。和食の精神は自然の尊重であり、山や川といった自然のものだけでなく、我々の生活を見守り、自然の恵みをもたらしてくれる、いわば神という言葉で表されるような霊的なものも意味していると思います。

春になると桜が満開の花を咲かせますが、桜の「さ」とは「農耕の神様」を意味し、「くら」に漢字を当てはめれば「坐」、つまり桜とは「さの神様がいますところ」という意味の大和言葉になります。日本人は、桜を単なる花の木ではなく、神の宿る木としてとらえてきました。それゆえ、春になれば山に桜が咲くを見て、「山から神が下りてきた」と農耕の神の到来を感じ、また、お花見は、そもそも花を見て今年の豊作を占うと共に、さの神様にご馳走やお酒を振る舞う祭事でもありました。つまり、神の到来を受けて食事を用意することが日本の行事食の根本であり、日本の食文化はそういった自然界にある神との交流の中で営まれてきたわけです。私たちが四季折々の自然の恵みに感謝する心にはそのような背景があり、そういった感謝の心がいつしか「いただきます」、「ごちそうさま」といった挨拶の言葉となって定着したのです。

和食の献立

もう一つの和食の定義は、米飯を主食とするという考え方です。和食における米飯は単なるサイドディッシュではなく、料理の中の一品でもありません。この主となる米飯はどんな具材とも合わせることができる食材であり、米飯を中心に、多様な汁、副菜、漬物という4つの構成要素を持つ献立が基本です。最近の食文化の中では汁が軽視されていますが、かつては汁が副菜にあたり、江戸時代の大名の料理では、汁の実に何をを使うかが重視されました。ちなみに汁の実の最高は鶴で、2番が白鳥、3番が雁でした。

また、近年は健康面から漬物文化が衰退しつつありますが、漬物は日本人の知恵が生んだ発酵食品です。さらに、旨味をベースとした出汁、醤油や味噌、酢といった伝統的な調味料も和食には大切な要素です。和食は素材そのものを生かす料理ですが、その背景には日本の調味料のクオリティーの高さがあるからこそ可能になったのではないかと考えられます。そうした意味からも今一度、汁や漬物、そしてご飯による和食の原点を見直す必要があります。

それと同時に、正しく箸や椀を使うことも心がけていただきたい。最近では箸の使い方もお椀の持ち方もままならない人が増えてきました。今や若い人たちは、西洋料理には臆することなくフォークやナイフを使いますが、逆に和食のマナーができていません。



餃子は和食か

こうして和食の定義を考えてみた時、伝統的な寿司や郷土の食、うどんや蕎麦といった粉食など、日本で生まれ培われた日本人の生活に定着している食が和食だといえます。では、ラーメンやお好み焼きは和食なのでしょうか。例えば、日本人に親しまれている餃子は日本が発祥かといえばそうではなく、満州から帰ってきた人たちが持ち帰ったものです。しかし、今や餃子は日本の食文化のなかに定着しています。そういう意味でも、折衷の食べものは、どれくらい年月を経過したら日本の食文化といえるのかは、一人一人の判断に委ねられる場合が多く、それらをどう考えていくかは今後の議題にもなるでしょう。日本人の健康は和食による多種多様な食材を通じて培われてきました。和食の定義を一つの出発点とし、これからの和食文化は単に古いものを守るだけでなく、時代に合わせた新しい工夫をもって進めていく必要があります。

料亭ではなく家庭の食文化

ユネスコに登録する検討会において、当初は「和食」という言葉を使わず、「日本料理」としていました。そして、この日本料理をユネスコの無形文化遺産に登録しようという流れで議論が始まったのですが、日本料理というと料亭の料理をイメージしてしまいます。「今日、わが家は日本料理にしましょう」とはいけません。今や「日本料理」は日常的な家庭の食を示す言葉ではありません。そこで、もっと広く日本人全体が日々親しみ、日本人の家庭の中に定着している食文化を表現する言葉として「和食」が提案され、それがユネスコへの提案書に書き込まれることになりました。

和食という言葉が指す食の中には、我々が常日頃から大切だと考える家庭の食があります。家庭でどういった食を日々摂っているかということに、日本人の食文化の最も重要な部分があるのではないのでしょうか。

(熊倉功夫氏：1943年東京生まれ、東京教育大学卒業、文学博士。MIHO MUSEUM 館長、国立民族学博物館名誉教授)



日本料理店「Miyabi 雅」経営 ダリア カワスミオヴァ氏

チェコの日本料理店

私は日本で茶道や和食に出会い、日本人の「おもてなし」の精神に心惹かれました。そしてその魅力と可能性を母国チェコで広めたいと思い、1995年に首都プラハで和食レストラン「Miyabi 雅」をオープンしました。当時のチェコは、社会主義政権が倒れ、民主化が実現して6年目。日本料理店はわずか3店しかなく、人々は和食がどのようなものかよく知りませんでした。和食の材料を手に入れるのは至難でしたが、どの店もちゃんと日本の食材を使い、正しい和食を提供していました。

現在は、JFC（ジャパンフーズカンパニー）が店まで食材を届けてくれるので、とても便利になりました。和食レストランも増え、日本大使館の調査によると、現在、チェコには160店もあるそうです。しかし、正しい和食を提供しているのは10店ほどで、和食とは名ばかりの店も多いと指摘されています。和食レストラン経営者として、こうした現状を看過することはできません。

「毒蛇」と呼ばれた食材

雅は、今年で開業22年になり、プラハで一番古い和食レストランになりました。当店では、次の4つのことを大切に営業を続けてきました。「利益追求を第一目標にしないこと」、「健康に良い食材や料理を提供すること」、「おもてなしはアートであることを強調すること」、「創造力を使って料理をすること」です。

当店が、利益追求を第一目標にしていれば、22年間もコンニャクやゴボウ、ヒジキ、和菓子などをメニューに載せ続けることはできなかったでしょう。とくに「コンニャク」はチェコ人に馴染みがなく、これを「毒蛇」だといって敬遠し、手をつけないお客様も多くおられました。そこで私は、「コンニャク1年」というキャンペーンを行いました。ランチセットやお弁当メニューに必ず1品はコンニャク料理を加え、コンニャクの整腸作用や低カロリーな健康食品であることをお話して誤解を解きました。「日本人は、ずっと昔からコンニャクを食べていますが、ちゃんと長生きしています」、「腹八分の食べ方をするには、コンニャクが役立ちますよ」といった具合です。当店のホームページでコンニャク料理を紹介したり、コンニャク料理教室を開いたりもしました。これを1年間続けた結果、コンニャクを知るお客様が増えました。また、ゴボウやレンコン、シイタケなどの野菜についても、日本の産地を訪ね、生産者と話をするなどして得た正しい知識を、さまざまな形で紹介してきました。こうして和食愛好者が増え、その魅力をお友達を通じて広めていただけることを願っています。

素晴らしい「おもてなし家」

私は子どもの頃、祖父を喜ばせようと、庭の一角に小屋をつくり、そこに祖父を招いてクッキーを出そうと計画しました。落ちたリンゴを買い取ってくれるところがあり、そのお金でクッキーを買いました。人を喜ばせるために努力することが自分の喜びにもなるという体験として、今でも強く印象に残っています。

機械化が進む現代にあっても、サービス産業の重要性は一層高まり、おもてなしが大きな役割を担うことは間違いありません。おもてなしこそ、ロボット任せにできない人間ならではの創造的な仕事です。それは単にサービスの良さをいうのではなく、私たちの生活に欠かせない「アート（芸術）」であり、芸術家、宗教家、研究家、教育家などと同じく、「おもてなし家」という職業があってもいいと思っています。

おもてなしはある程度自然に身につくでしょうが、精神性などの大事な部分は意識して学ぶべきであり、学問的なアプローチも必要だと思います。私の場合、それは日本の茶道精神とキリスト教からの視点です。茶道の一番の目的は、お客様の心や身体を回復させ、生きる励ましを与えることです。その手法は芸術性をも備えています。また、アメリカの宗教家・アーミ オーデン（Ami Oden）は、おもてなしについて「Readiness（技術を高めて準備し、もてなすタイミングを待つこと）」、「Risk（リスクの可能性があってもあきらめず、頑張ること）」、「Repentance（自分を見つめ直すこと）」、「Reconciliation（相手を認めて敬うこと）」の4つの「R」で説明しています。私は、これに加えて各個人がおもてなしについて情緒豊かな言葉を持つことで、素晴らしい芸術家、宗教家、研究家、教育家のような「おもてなし家」になれると思います。そうして私は、世界的財産である和食文化をもっと、広めていきたいと思っています。

