■ 巻頭特集

## 014 おもてなしの街、銀座

日本ならではの特別なおもてなしを体験したいなら、訪れるべきは銀座をおいてほかにはありません。数々の老舗専門店の伝統、美食の粋、歌舞伎や現代アート……世界に誇る一流を堪能できる街で、おもてなしの心を受け継いでいるのは"人"にほかなりません。銀座を味わい、体験し、探検しながら、その真髄の鍵を握る人たちと出会います。

■ 特集

## 031 古典文学を身にまとう――ものがたりの着物たち

文学の意匠を身にまとう、という世界でも珍しい文化は、すでに平安時代からおこり、江戸時代には大きな盛り上がりを見せました。なかでも人気を誇るのは、名場面の多い『源氏物語』と『伊勢物語』。貴重な資料を紐解きつつ、現代の作家が新たに作り上げた壮麗な「ものがたりの着物」をご紹介します。

## 040 日光東照宮 平成の大修理

徳川家康の没後400年となる2015年、日光東照宮では大掛かりな文化財修復プロジェクトが進行しています。境内のシンボルともいえる陽明門の修復の様子を中心に、先人たちが受け継いできた匠の技と想いが鮮やかに甦り、そして後世へと伝えられる現場を追いました。

## 056 味覚で巡る石川の四季

約400年の歴史をもつ城下町・金沢。この地には、江戸とも京都とも異なる独自の文化が息づいています。また同時に、金沢を中心とする石川県は、日本海側特有の多雨多雪がもたらす食材と郷土料理の宝庫でもあります。重厚な文化が多分に表れた石川の食と四季の魅力をお届けします。

## 078 ラーメン――その深淵なる魅力

いまや世界中が魅了されつつあるラーメン。何がそんなに魅力的なのか？　一度食べるとまたすぐに食べたくなるのは何故？　どんどん広がるバリエーションの行方は？　国民食、ラーメンを徹底解剖し、貴方の疑問にお答えします。

家庭画報 KATEIGAHO INTERNATIONAL Japan EDITION

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

**009** **Works　炎**　画・文＝篠田桃紅

**010** **和紙に託す祝いの心**
去る年への感謝と、来る年への祈りが交差するお正月。和紙で作られた水引のお正月飾りには、日本人の祝う心が込められています。

**039** **アイ・オン・カルチャー　[カルティエ]**

**050** **デザインラボ**
気になる、驚かされる、癒やされる、見とれる、触りたくなる、五感のデザイン。
・文様 —— 捨てられなかった装飾
・建築 —— 縁起のよい構造をもつ茶店
・装うアート —— 一歩ごとに楽しさが溢れだす
・プロダクト —— 活用される伝統の組み技
・プロダクト —— 和紙の屏風で「飾る喜び」を

**066** **KIJE プレゼント付きアンケート**

**067** **アーティスト・インタビュー**
●森山未來 —— 異文化の共鳴が生む身体表現
●松田 誠 —— 日本発 "2.5次元ミュージカル" を世界へ

**070** **アート＆エンタテインメント : 14 upcoming events**

**074** **秋の室礼**　[The Ryokan Collection]

**090** **定期購読のご案内 / 書店リスト / KIJE 通販サイト**

**092** **デジタルマガジンのご案内 / 和文テキストのご案内**

**093** **KIJE パートナーホテルズ**

**098** **次号予告**

**表紙** **下駄アート（ちきゅう）**
制作＝鈴木千恵 (p.54)
撮影＝佐藤竜一郎

**目次**　千代紙＝いせ辰

※ 本誌編集ページに掲載されている商品などの価格は、原則として本体価格であり、2015年8月16日現在のものです。税込価格は消費税率8パーセントを本体価格に加算した金額となります。本体価格や店舗情報などは諸事情により変更されることがあります。また、掲載した写真の色や素材感が、実際の商品と若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

家庭画報 KATEIGAHO INTERNATIONAL Japan EDITION

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

**Japanese text**

**2015年 秋／冬号 日本語編**

Works

## 炎

画・文＝篠田桃紅

p.009

木の根を燃して一番高く舞い上がった軽い煤。
それを固めた頂煙墨(ちょうえんぼく)を
深い地底から汲み上げた水で溶く。
天と地と、両極のもの。
火と水、それが我が友。

口絵

## 和紙に託す祝いの心

写真＝鍋島徳恭　水引＝廣瀬由利子
文＝編集部　協力＝内藤万莉

p.010

**生命力溢れる木の繊維から作られる和紙は、日本人にとって、生まれいずる命、聖なるものの象徴。その和紙で作られた、新しい年を寿ぐ水引のお正月飾りには、清らかな願いと祈りの思いが込められている。**

**水引の結界「はつゆき」**

神様の依代(よりしろ)であるお正月飾りは、今年一年の穢れを祓い、清浄な空間に神様をお迎えするためのもの。清らかさの象徴である白い和紙で作られた結界には、不浄なものの侵入を禁じる意味合いがあるのだ。水引の連なりは金沢の湿り気を帯びたぼた雪が重なるように落ちるさまを表し、枯れた赤松の枝と常緑の赤松の葉で、古い年と新しい年がつながっていく様子を表現している。

p.011

7 世紀初め、大陸から紙の製法が伝えられて以来、日本人は固有の和紙文化を確立し、障子や襖に代表されるように、暮らしに深く根ざすものとして大切にその紙を扱ってきた。しかし和紙には、そうした生活の道具としてだけではない一面がある。それが〝和紙で祝う〟という日本独特の文化だ。

　樹木には精霊が宿ると古来より信じられてきた日本。和紙はその樹木を原料とする。黒く硬い楮(こうぞ)の樹皮は、清らかな水に何度も何度もさらされることによって、白い和紙へと生まれ変わる。それは清浄さの証とされ、やがて和紙は穢れを祓い、清めることを意味するようになった。こよりのように細く縒った和紙を立体的に編み上げていく水引は、そうした日本人の精神性のもと、祈りや願い、寿ぎの心を託すものとして、日本の文化の中に息づいてきたのだ。

　金沢で水引作家として活動している廣瀬由利子さんは言う。「伝統工芸は人に愛され、使われてこそ価値がある。もしも人が興味を失ったら、取り残され、消えていってしまうでしょ

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

う」。日本が伝え、守ってきた〝和紙で祝う〟という心。それを伝承すると同時に、時代に愛されるものへと進化させていくことの大切さ――それを廣瀬さんは思う。

　去る年への感謝を、来る年への祈りを込めるお正月飾り。和紙が育んできた美しい風習に今年は思いを馳せてみたい。

**水引のお正月飾り「ことほぎ」**

寿ぎとは〝言葉で祝(ほ)ぐ〟という意味。今年一年、よいことがたくさんあるように……そんな思いで人々は、祝いの言葉を述べ讃える。大小さまざまな金銀の飾りを重なるように配し、先祖から次世代へと続くさまを表した。金と銀の色に新春を迎えるめでたさを託している。ちりばめられた小さな玉が、天から降り注ぐお祝いの言葉のよう。

(p.012)

**水引のお正月飾り「りん」**

新たに始まる日々がすべて円満であるように、という願いを込めた白い輪に、天と地を結びつける赤い直線を合わせた潔く清冽な作品。白は昇る朝日のシンボル、赤は沈む夕陽のシンボル。陰陽の合一は、新たな物事が生まれる力を宿すといわれている。冷たく清浄な空気の中、凛と佇むその姿が美しい。

**廣瀬由利子（ひろせ・ゆりこ）**

石川県金沢市生まれ。関西学院大学大学院にてキリスト教美術史を専攻。水引を独学で習得する。国際文化交流の場で、外国人が水引に強い関心を寄せたことに感銘を受け、以来伝統の水引を現代感覚でアレンジした〝和のこころ・和のかたち〟をコンセプトに作品を発表している。