（ダリア カワスミオヴァ氏：1981年、国際基督教大学で茶道に出会い、茶事アートや懐石・精進料理を学ぶ。プラハカレル大学で西洋と東洋の比較文化修士論文発表。2016年、第10回日本食海外普及功労者表彰受賞）



「Miyabi 雅」店内
（写真提供：ダリア カワスミオヴァ氏）

基調講演



一般財団法人 住友病院 院長 松澤佑次氏



日本人の体質とメタボリックシンドローム

本日は、肥満と食事の関係について、医学的なお話をさせていただきます。私の専門は動脈硬化で、先ほど登壇されたダリアさんのお店があるプラハで開催されるヨーロッパ動脈硬化学会にもこのあと参加いたします。

さて、動脈硬化を発症する背景には、メタボリックシンドロームがあります。これは、内臓脂肪の増加により、高血糖、糖尿病、高血圧、脂質異常といった症状を引き起こすことをいいます。日本人の高度肥満症の発症頻度はアメリカに比べて1/10ほどであるにも関わらず、肥満と最も関係の深い糖尿病の発症率はアメリカと同じぐらいで、高血圧にいたっては日本の方が多という発表があります。つまり、日本人は少し太っただけでも生活習慣病を発症しやすく、脂肪の蓄積量のみが肥満関連疾患の発症を決めるものではありません。

また、1990年代終わり頃から、脂肪細胞にはエネルギーを備蓄するだけでなく、さまざまな機能があることが分かってきました。なかでも脂肪細胞から分泌される活性物質「アディポサイトカイン」の一種、アディポネクチンは長寿ホルモンともいわれ、これが高い人は長生きをする傾向にあることが分かってきました。つまり、脂肪細胞は悪い物質を出して病気を起こすだけでなく、アディポネクチンが出ることにより、糖尿病や高脂血症といった生活習慣病を防ぐという体にとって有益な細胞という一面もあり、脂肪がたくさんあることがそのまま悪い作用に繋がるわけではないというものです。



長寿ホルモンが急減する

しかしアディポネクチンは、肥満の方に多くみられる内臓脂肪が蓄積した体で作ることが困難です。なぜなら、内臓脂肪型肥満は脂肪の一つ一つが大きく肥大化しており、肥大化した脂肪からは悪玉物質がたくさん分泌されるため、アディポネクチンが大幅に減ってしまうからです。CTで分析した内臓脂肪の面積が100cm²を超えるとアディポネクチンはどんどん減少し、逆に「PAI-1(パイワン)」という血を固める物質が血液中に増加し、心筋梗塞を起こしやすくなるのです。つまり、メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪が溜まることによ

てアディポネクチンが作られにくくなり、悪玉物質が増えて生活習慣病を引き起こすということです。これを予防するには、内臓脂肪を減らすとともに、アディポネクチンを増加させる生活習慣が大事になります。とくに運動は内臓脂肪を減らして、アディポネクチンを増加させることが分かってきています。

和食が健康に良い理由

内臓脂肪が溜まりやすい食習慣に、「緑黄色野菜が嫌い」、「揚げ物が好き」、「アイスクリームやスナック菓子が好き」、「甘い飲み物が大好き」というものがあります。和食文化とはまったく逆ですね。一方、長寿ホルモンであるアディポネクチンを増やす食べ物は、低脂肪・澱粉質食、大豆蛋白、食物繊維、木の実や穀類、魚で、とくに大豆たんぱく質は長寿ホルモンが増えるという研究結果もあり、大豆食品を多用する和食とも繋がります。また、魚油の主成分であるEPAもアディポネクチンを増やし、この油を投与した患者は心筋梗塞の発症が53%減少したという研究結果も出ており、魚も好適食品だといえるでしょう。

また、室町時代の永平寺の歴代管長の寿命は当時の人々の平均寿命が40歳前後に対し、70歳を超えていたそうです。私達が行った禅宗食(完全菜食)の研究(永平寺スタディ)で、このように長寿だった要因を調べると、永平寺では荏胡麻(エゴマ)をよく食べていたことが分かりました。荏胡麻は動脈硬化や心筋梗塞などに効果を発揮する不飽和脂肪酸の一種、αリノレン酸という栄養素を含んでおり、これを摂取すると、魚を食べなくても魚油に含まれるEPAやDHAに変換されます。

また、昭和9年(1934)発行の『主婦の友』という雑誌に当時の糖尿病患者の栄養料理が紹介されており、朝はキャベツと油揚げの味噌汁、具なしオムレツ、たくあんの漬物、昼は芝海老とさやえんどう豆のすまし汁、鰹のムニエル、胡瓜の酢の物、芋の煮付け、白菜の漬物と、私は、当時これだけレベルの高い食事を作っていたことを知って驚きました。こうしたことから見えてくるのは、日本の食文化は昔からさまざまな工夫を凝らし、健康面で非常に優れていたことです。そうした日本の食文化を継承しつつ、メタボリックシンドロームを予防するには、1に運動、2に食事、しっかり禁煙、そして薬は最後だと申し上げたいと思います。

(松澤佑次氏：1967年大阪大学医学部第二内科学教室に入局。大阪大学医学部第二内科教授(1993年)、大阪大学医学部附属病院長(2000年)を経て現職。国際動脈硬化学会理事長、2003年大阪大学名誉教授、2006年紫綬褒章、2015年瑞宝中綬章)

パネルディスカッション



食は人間の根源的な営みです。グローバリゼーションの進展と情報化で、和食はあらゆる境界を越えてワールドワイドに拡がり、新たな歴史を生みつつあります。また、世界には飢饉に苦しむ人がいる一方、肥満に悩む人もおり、人々の健康に役立つ和食を内外に正しく伝えていく必要があります。ここでは、そうした問題を多面的に論じていきたいと思います(佐々木)。

コーディネーター
佐々木洋三 公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 専務理事



池田香織氏
京都大学大学院医学研究科
糖尿病・内分泌・栄養内科学
助教



後藤加寿子氏
一般社団法人
和食文化国民会議 顧問



満田健児氏
「懐石料理とよなか 桜会」
店主



モーリス グレッグ氏
龍谷大学
食と農の総合研究所
客員研究員

(50音順) ※基調講演の熊倉功夫氏も参加 ※所属・役職は開催時のものです。

和食と健康・和食の危機

佐々木 世界的な和食ブームの背景には「和食は健康に良い」というイメージがあると思います。和食の効能を科学的に解明する研究が進められていると伺いましたが、医学的見地から池田さんにお伺いします。

池田 農林水産省が「医学、栄養学との連携による日本食の評価」という研究戦略を立て、私たちは今、「世界の健康に貢献する日本食の科学的・多面的検証」という研究に取り組んでいます。その目的は、食材や出汁、調理法、食べ方など、和食がおよぼす人体への影響を科学的に検証・評価することで、和食が健康に良いというエビデンス(根拠)を蓄積・伝承し、世界に発信していくことです。例えば醤油や味噌、納豆などの発酵食品に含まれるピログルタミンロイシンという成分は、抗炎症作用を持つことが示されています。日本酒にも類似の成分が含まれ、これを腸炎を発症したマウスに投与したところ、腸内細菌を正常化させるデータが示されました。実験では、京都の料亭の出汁の成分を科学的に再現した「ダシ」と米飯を摂取した場合、白湯と米飯を摂取した場合に比べて吸収が促進されるという統計結果が得られました。また、日本料理と他の料理の調理法の違いや、調理条件によっておいしさが変化する根拠を科学的に明らかにするなど、今後も和食とはどのような食事で、どのように健康に良いのかを検証していきます。

佐々木 すごいですね。和食の効能が

科学的に解明されつつある。さて、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは家庭料理が評価されたからですが、一方で「ごはんを食べない学生」や「お箸を持ってない子どもたち」が増えているという指摘もあります。和食の継承が危うくなっていることについて、後藤さんにご意見をうかがいます。