**Japanese text**

**2015年 秋／冬号 日本語編**

巻頭特集

# おもてなしの街、銀座

撮影＝佐藤竜一郎、大見謝星斗 (p.16 上 )、古市和義 (p.18)、森山雅智 (p.19 天ぷら )、葛西亜理沙 (p.19 下 )
文＝編集部、露木朋子 (p.18、29)、大滝美恵子 (p.19 下 )、三宅 暁 (p.21)、白坂ゆり (p.24)、鈴木糸子 (p.25)
地図＝上泉 隆
※特集内の価格は特に記載のない場合はすべて税込みです。

p.014

**1860 年代の日本に訪れた文明開化という潮流の中で、新しい時代の象徴として発展した銀座。近代化への転換と西洋文化への憧れが生んだモダンさと、伝統が共存し進化してきた街は、現在も新旧の魅力に溢れます。美食の粋、極上のエンターテインメント、老舗専門店のこだわりの世界。日本が誇る〝一流〟を堪能できる街を、味わい、体験し、探検しながら、この街ならではのおもてなしの心を伝える人たちと出会います。**

このページ：資生堂パーラーの鈴木真社長（上階左）、前田好行店長（同中央）と、ホスピタリティの精鋭たちがお出迎え。資生堂パーラー流おもてなし、味の伝統については 18 ページへ。
次のページ：銀座四丁目、中央通りと晴海通りの交差点には、街のシンボル・和光（25 ページ）の時計塔がそびえる。

## 味わう
### 極上のひとときを独り占め

p.016

**心づくし溢れる和の隠れ家**
**東家**

**個性を楽しむオートクチュール・フレンチ**
**R（アール）**

世界から訪れる人々の味覚を魅了する、名店ひしめく銀座という街で、自分のためだけに仕立てられたひとときを記憶に刻む。そんな贅沢を味わえるふたつの店を訪ねた。

銀座の賑わいの中にあるとは思えない静謐な空間で、昼・夜一組ずつのゲストを迎えるのは「東家」店主・坂内晃さんと奈美さん夫妻。「料理を突き詰めると、相手を慮 ( おもんばか ) る茶の湯の精神に行き着く」という晃さんは、一期一会の精神を大切に「お客さまにはその季節の最高の美味しさに出会って頂きたい。そのための料理という〝ものづくり〟と向き合いたかった」。それには貸切のスタイルが一番と、2011 年に独立、開店。「料理そのものは一要素に過ぎず、空間、おもてなし、そのすべてがごちそうになる。銀座という場の空気もまた味付けである気がします」。晃さんの真摯でストイックな物腰と、奈美さんの朗らかなサービスが調和し、特別なときを奏でる。

一方、「R」では、究極の〝オートクチュール・フレンチ〟を堪能できる。ゲストの希望するテーマに沿って、メニュー内容はもちろん、出来得る限りのサービスがコーディネートされるというユニークなスタイル。ここはレストランというより、「お客さまと私たちのステージ」と萩原敦彦シェフは呼ぶ。時には何か月も前からシェフとゲストが対話を重ね、アミューズからデセールまで、ひとつの物語を紡ぐようにコースが仕立てられる。その過程が何より楽しい、と萩原さんはいう。この日のテーマは〝秋・銀座での出会い〟。各国のシェフたちと交流する機会も多い萩原さんが得てきたインスピレーション、

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

そして日本各地の素材の恵み。そのすべての出会いへの感謝の気持ちを込めた。一流を知り尽くした人たちが店を訪れる銀座という街では、学ぶことも多いという。この空間は「常に柔軟に創作の枝葉をどんどん増やして、ここで過ごして頂く時間の質を高めていきたい」と意欲的な萩原シェフに用意された、最高のステージであるようだ。

(p.016)
季節が夏から秋へと移り変わる短い時期にしか味わえない鱧と松茸の取り合わせを、にゅうめん入りの鍋仕立てにした椀物（左）。通常は料理の終盤に出されるボリュームのある鍋物を軽やかに、季節の恵みをシンプルに味わう趣向。じっくり取った鱧の出汁は香ばしく滋味がある。店主・坂内さんによるお点前（上）。心地よい緊張感と静寂の中で、食後の余韻を楽しむ。

(p.017)
萩原シェフ（上）によるメインディッシュ（左）は岩手県産ほろほろ鳥のクルピネット包み、黄色いカレーのヴルーテで。中にはピーナッツペースト、刻んだジロール茸とイベリコサラミがくるまれ、コクと風味とスパイシーさが、淡泊な胸肉を引き立てる。シャンパンとの相性抜群のアミューズ（下）は、仔牛のタルタル風と北海道産のウニを、磯の香り立つ岩のりと米のチュイルに載せて。

**東家**
東京都中央区銀座 3-7-13 成田屋ビル 7F
Tel. 03-6228-6182
12:00 ～ 14:00（LO）、18:00 ～ 22:00（LO）
不定休　要予約
昼 1 万円～、夜 2 万円～

**R**
東京都中央区銀座 7-16-21 雲ビル 2F
Tel. 03-6226-5430
ディナー営業のみ　3 か月～ 2 週間前までに要予約、コース内容相談
1 万 5000 円～（サ込み）、室料一律 2 万円、飲み物別料金

**「銀座の真髄」に出会える老舗レストラン**

## 資生堂パーラー

p.018

「資生堂パーラー」は 20 世紀初頭から、銀座の、そして銀座食文化の象徴だ。その始まりは 1902 年。創業者の福原有信がパリ万博視察の帰途にアメリカのドラッグストアを訪れなければ、日本屈指の名店は誕生しなかったかもしれない。暗い雰囲気になりがちな薬局に設置されていたのは、ソーダファウンテン。その周囲に客の笑顔が溢れていたのだという。「日本でもあの笑顔が見たい、すべてはその想いが始まりです」（前田好行店長）。有信は帰国後すぐにソーダファウンテンを開店、本格的な料理を出すパーラーへと発展する。

110 余年を経た今も「資生堂パーラー」の随所に、有信の心は息づく。ミートクロケット、オムライス、チキンライス。伝統的な西欧料理をベースに、日本独自の進化を遂げるこの店の「洋食」は、ハイカラを愛し、かつ好奇心旺盛な銀座の人々の心をとらえ続けてきた。80 年以上変わらぬ味わいのミートクロケットに常連は和み、ほうれん草を加えた鮮やかな緑色の革新的なオムライスの登場に、客は驚きの笑顔をみせる。そして柔軟な接客も有信イズムの賜物、この店ならではの居心地のよさを作りだす大きな要素だ。「曜日も席もご注文も何十年変わることなく通われるお客さまにも、初めていらっしゃる方にも、記憶に残る時間を過ごしてほしい。そのためにマニュアルは最低限に留め、お客さまおひとりおひとりに寄り添ったベストなサービスを、スタッフ自身が臨機応変に考えるのが私たちのスタイル。お客さまと真摯に向き合ってこそ、〝銀座のおもてなし〟〝パーラーのおもてなし〟なのです」（鈴木真代表取締役社長）。

上：ケチャップで炒めたご飯をオムレツでくるんだ「オムライス」（2470 円）。
中：「シーザーサラダ」（2 人前・3090 円）は客の好みを聞きながら、テーブル横で仕上げるスタイル。ゲストとスタッフの会話も弾む一品。
下：庶民の味だったコロッケを、フランス料理風の一皿に昇華させ、話題となったのは 1931 年のこと。以来、「ミートクロケット トマトソース」（2470 円）は看板メニューの一つに。右上：創業当時のソーダファウン