後藤 私は京都の茶道家の家に生まれ、関西の和食を食べて育ちました。家では朝から、あの畑の野菜が旬だから今日はそれを煮よう、どこそこのお魚がそろそろ出回るからという会話が、食を中心に一日がまわっていました。結婚して東京

「インターナショナル和食フォーラム」会場に 展示された日本食の献立例



健康効果の高い1975年頃の献立例
(ご飯、カレーの煮付け、おからの炒り煮、
里芋と大根のみそ汁)

1960年の献立例
(ご飯、イカと里芋のうま煮、
大根とワカメのみそ汁、佃煮)

2005年の献立例
(ご飯、豚のショウガ焼き、ポテトサラダ、
玉ねぎと豆のスープ)

1975年の日本の食事献立を再現した食事を調理し、凍結・乾燥した餌をマウスに4週間与えたところ、1960年や2005年の献立よりも内蔵脂肪の蓄積が少なく、エネルギー消費が活発化していることが明らかになった。

に住んでも、私は手間をかけて料理を作り続けています。母は仕事関係で料亭に行く機会もあり、まだ女性が高級料亭に行けない時代に料亭料理を主婦に教えると、とても喜ばれたと話していました。私が料理を教え始めたときも、どちらかといえばご馳走料理が中心でした。バブル時代になると、女性も高級料亭に行くようになり、家庭料理がどんどんなくなっていったように思います。だからこそ、今は手間がかかる和え物や炊きものをお教えすると、皆さんに喜んでいただけます。現在、家庭料理が今ほど大きく変わった時代はないという危機感から、親子で料理をつくる食育に力を入れています。

池田 おっしゃるように、現代は家庭料理に時間をかけられないのが実情です。私は保育園児と小学生の子どもがおり、朝夕は必ずご飯と汁物、おかずの整った食事にしようと頑張っています。たまに手を抜いて汁物を付けないと、子どもたちから「おつゆはないの?」といわれます。子どもたちもお汁のおいしさが分かるようです。保育園での給食では、幸いにも毎回出汁を引いた汁物が出るそうです。

佐々木 子どものうちから出汁の味を覚えていくことが大切だということですね。アメリカご出身のグレッグさんは、現在の日本における和食の危機をどのように見ておられますか。

グレッグ 厚生労働省の国民栄養・保健調査の統計によると、日本の1975年頃の食生活は、タンパク質、脂質、炭水化物のバランスが非常に良かったようです。専業主婦が多く、手作りという、彼女たちの役割が大きかった。ただ、私が2016年に日本各地で調査をしたところ、80代の女性からは「当時の嫁の仕事は大変だった。姑が厳しくてよく泣きました」、「料理ばかりしていたので、今はもうしたくない」という声も多く聞かれました。当時の食生活の良いところも見習いたいですが、反面、専業主婦が大きな負担を強いられていたことにも着目するべきだと思います。

満田 私は大阪で和食店を経営する傍ら、家庭に和食を浸透させる活動にも取り組んでいます。高校で教える機会もあり、出汁の授業では、昆布出汁を出すと「おいしい」、鰹出汁では「香りが良い」、二つを合わせたものでは、「うわーっ」という驚きと喜びの声が上がります。昆布と鰹の相乗効果である「うま味」をしっかり感じとっているのですね。しかし、ファストフードやコンビニ食に慣れてしまうと、日本人が培ってきた繊細な味覚を失ってしまうのではないかと危惧しています。大阪大学で授業をしたときは、五味(甘み、塩味、苦み、酸味、うま味)を最小で感じる水溶液を用いて、学生たちに味覚テストを行いました。その結果、全て正解した学生は全体の3分の1ほどでした。このテストを30~40年前に行っていたら、ほとんどの人が全問正解だったでしょう。私は、いかにして味覚を育て、消費者の意識を変えていくかも、重要な仕事の一つだと思っています。

熊倉 1970年代後半の食事が評価される背景には、ちゃぶ台からダイニングテーブルへ、つまり小鉢・小皿料理から、大皿料理への変化があります。一つ盛りにして、それぞれが好きに食べても余るくらい、量も質も豊かになったのです。そ

れに加えて、ご飯を主食に一汁三菜という日本人の昔からの食べ方も残っていました。今、私たちが世界に誇るべき和食文化は、近代、戦後に日本人がつくりあげてきたものです。そうした和食は、今の生活で何が欠けていて何が必要かということを考えるための、一つの大きな手がかりになると思います。

海外への和食文化の発信

グレッグ 昨年、私は北ヨーロッパのラトビアで「ホット寿司」に遭遇しました。クリームチーズがたっぷりとのって、メニュー名も「IVATE(岩手)」、「KANAGAWA(神奈川)」など。しかし、海外の日本料理店で日本にないものがあるからといって、その店がだめだとはいえません。日本にもフランスにないフランス料理がありますからね。2006年、日本政府が海外で正しい日本食の認定制度をつくらうとしましたが、この試みは「SUSHI POLICE」と批判され、実現しませんでした。一方、日本料理アカデミー*は、料理人が小中高校・大学で食育の授業を行っています。料理店によって異なる出汁の味、香り、盛り付けなどを体験することで、学生たちは感動しますね。日本食のテキストも多言語で発行しています。

*日本料理の真の姿を国内・海外に発信するため、京都市内に拠点を置く日本料理店の店主や調理学校関係者らが設立したNPO法人。



日本料理アカデミーの食育活動
 (画像提供: モーリス グレッグ氏)

後藤 世界に和食が広まっていくのは歓迎です。盛り付けや素材の組み合わせが多少和食と異なっても、本質的なものが合致していればいいと思います。現地の料理人と協力して世界展開をされている料理人もおられ、海外で和食の心や日本人のおもてなしの精神を伝えておられます。ただ、なかには「炊き合わせ」がない日本料理があります。これがないとコース全体のバランスが崩れるのですが、外国で炊き合わせを作るのはとても難しい。しかしこれは日本人として失ってはならないことで、出汁を使った料理を無視して、海外の人から日本料理は良いと思われてしまうのは怖いと思います。

熊倉 後藤さんの意見に賛成です。10年ほど前、石毛直道先生とニューヨークのマンハッタンで日本食レストランの調査を行いました。このとき、海外では現地の人舌に合わせで変化させるのは当たり前だと感じました。私は、和食が海外にそのまま出て行くのが良いとは思いません。むしろ現地の人好みに合わせていくのではないのでしょうか。私たちが日本でイタリアンやフレンチを食べつつ、本場の味はどうなのだろう、本物を味わってみたいと思

ますね。外国人が日本に来たとき、日本人が本物の和食を出せることがと第一だと思います。

満田 日本料理を海外で展開するには制約があります。ヨーロッパは硬水ですから、昆布から出汁を引きにくい。鰹と昆布の出汁を除いてしまえば、日本料理の幅が非常に狭まります。生で食べられる鮮度の良い魚も手に入りにくいですね。視点を変えてみると、フランス料理は元々はパリの王様が食べる料理でしたから、内陸部の調理法で作られています。鮮度がやや落ちたものにスパイスを使ったり、火を通したり、魚や肉、野菜のエキスを煮詰めてソースにします。これは世界中どこに行っても作れる料理であり、フランス料理はテクニックそのものがフランス流であって、素材を切ったり焼いたりすることではありません。海外で日本料理を作るとすると、日本からすべての食材を持っていかねばならないというのでは日本料理は普及しません。和食を世界に広めるには、レシピを現代風にアレンジし、日本料理のテクニックを海外に持ち出すことが重要だと思います。「カリフォルニアロール」は、日本料理であるかどうかは別として、すし飯で具を巻き、一口で食べられるという日本料理の技術があってこそ成立する料理です。

池田 最近は、地中海食が健康に良いということで、その食習慣の指標となる「地中海食スコア」の研究が進んでいます。同じように「日本食スコア」があれば、研究は一層加速するでしょう。米飯を主食としてそれをおいしく食べるための汁や主菜、副菜がある和食のスタイルや、調理法の多様性も和食が体に良いことを医学的に解明するカギになるでしょう。私たちの研究グループは、片刃の柳刃包丁と両刃の文化包丁でヒラメの刺身を作り、その断面の違いを検証しました。すると包丁の違いによって断面が全く異なり、それが舌触りの違いになることが推察されました。こうした職人の技術や調理器具の違いも客観的に評価していきたいと考えています。

関西の和食文化を探る

佐々木 和食を海外に発信するためには、私たちのアイデンティティである関西の和食をきちんと見つめ直すことも必要だと思います。後藤さんは、関西の和食をどのように位置づけておられますか。

後藤 日本料理とりわけ関西料理は、出汁のうま味をベースとして、素材を味わうのが特徴です。出汁の調味料である醤油や味噌、みりん、酢などはすべて発酵食品で、とても手間をかけて作るものです。素材が良くて、調味料が丁寧に作られているということは、調理にあまり手をかけない方がおいしいということですね。関西の水は昆布から出汁を引きやすいことも大きな特徴で、この水なしに関西の料理は作れません。また、京都では季節によって漬物の種類が変わるように、関西人は旬の味覚に敏感です。例えば山椒だと、春には木の芽や花山椒、初夏には実山椒、秋になると実が黒くはげた割山椒を粉にして鰻料理に使うといった、四季を通じて一つの木を慈しみ、その時々で大事に使う伝統も根強い。さらに、器使

いの楽しみもあります。料理屋さんと家庭では器の揃え方が違いますが、私は、家庭では自分好みの食器を揃えて楽しむのがいいと思っています。そうした器使いの楽しみが多く残っているのも関西の特徴ですね。

佐々木 静岡県ご出身の満田さんは、東西の料理文化の違いにお詳しいと思います。関西で修業を積まれてきた立場で、関西の和食をどのように見ておられますか。

満田 関東と関西の料理の違いで特徴的なのは魚です。関東の人はマグロ好き、関西人はヨコワ好きです。白身魚については、関東では良い魚が入りにくいですが、関西は瀬戸内海があってヒラメ、カレイ、タイなど白身魚の宝庫です。また、関西では懐石料理のコース仕立てが好まれ、関東では寿司や天ぷら、うなぎ、蕎麦など、それぞれの職人がつくる料理が好まれます。食文化の違いを感じますね。静岡から大阪に来たとき、とくに衝撃を受けたのが「ボン酢」でした。当初、鍋料理をボン酢で食べるなど酸っぱくてできませんでした。馴れるとその酸っぱさがなければ物足りなくなりました。今はすっかりボン酢派です。

グレッグ 日本は各地においしい郷土料理があり、私はそれを守る地域の活動を応援しています。主なフィールドは京都で、毎年7月25日に安楽寺(左京区)で行われる「鹿ヶ谷カボチャ供養*」を応援しています。また、鹿児島での主婦たちが中心となって観光客や地元の子どもたちに「そまんずし**」を教える活動や、山形県での山形大学農学部や農家たちが在来作物を復活・振興する活動を応援しています。郷土料理を伝承する活動は日本各地にあります。大阪にはどのようなものがありますか。

*鹿ヶ谷カボチャを煮て参拝者に食べてもらい、中風除けを祈願する伝統行事。地域の女性たちが早朝から調理に協力している。

**千切りにした蕎麦と野菜を出汁で煮込んだ郷土料理。

佐々木 満田さん、いかがですか。

満田 大阪の郷土料理といわれれば、すぐには思いつかないですね。地元産の食材を使った料理の会があるとは聞いていますので、これからアンテナを張っていこうと思います。

池田 先ほどグレッグさんが、日本料理アカデミーによる小学校の出張教室を紹介されましたが、京都の市立小学校では、給食で月に1回和食の日が設けられています。その日は出汁のきいた味噌汁や、和食による行事食、伝統食などを取り入れた献立になります。とても恵まれた環境だなと思います。

佐々木 皆さんのお話をうかがって、出汁を引くことが関西料理の特徴だと思ってよろしいでしょうか？

熊倉 それは少し無謀です(笑)。出汁を引くことは、日本全国で行われていますからね。視点を変えれば、関西とりわけ大阪は、料理の情報発信が下手だと思います。満田さんのような全国から注目される料理人がどんどん出てきてほしいし、皆で大阪の料理人を支えようという気概がほしいです。また、現代は全国的に日本料理の味が平準化しています。どこに行っても同じ料理が出てくるのがいいとは思えません。大阪でなければ食べられない料理を期待しています。

和食の将来

佐々木 最後に、これからの和食を支えていくためのご提案をいただきたいと思います。

後藤 私は今、食育に力を注いでいます。子ども、母親、そして父親にも参加してもらい、「料理が楽しい」ということを提唱しています。3年前、「日本のうま味を教えにこないか」と誘われてフランスの小学校に行きました。そこで、「最後は食べることは楽しいことで終わってほしい」と言われて感激したことを覚えています。私は、単に料理を教えるのではなく、生活の中で食の話題を増やし、食べることは楽しいということ子どもたちに伝えていかないと、おいしい和食がなくなってしまうと思います。

池田 最近は食品技術が発達して、冷凍食品でもカツのサクサク感を残したり、おいしく健康に良い中食(なかしょく：できあいの惣菜)がたくさんあります。これらをうまく取り入れて、忙しい中でもできるだけ体に良い食事をおいしく食べてほしい。そして体の声に耳を傾け、今、自分の体が求めているものを察知して食事をつくる。そんな手料理を組み合わせたいと思います。糖尿病の患者さんから「食べたいものが食べられないで、どうやって楽しく生きていけば良いのか」といわれることがあります。そうした患者さんにもおいしく健康に食べていただける料理の技術開発に期待しています。

グレッグ 料理は時代のニーズに合わなければ意味がありません。仕事などで毎日忙しく料理に時間をとりにくい女性は多いし、子どもには体に良い食事をさせたい。それを行政、学校、保育園がどうサポートできるかです。池田先生がおっしゃった中食の活用もいいですね。流行だけでは豊かな伝統を失ってしまいますが、現代に合わせていくことも重要です。

佐々木 大阪の大手ホテルを経営されている方から、「働き方改革*で、ホテルもレストランも経営が成り立たない」という悲鳴にも似た声を聞きました。安全な料理を安く作るためには人が頑張らなければならないのですが、そのために人件費がどんどん上がってしまうというのです。こうした状況について、満田さんはどのようにお考えでしょうか。

*安倍政権による経済改革の一つ。長時間労働の抑制、副業解禁など、一億総活躍社会の実現に向け、多様な働き方を可能にする抜本的な改革。

満田 大手の料理店で働く友人は、「法律で定められた労働時間内で料理を作るのは無理」といっています。店の営業時間だけで労働時間が終わってしまうと、仕込みや下ごしらえをしたり、メニューや調理法を考えるとといった時間がとれません。そうすると出来合いの食材を使ってどう工夫するかが料理人に求められ、本来のクリエイティブな仕事ができなくなってしまいます。私たちの仕事は、教わったテクニックを広めていくことですから、仕事の半分以上は学習です。だから私たちの労働時間は、調理に携わっている時間と研修などの学習時間を切り離して考える法整備が必要だと思います。そうしないと、どこかにしわ寄せがきて、不自然な料理が世に出回るのはないかと危惧しています。

熊倉 和食を次世代にどう継承していくか。皆さんのお話をきっかけとして、ぜひ、この活動を広めていただきたいですね。身近な人や、子どもさん、お孫さんに和食の素晴らしさを伝えていただきたいと思います。

佐々木 皆さんの有意義なご意見を参考に、関西・大阪21世紀協会はこれからも和食の魅力を世界に発信し、普及・啓蒙活動を推進してまいります。本日はありがとうございました。

フォーラムを終えて



海外では「美味しさ」が人気 国内では家庭の食が弱体化

国立民族学博物館名誉教授・元館長 石毛直道氏

海外の日本料理店は8万9,000店あると紹介されましたが、これは東京都全体の飲食店の数(8万6,000店)より多いのです。海外の和食ブームは1970年代のロサンゼルスやニューヨークが最初です。私は、1980年に現地でも約600人にアンケート調査を行ったところ、「ジャパニーズフードと聞いて思い浮かべる言葉」に、寿司や天ぷらに加えて、healthy(健康的)やlight(軽い味)、clean(清潔)といった回答が多く得られました。そこで、和食を食べる本音を聞くと、やはり「美味しいから」という人が多くいました。日本料理はフランス料理や中華料理と違って、素材の持ち味を楽しむためにできるだけ手を加えません。外国人は、まずその美味しさを知り、さらにそれが健康にも良いと分かって、一気に普及したのだと思います。