テンの面影を今に伝える「アイスクリームソーダ」（1130円）。手前が定番メニューの〝レモン〟、奥が月替わりの季節メニュー〝アップルジンジャー〟（5月）。※価格はすべてサ別

**資生堂パーラー銀座本店**
東京都中央区銀座 8-8-3　東京銀座資生堂ビル 4F ／ 5F
Tel. 03-5537-6241
11:30 ～ 21:30
月曜定休（祝日の場合は営業）
parlour.shiseido.co.jp

### 天ぷらは、銀座で進化し続ける
## てんぷら 近藤

p.019

もともとは江戸庶民の屋台食だった天ぷらは、銀座の街で数々の一流店の味として昇華された。その中にあって「天ぷらといえばここ」と言わしめるのが「近藤」だ。店主・近藤文夫さんが作る天ぷらは、彼が「山の上ホテル」の料理長時代から、食通の作家・池波正太郎が愛したことで名高い。

近藤さんは「天ぷらは揚げ物ではなく、蒸し物なんです」と言い切る。「衣を揚げるというより、衣をまとわせた素材の水分をいかにコントロールするか」が鍵だという。その真骨頂が、魚介中心の素材を使うという常識を覆した、独創的な野菜の天ぷらだ。自ら産地に赴き、美味しく安全な、納得のいく素材を見極める。温度の違うふたつのゴマ油の鍋を使い分け、音を頼りに絶妙な揚がり具合で引き上げられる近藤さんの天ぷらは、極めて軽やかで、想像を上回る素材の味わいと食感が口いっぱいに広がる。「素材の美味しさを引き出すことはもちろん、見た目の美しさと衝撃、そのすべてが揃わなければ感動はない。感動がなければ、一流の味とは呼べないと思います」。

銀座から天ぷらの革命を発信している名店は、なおも進化し続ける。

右上：目配りのきく全席カウンターの店内で、常にタイミングを計りながら揚げたてを提供する近藤さん。
上：「近藤」の代名詞のひとつともいえる人気のにんじんを中心に、カボスをはさみ込んで揚げた松茸と、色鮮やかな銀杏、奥には穴子と栗。初秋の味覚が揃った。

東京都中央区銀座 5-5-13 坂口ビル 9F
Tel. 03-5568-0923
12:00 ～ 13:30（LO）、17:00 ～ 20:30（LO）
日曜定休（月曜が祝日の場合休み）
昼 6500 円～、夜 1 万 1000 円～（税別）

### 歴史を感じる銀座の一軒家で、革新的なすしを
## 鮨 石島

p.019

18 歳で鮨職人としての修業を始め、ニューヨークでの経験などを経て、店主・石島吉起（よしゆき）さんが独立を考えたのは 32 歳の時。当時、若年ゆえに物件探しは決して楽ではない中、こだわったのは非日常感を演出できる一軒家。そして出会ったのが、すしの聖地・銀座の、中心の賑わいからは少し離れた場所に立つ古い日本家屋だった。もともと米屋だった築約 100 年の二階建ての建物は、青銅板装飾の外観がその歴史を感じさせ、建築史的にも貴重な存在。その雰囲気も生かしつつ、カウンターはやや広めの幅に仕上げるなど、内装はシンプルでかつ、ゆとりを感じられる空間に生まれ変わらせた。

「日々、一貫一貫に真摯に向き合うことが一番のおもてなし」と言う石島さん。酢飯はネタによって、2 種類を用意。魚の味わいに合わせて、風味の異なる 2 種類の酢を使い分ける。そして米は、古米と新米の 2 種類を混ぜるという、一流店の多くが取り入れているやり方には倣わず、新米だけで炊く。「固定観念にとらわれず、新しいすしのあり方も発信していきたい」。歴史と革新を感じられる特別なひとときだ。