日本では、これまで家庭で行っていた料理を社会に依存する時代にあります。昼食は、子どもは学校給食、親は社員食堂か外食、夕食にはスーパーやコンビニで好きな惣菜を買って食べる。家庭で作る食の弱体化は重要な問題です。これは女性の家事労働を増やすという意味ではなく、例えば男性も積極的に料理作りを楽しみ、家庭の食をもっと大事にするということが必要ではないでしょうか。



桂 米團治さんが来演

「健康のために、皆さんもっともっと米を食べましょう。こんなに米を宣伝するのは、私が“米”團治だから」と笑いを誘い、和食にちなんで古典落語「青菜」で会場を沸かせました。

創業者の思いを受け継ぎ デザイン力向上や環境保全に貢献



社会的な課題を自社の強みとする事業で解決し、企業の持続的な成長へとつなげる「CSV(Creating Shared Value)」活動が注目を集めています。折しも2015年9月に国連サミットでSDGs*（持続可能な開発目標）が採択され、今、内閣府や関係省庁もその実現に向けたキャンペーンを推進しています。今回は、SDGsの課題の一つである「陸の豊かさを守ろう」に貢献するコクヨ株式会社の黒田会長に、同社の企業理念や文化に対する思いを伺いました。

*Sustainable Development Goals：世界の持続可能な発展を実現するために、2016年から2030年までの15年間で、貧困や飢餓など国際社会が取り組む17の課題を定めたもの。

商品を通じて社会の役に立つ

当社は、1905年に創業者・黒田善太郎が大阪で和帳の表紙店を開いたことから始まりました。金銭出納帳などに使われる帳面表紙の厚い台紙をつくり、販売していたのです。それは薄い紙を何層も貼り付ける大変な手作業の仕事でした。開業して間もない頃、ある得意先から「今の君には、機械化する資金力もなければ、事業拡大のために出資してくれる友人もない。独立したといっても、カス(手間にかかる地味で薄利)の仕事しか残っていない」といわれたことがありました。これを聞いた善太郎は、「工夫してよい商品をつくれればお客さまに買っていただけるし、それを極めれば世の中になくはならないモノをつくることできる。カスで結構」と奮起しました。

それから約半世紀後、私の父が新たに“封筒”づくりに

着手し、高価な製造機械を導入したことがありました。これに激怒したのが善太郎でした。「今ある商品を極めせず、新しいことに手をだすとは何事か。次のことを始めるなら、カスをカスでなくすぐらいまで極めてからや」と、大きなハンマーで機械をたたき壊したのです。善太郎はそれほど仕事には厳しく、モノづくりにこだわりがあったのです。

当社の事業活動の原点は、商品を通じて社会の役に立つことですが、その根底には、こうした創業者の思いがあります。例えば当社のキャンパスノートは1枚の紙の表裏の罫線がピタッと重なるようにコツコツと工夫を重ねて商品化され、すでに40年になります。おかげさまで今では年間1億冊を売り上げ、市場シェアは30%近くを占めるまでに成長しました。

緑を増やし心の安らぎを — 黒田緑化事業団

善太郎は、「事業は社会のために行うものであり、そこで得られる利益は貢献に対する報酬である」という言葉を遺しています。近年、とくに注力しているのが、環境分野とデザイン分野です。善太郎は折にふれて「見て美しいと感じる素直な心が商品の品質に通じ、木を育てることは人間づくりに通じる」と

説き、緑化に対して強い関心を持っていました。私の叔父で当社の常任監査役であった黒田敏之助も草木の緑が大好きで、緑化事業を行う財団の創設を願っていました。大阪はもとも緑が少なく、高度経済成長期の開発でさらに緑の少ない都市になりました。これを憂慮した敏之助が、心安らぐ生活環境を取り戻すことに貢献したいと願ったのです。残念ながら敏之助は若くして亡くなりましたが、当社は彼の遺志を継ぎ1973年に「財団法人黒田緑化事業団」を設立しました。以来毎年、大阪府内の公園、公道などでの植栽事業を行っています。御堂筋の銀杏並木の下に植えたリュウノヒゲや大阪城公園駅前の松並木もこうした活動実績の一つです。

森林資源の再生 — 結の森プロジェクト

2006年から高知県四万十町の民有林を「結(ゆい)の森」と名付け、間伐材の有効活用を中心とした森林保全を行ってきました。保全するためには、森林の密度を調節する間伐が必要になってくるのですが、間伐材を「結の森」ブランドとして商品化して、パソコンラックやペンスタンドにして販売しています。間伐材を再利用して商品にする。このような小さな輪が遠心力となって大きな輪が回りだす。我々の取り組みが新しい拡がりを生み出し、自然と共生する持続的社会的実現を後押しできればと考えています。

水環境の改善に貢献 — ReEDEN(リエデン)*プロジェクト

2007年からは、琵琶湖や淀川水系に群生する葦(よし)原を手入れすることで水質浄化に貢献する「琵琶湖リエデン・プロジェクト」を進めています。葦は葦簣(よしず：葦の茎を編んでつくった日除け)や屋根葦葺き材として利用されてきましたが、時代とともに活用の場を失い、葦原は放置状態になっていました。葦はCO₂を吸収し、水中の窒素やリンを吸い上げて水を浄化する働きがありますが、枯れてしまうとせっかく吸収したリンや窒素が溶け出し、水質を悪化させます。琵琶湖の自然環境を守るため、社員が葦を刈り、刈り取った葦を漉き込んだノートを商品にし、その売上の一部を葦原の保全活動に寄付しています。

*ReEDEN：Re(還す・帰る)、EDEN(エデン・楽園)、Reed(葦)。「葦で琵琶湖を楽園に戻そう」という願いを込めた、ココヨのブランド名。



葦刈りに参加した人たち(琵琶湖リエデン・プロジェクト)

写真提供：ココヨ株式会社

顧客起点のモノづくり — コクヨデザインアワード

私共の創業の原点は「工夫してよりよい商品をつくる」ことです。この「顧客起点のモノづくり」を目的として、2002年に文房具や家具、生活用品などのデザインコンペティション「コクヨデザインアワード」を創設し、今年で第15回を迎えることができました。一般から広く、環境志向やデザインなど時代のニーズを捉えたアイデアを募集し、それを商品化することで、デザイン力で社会に貢献しようというものです。ひいては日本のデザイン力の向上にも寄与できればと願っています。

毎年1200～1500点もの応募があります。今では若手プロダクトデザイナーの登竜门的な位置づけとして知られ、海外からも多数の応募をいただいています。一流デザイナーやアーティストに審査をお願いしており、審査にあたっては審査員同士が激論を交わり、私もそれに加わります。2次審査の応募者によるプレゼンテーションでは、審査員から「誰のためのデザインなのか」、「どういう使い方を想像しているのか」、「詰めが甘い」など厳しい指摘もあります。そのため受賞者からは、「審査員からさまざまな指摘を頂いたことが励みになった」という声も聞きます。このアワードをきっかけにデザイナーが卵の殻を破り、一歩前進する手助けになればと思っています。



コクヨデザインアワード2016授賞式にて



コクヨデザインアワードで商品化された消しゴム「カドケン」

「結の森商品」

黒田章裕氏

1949年生まれ、大阪市出身。72年ココヨ入社。常務取締役、専務取締役、副社長を経て、89年に代表取締役社長。2015年より現職。趣味はクラシック鑑賞。バロック時代以前の教会音楽を中心に4000枚のレコードを収集。ご子息の黒田卓也氏は、ニューヨーク在住の世界的ジャズトランペッターで、卓也氏のアメリカツアーに章裕氏が同行したこともある。

ココヨ株式会社

本社：大阪市東成区大今里南6丁目1番1号
1905年創業。文具、事務用品、オフィス家具などの製造・販売、空間デザイン、コンサルティング、小売業への店舗什器の販売、生活雑貨の通販事業など。
従業員数：連結6,596名、単体1,999名(2016年12月末現在)、資本金158億円、売上高3,076億円(連結2016年1月1日～2016年12月31日)。

平成 29 年度

日本万国博覧会記念基金 助成先の事業紹介

今年度助成の 57 件のうち、6～10 月に実施された事業の一部をご紹介します。



Silent Film Live Show (無声映画ライブショー)

事業者：Shindofuji Ireland

交付決定額：25 万円

実施期間：2017 年 6 月 23 日(金)～25 日(日)

実施地：23 日・英国：ダートフォード・グラマースクールおよび
フォイルズ・ブックショップ(ロンドン)

24 日・アイルランド：チェスター・ビーティ・ライブラリー(ダブリン)

25 日・英国：バービカン・アートセンター・シネマ 1(ロンドン)

活動弁士の山城秀之氏とサイレントピアノ演奏家の柳下美恵氏を招聘し、英国とアイルランドにて日本のサイレント映画を活弁とピアノの即興演奏付きで上映するライブショーを実施。

英国のダートフォードでは山城氏が紙芝居の実演を行い、ロンドンのフォイルズにて観客の弁士体験を含むワークショップを実施。ロンドンのバービカン・アートセンターでは小津安二郎監督作『大人の見る繪本 生まれてはみたけれど』の 35mm フィルムを上映し、活弁とピアノの即興演奏を行いました。

アイルランドのダブリンでは、午前中に紙芝居『黄金バット』をファミリー層向けに行い、阪東妻三郎主演の侍もの『雄呂血』を活弁ピアノ演奏付きで上映しました。

事業者からは、「助成金を招聘したお二人の演者の滞在費や宣伝のための印刷費、現地での機材借用費などの一部に充てることができ、本事業を進めるにあたり大きな支援となった。万博記念基金の助成のおかげで、私どものような小規模な非営利団体が国際文化交流を実施できたのだと実感している」との声をいただきました。



上映の様子(ロンドン バービカンセンターにて)



上映前の会場(ダブリン チェスター・ビーティ・ライブラリーにて)

(写真提供:Shindofuji Ireland)

第 17 回 レスキューロボットコンテスト

事業者：一般社団法人アール・アンド・アールコミュニティー

交付決定額：70 万円

実施期間：2017 年 6 月 25 日(日)～8 月 12 日(土)

実施地：本 選…神戸サンボーホール(兵庫県神戸市中央区)

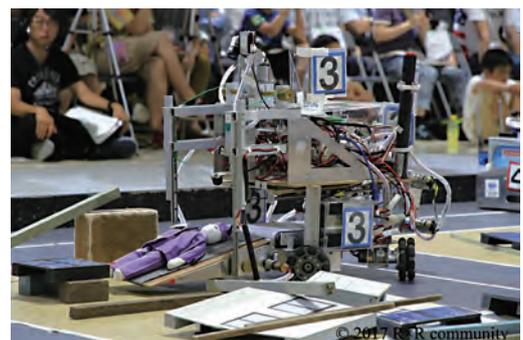
大阪予選…大阪府立北大阪高等職業技術専門学校(大阪府枚方市)

東京予選…東京都立産業技術高等専門学校 荒川キャンパス(東京都荒川区)

2001 年から毎年開催されている救助活動がテーマのロボットコンテストで、今年で 17 回目。6 月から予選を開催し、8 月には全国から 14 チームが集まり本選を行いました。今回は、韓国で活動しているロボットコンテスト研究者を初めて招待し、関西発のロボットコンテストとして国際化の一步を踏み出しました。災害対策や救助活動の高度化は、世界共通のテーマです。自然災害が多い日本から世界に向けて、ロボットコンテストという表現方法で国際文化交流、国際親善、日本のロボット技術・災害対応技術の発信、さらには若者の人材育成にも寄与しています。



厳正な審査をおこなう審判団



負傷者を模した人形をロボットが救助

(写真提供:一般社団法人アール・アンド・アールコミュニティー)

「ICT×アート」 協働制作を通して学ぶ 児童のための多文化共生サマースクール

事業者：特定非営利活動法人パンゲア

交付決定額：140万円

実施期間：2017年8月2日(水)～8月9日(水)

実施地：京都大学百周年時計台記念館国際交流ホール



制作発表会

カンボジア、韓国、ケニア、日本の計34名の児童が集う7泊8日の「児童のための京都異文化サマースクール」です。児童は4チームに分かれ、チーム内で協力してクレイ(粘土)アニメーション作品を制作しました。1人に1台ずつコンピュータが貸与され、機械翻訳による多言語ディスカッションツールを用いて、作品のシナリオや作業分担などについて議論を重ねました。全チームが多様な発想力で表現力豊かな作品を完成させ、プレゼンテーションを行いました。

また、国立民族学博物館にて課外学習を行い、お互いの国の文化の理解を深めました。宿舎ではタレントショーを開催し、日本の児童が茶道を、ケニアの児童がダンスを披露するなど、文化交流を楽しみました。

参加児童は、国を越えてお互いを尊重し、強い絆を育む貴重な時間を過ごしました。



作品制作風景

(写真提供:特定非営利活動法人パンゲア)

日・チェコ国際共同公演「ゴーレム」

事業者：一般社団法人 一条座(いっしざ)

交付決定額：300万円

実施期間：2017年9月28日(木)～10月1日(日)

実施地：座・高円寺2

チェコと日本の糸あやつり人形と俳優達による共同公演です。生命や魂、精神といったものを表現するにはどのような方法が最適なのか、一条座では人間の表現方法や人形の表現方法を探るために、長期間かけて演技のワークショップを行い、互いの表現方法を体験してきました。本公演は、その体験を基本として、人間と人形が混交した新たな演技を探索しようというものです。

日本の糸あやつり人形と俳優・音楽・総合演出に、チェコの人形遣い・俳優・演出家に加わり、チェコの伝説を元にした作品「ゴーレム」を制作しました。

日本とチェコには、昔から優れた人形劇がありますが、これまで一度も同じ舞台に立ったことはありません。今回の日・チェコ国際共同公演で初めて共演ができたことは大変刺激的で、互いの文化を理解し合い、一つの作品を創り上げていくことの大切さを考えさせるものとなりました。そして、今後も海外との共同公演を行うにあたって、大きな一歩となりました。



(写真:荒川健一)

大阪城本丸新能2017

事業者：大阪城本丸新能実行委員会

交付決定額：200万円

実施期間：2017年10月7日(土)～9日(月・祝)

実施地：大阪城本丸広場特設能舞台

雄大な大阪城を借景に能舞台を設置し、日本全国から人気能楽師が集結する大阪城本丸新能が3日間開催され、約1500名の来場者がありました。初めての鑑賞者から能の愛好家まで楽しめるように、人気曲で短めの能を二番、リズムカルな狂言を一番上演しました。シテ方観世流の大槻文藏氏(人間国宝)、芸養子で人気急上昇中の若手能楽師大槻裕一氏、ワキ方福王流宗家の福王茂十郎氏、狂言方泉流の野村萬斎氏は3夜連続の出演で、獅子や大仏や鬼など、さまざまな役を次々に好演しました。

万博記念基金の助成によって、良い意味でエンターテインメント性を抽出した公演が実現し、興味深く楽しみ、さらには「次は能楽堂で観てみよう」と感じられる公演となりました。



能「石橋(しゃっきょう)」
白獅子:大槻文藏
赤獅子:大槻裕一



(撮影:森口ミツル)

アーツサポート関西 成果報告会 2017

8月21日／中之島センタービル 29F（大阪市北区）

助成を受けたアーティストが 活動報告とパフォーマンスを披露

アーツサポート関西(ASK)は本年で創設4年目を迎え、おかげさまでこれまでの寄付の累計が1億円に達する見込みとなりました。8月21日、ASKの助成を受けたアーティストたちによる「成果報告会」が行われ、150人を超える来場者がアーティストが語る助成活動に耳を傾け、パフォーマンスを楽しみました。

前半のトークコーナーでは、若手唸家として今、大活躍の桂雀太さんが、助成を受けたアーティストからお話を伺いました。ASKは2014年から若い人たちに文楽に親しんでもらう取り組み「ワンコイン文楽」を支援しており、この日は、この活動に取り組む文楽技芸員を代表して豊竹咲甫太夫さんが来場。文楽を観たことがない若者たちが文楽に興味を持つようになった経緯などをお話いただきました。咲甫太夫さんは、来春、竹本織太夫を襲名、妻でオペラ歌手の増田いずみさんも駆け付け、和と洋の双方で活躍するご夫妻のお子さんへの接し方などを、雀太さんがユーモアたっぷりに聞き出し、会場は大きな笑いに包まれました。

また、40歳未満の若手芸術家を支援する「岩井コスモ証券ASK支援寄付金」から助成を受けたアーティストである日本

を代表するクラシック・アコーディオン奏者の松原智美さん、国際的なソロ・ヴァイオリン奏者を目指す周防亮介さんが演奏



豊竹咲甫太夫さん(左)・増田いずみさんご夫妻



羽曳野少年少女合唱団の歌声にあわせてライブペイントをする鉄秀さん

を披露し、これまでの活動、今後の展望などについて語っていただきました。

続いて、アートを活用した社会的な取り組みの

事例紹介として、耳原総合病院(堺市)におけるホスピタルアートの活動について、アートディレクターの室野愛子さん(NPO法人アーツプロジェクト理事)が講演。アートと医療のいずれもが人を癒すものであり、病院の中にアートがあることで患者の意識が変わることや、医師や看護師たちもアートの活用に積極的に取り組んでいる模様を紹介されました。

後半のコンサートでは、ASKの支援によって練習場が確保できた羽曳野少年少女合唱団が、松原さんの伴奏で合唱を披露しました。また、「舞描」と呼ばれるダンスを取り入れたライブペイントを行うアーティスト・鉄秀さんとも共演。厳かな宗教曲を歌う少年少女合唱団の歌声に合わせて、鉄秀さんが舞台に置かれた大きなキャンバスに全身を動かして描いていくと、来場者は、前衛的なペインティングと子どもたちの澄んだ歌声がひとつに融合していく様子に見入っていました。



松原智美さん



羽曳野少年少女合唱団

（助成事業紹介）

湯川洋康

「JAPANESE CONNECTIONS 展」に参加

2017年7月1日～8月6日

ニコライ現代美術館（デンマーク・コペンハーゲン）



湯川洋康さんによるニコライ現代美術館での展示風景
©2017YukawaNakayasu

現代美術アーティストの湯川洋康さんが、デンマークのニコライ現代美術館で開催された日本の現代美術を紹介する展覧会「Japanese Connections」に参加しました。岩井コスモ証券が支援するアーティストの一人である湯川さんは、Yukawa-Nakayasuというユニットで活動し、日常に潜む記憶や歴史を表層に浮かび上がらせる立体や写真、映像など多様な作品を制作しています。

今回の展示では、かつては教会だった美術館に保管されていた装飾品や古いタイルなどを現代の日用品などと組み合わせ、空間構成的な作品を現地で制作しました。展覧会のオープニングでは、地元メディアや美術関係者から、作品に込められた日本的要素などについて多くの質問が寄せられました。

アンキャッチャブル・ストーリー展

2017年6月11日～7月17日

瑞雲庵（京都市 北区）



瑞雲庵での展示風景（Photo by Hyogo Mugyuda）

京都の古い民家を改装した「瑞雲庵」で現代美術の展覧会「アンキャッチャブル・ストーリー展」が開催されました。キュレーター武本彩子さんの企画による本展は、つかまえようとするスリと逃げていくような「アンキャッチャブル」な状況をテーマに、牛島光太郎さん、田中秀介さん、阿児（あこ）つばささんの3名の若手アーティストの作品が展示されました。

牛島さんは、路上で拾った数百点におよぶボタンやキーホルダーなどのモノを、本来の用途とは無関係に和室の畳の上に一面に広げ、田中さんは日常の風景が歪み異物の映り込んだような絵画を、阿児さんは札幌の「幌（ポロ）」という言葉にまつわる歴史的・文化的背景を、メモや写真、立体などを介して浮かび上がらせる作品を展示。対象とその意味との相関性について考えさせる展覧会となりました。

松原智美 400年の音の旅

2017年10月21日

あしびの郷（奈良市）



松原智美さんらの演奏風景（あしびの郷）



松原智美さん（左）
荒井結子さん（右）
中央は作曲家の北條美香代さん

岩井コスモ証券が支援するアコーディオン奏者の松原智美さんが、チェロ奏者の荒井結子さんと奈良でデュオコンサートを開催しました。会場となったあしびの郷は、奈良公園に近い町屋が建ち並ぶ奈良町にあり、古都情緒たっぷりの場所。ここで松原さんは、バロック音楽からこの演奏会のために書き下ろした現代曲を含む9曲を演奏しました。弦楽器のチェロとアコーディオンの二つの際立った音が互いを刺激しあい、共鳴し、絡まりあいながら時代や曲想の異なるさまざまな曲を一気に描き切る演奏は、まさに圧巻でした。とくにタンゴのリズムによるアストル・ピアソラ（アルゼンチンの作曲家、バンドネオン奏者）の曲では、卓越した技術を持つ二人の力量がいかに発揮され、会場から大きな拍手が沸き起こりました。

関西・大阪21世紀協会は、「助成と顕彰」、「関西・大阪ブランドの発掘と発信」、「伝統の進化と創造」の3つを事業の柱としています。ここではそのなかのいくつかをご報告します。



アートの殻を突き破る表現者たち アートストリーム 2017

ART stream

海外アーティストを含む総勢89名が出展

アートストリームは、関西を拠点に活躍するアーティストやクリエイターに発表の場と飛躍の機会を提供することを目的に、2003年から継続して開催している展覧会・即売会です。開会にあたり、実行委員長を務める当協会の佐々木洋三専務理事は、「アートストリームのロゴマークは、審査委員だった中崎宣弘さん(故人)のデザインで、関西・大阪からアジア・世界に向かってアートのウェーブを巻き起こそうという私たちの思いを表現したものです。今回は韓国文化院のご協力でソウルなどからのアーティスト(3名)や、在大阪ロシア連邦総領事館のご後援でロシアのアーティストの作品を展示。世界のアーティストが交流し、創造力を刺激しあい、大阪から新たなストリーム(潮流)を起こしていきたい」と挨拶。17回目となる今回は、総勢89名が個性あふれる作品を披露し、3,200人を超える来場者で賑わいました。

審査員の選考により、グランプリ(賞金30万円)は笛吹きの未市(ふえふきのみち)さん、奨励賞(賞金5万円)はイ・ウンジュさん(絵画)、新家智子さん(人形)、Funkotsu中島さん(クラフト)に贈呈されました。また、仕事の依頼や個展開催などを副賞とした「企業・ギャラリー賞」は、

2017年10月20日～22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)

YOHEYさん(絵画／関西・大阪21世紀協会賞)、キイロノハサミさん(ペーパークラフト／アーツサポート関西賞)ら25名(重複受賞者あり)に贈られ、来場者の投票によるオーディエンス賞には玄さん(絵画など)が選ばれました。

笛吹きの未市さんの「かかしの涙」は、親水性ポリマーを満たした透明アクリル樹脂ケースの中で、水生植物が根をはり、茎を伸ばして成長する様子を見せることで、人と自然の融合を表現した作品。「いつか、砂漠に親水性ポリマーを使った緑のグラデーションの培養土を敷きつめ、植物や農作物を育ててみたい」と壮大な夢を語っていました。また、3回目の参加というYOHEYさんは、女性の顔などをモチーフに、ペン、アクリル、油絵具などの画材を駆使していきいきと描いた絵画を出品。「日々感じることや感情を、動きと色にこだわって表現している。女性の表情はよく変化するので描くのが好き」と制作の思いを語りました。

審査委員長の絹谷幸二氏(洋画家、文化功労者)は、受賞者発表後の講評で「アートストリームは大阪の行政、企業、学校など大阪をあげて応援している素晴らしい企画。若くて優秀な作品が山ほどあるので、来年以降もますますの発展が楽しみだ。アーティストの皆さんはこれから技術を磨くだけでなく、心を鍛えてほしい。鍛えられた心は作品に鏡のように映り、さらにより創作活動ができる。そして、大阪から日本へ、世界に羽ばたいてほしい。これからの世界は皆さんの心のあり方にかかっている」と参加者を激励しました。



笛吹きの未市さんと作品「かかしの涙」(グランプリ)



YOHEYさんと作品(関西・大阪21世紀協会賞)



審査員と受賞者の皆さん

南大阪・上町台地フォーラム

大和川のおいたち～付け替え工事

6月22日／柏原市立歴史資料館(大阪府柏原市)

柏原市立歴史資料館の安村俊史館長より、大和川の地理や付け替え(流路変更)工事について講義を受けました。

大和川は奈良県桜井市の北東部に端を発し、生駒山系と葛城山系の間を抜けて柏原市に入り、大阪市と堺市の境を西流して大阪湾に注ぐ延長68kmの一級河川です。安村館長は、宝永元(1704)年に付け替えられるまでは、会場の資料館の北西約1kmの地点で北上し、大阪城の付近で大川(淀川)に合流しており、流域の河内平野ではたびたび洪水が発生していたことなどを古地図を用いて説明されました。また、洪水に苦しむ農民の嘆願よりも付け替え後の新田開発による経済効果を重視した幕府の思惑や、14kmにおよぶ付け替え工事の内容、約8か月で完了できた背景について解説。付け替えにより、洪水が減少し、河内木綿の生産で富がもたらされたものの、新たな流域の北側で水不足をまねき、南側では排水不良による洪水を引き起こしたことや、河口付近の堺では川が運ぶ土砂によって港の機能が低下したことも紹介されました。

参加者は、付け替え工事の背景や影響の大きさを知る良い機会となりました。



安村俊史氏



講義風景

交流サロン 21cafe

情報発信と今後のSNSの可能性

実川香名美氏(株式会社RABBITS COMPANY<ラビッツカンパニー>代表取締役)

8月1日／中之島センタービル

SNS(Social Networking Service)とは、フェイスブック、ツイッター、インスタグラム、ライン、ブログなど、インターネット上で情報を受発信するツールを使って、社会的なつながりを持つことができるサービスです。これに登録・アクセスすることで、仲間内で情報を共有したり、不特定多数の人に向けて情報や意見を発信したり、受信した情報にコメントすることができます。

実川氏は、現在、日本でSNSを利用している人は7,200~7,400万人いるとし、その中にはツイッターを使って年間1,000万円以上稼いだ高校生や、インスタグラムを使って年間数百万円の広告収入を得ている主婦がいることを紹介。彼らのSNSがなぜ注目され、どのようにして収入を得るに至ったかについて解説されました。また、SNSをはじめると知っておきたいことや、SNSを商用ツールとして利用し、収益を上げるためには、どのような情報をどのように発信すればよいか、どのような年齢層にどのようなツールを使うと有効か、フォロワー(読者)が少ないと感じたときどうすればよいかなど、自身の体験談も交え、実例を示して詳しく解説されました。



実川香名美氏



講義風景

インターナショナル・ワークショップフェスティバル DOORS 11th

7月29日~8月2日、8月6日／大阪市立芸術創造館 旭区民センター、クレオ大阪南

8月26~27日／西宮市民会館

主催：IWF実行委員会(関西・大阪21世紀協会、アートサポート共同事業体)

多くの人々が気軽に参加できるライブコミュニケーションの場を提供することを目的に、今年で11年目を迎えました。今回は西宮市と連携し、西宮ドアーズ実行委員会でも27講座を開講。大阪開催の98講座と合わせて125のワークショップを開催しました。西宮市民会館では開催の直前まで申し込みが途切れず、連日盛況となりました。

大阪開催では、週末の開催を望む声に応じて土曜日から開催したことや、週末に講座をかためるタイムスケジュールが好評で、98講座で延べ1,398名(1講座平均約14名)の参加者がありました。講座数の内訳は、アート・クラフト10、音楽7、身体表現・コミュニケーション18、伝統芸能10、健康・生活17、食2、踊り18、キッズプログラム16。受講者の比率は男性3：女性7で、30~50代が約60%を占めました。開講後のアンケートでは、受講者からは「自分一人では始めるきっかけを作ることができなかったのが良かった」、「参加者同士の交流があって良かった」などの感想が寄せられ、約80%が「満足」と回答。開講者からは「問い合わせが増えた」、「レッスンを予約してくれた」、「公演の観客になってくれた」などの声が寄せられました。



ワークショップの様子



平成30年度助成事業を募集します。

申請書受付期間：平成29年12月8日(金)～平成30年1月15日(月) 当日消印有効

平成30年4月1日～平成31年3月31日の期間に行われる、関西*を拠点とする芸術・文化団体や個人が行う活動、もしくは関西で行われる芸術・文化活動を対象に、下記の3つのカテゴリーで申請を受け付けます。

*関西の範囲は関西元気文化圏に準じます(京都府、大阪府、滋賀県、兵庫県、奈良県、和歌山県、福井県、三重県、徳島県、鳥取県)

A 申請 (「岩井コスモ証券ASK支援寄金」助成) 助成総額400万円

- 対象分野……………①美術・デザイン ②音楽 ③伝統芸能
- 助成対象者……………関西を拠点に国際的な水準の芸術活動を行う40歳未満の個人

B 申請 (一般公募助成) 助成総額500万円

- 対象分野……………①美術・デザイン ②音楽 ③舞台芸術 ④伝統芸能
- 助成対象者……………既存の芸術・文化を著しく向上させる活動を行う個人または団体で、関西に拠点を置く者、もしくは関西で活動を行う者

C 申請 (個別寄金助成) 助成総額105万円

次の4つの寄金(ファンド)ごとに申請を受け付けます(詳細はホームページをご覧ください)

1. 八千代電設工業伝統芸能支援寄金(50万円)…能狂言における青少年の教育普及活動を支援
2. 北倶楽部記念寄金(45万円)…大阪市北区で行われる芸術・文化活動を支援
3. ささやか寄金(5万円)…アールブリュット*の活動を支援
*正規の美術教育を受けていない人による、既存の様式の影響を受けていない美術作品など
4. ソフィア寄金(5万円)…現代美術における平面作品の制作活動を支援

募集要項および申請書

アーツサポート関西のホームページからダウンロードしてください。
http://artssupport-kansai.or.jp/grant_guidelines.html

アーツサポート関西 助成

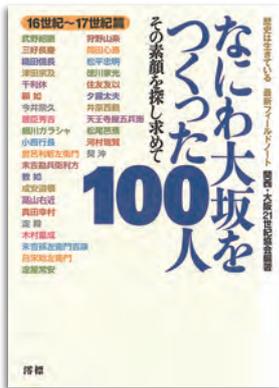


お問合せ・申請書送付先

〒530-6691 大阪市北区中之島6-2-27 中之島センタービル29階
公益財団法人 関西・大阪21世紀協会
アーツサポート関西 事務局
☎06-7507-2004 Email: ask@osaka21.or.jp

新刊のお知らせ

発売中



サイズA5判/並製カバー装/本文266頁
定価1,600円+税

関西・大阪21世紀協会編著

歴史は生きている 最新フィールドノート

なになわ大坂をつくった100人

その素顔を探し求めて
16世紀～17世紀編

日本最古の都市である大阪には長い歴史があります。しかし、歴史上の出来事やそれに関わった人物像となると、通り一遍の知識しか持っていません。そこで、なになわ大坂をつくった人物100人を古代から洗い直し、歴史の痕跡を訪ね、現代にどのように伝えられ、今の人が先人たちにどのように向き合っているのかを、ルポルタージュしました。本書は1500年から1700年までの200年間の歴史に登場した32人を没年順に掲載。「なになわ大坂」の面白い素顔に巡り会えることでしょう。また、今後も取材を重ね、古代・中世の部や近世後半の部の出版を予定しています。

大阪府内書店、Amazonなどで販売中。

*書店にない場合は、書店にご注文いただくか、(株)滯標あてに電話・FAXでご注文ください。

発行元：(株)滯標 大阪市中央区内平野町2-3-11-203 TEL.06(6944)0869 FAX.06(6944)0600

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

お問合せ (公財)関西・大阪21世紀協会 総務部

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