つまみ、握り、合わせて予算は 1 万 5000 円から。写真は青森県三厩（みんまや）のトロ、愛知県三河のコハダ、千葉県銚子のひき縄カツオ。器好きの石島さんのコレクションから酒器を選べるのも楽しい趣向だ。

東京都中央区銀座 1-24-3
Tel. 03-6228-6539
11:30 ～ 14:00、18:00 ～ 22:30

日曜・祝日定休　要予約　※ 9 月 20 日〜 27 日は連休予定（要問合せ）
www.sushi-ishijima.com

**回転扉の向こうの心地よい別世界**

## トリコロール本店

p.020

20 世紀初頭、西洋への憧れが銀座の飲食文化を発展させる中、東京にいながらにして外国にいる気分を味わえる"カフェー"は、パリ帰りの画家や文士、学生たちが集う社交場としてブームを巻き起こした。そんな店のひとつ「トリコロール」は、コーヒー豆を商っていた木村コーヒー店（現・キーコーヒー株式会社）の店主・柴田文次（ぶんじ）が、コーヒー文化をより広めたいと 1936 年に創業した。煉瓦づくりの洋館風の店舗が、ビル街の狭間でゆっくりと時を刻み続ける。回転扉をくぐると、そこにはカウンター席でスタッフと言葉を交わす馴染み客や、奥のテーブルで読書に没頭するご婦人が。みなコーヒー片手に、思い思いにいつもの朝のひとときを過ごしている。

苦味、酸味、甘味のバランスがよいトリコロールの「アンティークブレンド」は、中南米産のコーヒー豆を 4 種類使ったオリジナル。注文を受けてから豆を挽き、丁寧にネルドリップされる。もうひとつ、トリコロールならではといえるのがお客の目の前で注がれるカフェ・オ・レ（上の写真）だ。コーヒーとミルクのポットを鮮やかに操り、好みの配合でカップに注ぎ泡を立てる。見た目の驚きと優雅な気分、ふわりと立ちのぼる淹れたての香りを楽しめる、伝統のスタイルだ。

「この街で長くやっていると、目まぐるしい変化に取り残されているような気がすることもあります。でも、子どものころご家族でよく来店されたというお客様が『変わらないわね』と懐かしんでくださると、何より嬉しい」と店長の小宮郁子さんはいう。変化の中で変わらずあり続けることこそ、世代を越えて店を愛してくれている人たちへの最高のおもてなしなのかもしれない。「有難うございました、行ってらっしゃいませ」という小宮さんの朗らかな言葉に送り出されると、コンクリートの谷間の風景も少し柔らかな色彩を帯びる。

上から：毎日厨房で手作りされるアップルパイやエクレアもコーヒーのお供として人気。店舗は古風なヨーロッパの趣。正午から開放される 2 階席では、天窓から柔らかく差し込む光のもとでゆったりと。店長・小宮さんの優しい笑顔と淹れたてのカフェ・オ・レが、穏やかな気分を誘う。カフェ・オ・レ 960 円、アンティークブレンドコーヒー 880 円、アップルパイ 570 円など。

東京都中央区銀座 5-9-17
Tel. 03-3571-1811
8:00 〜 20:30（20:00 LO）、土・日・祝 〜 21:30（21:00 LO）
無休

**文学史が息づく老舗バー**

## ルパン

p.021

「銀座の街をひとつ特徴づけているのが路地裏ですね。今は大きなビルの裏口が目立ちますが、かつてはいろんな飲み屋やすし屋などあったものです」

と、その路地裏にひっそり佇むバー「ルパン」のオーナー高﨑龍彦さんがいう。

1928 年創業。第二次世界大戦を挟み、今なお路地裏の一角に店を構える銀座でも有名な老舗バーだ。とはいえ、敷居の高さはない。創業当時からの歴史を刻むヤチダモのバーカウンターと、ベテランのバーテンダー開（ひらき） 幾夫さんが醸し出す雰囲気はいつも穏やかで、カクテルを 2 杯飲んでもチャージ料含め 3000 円ちょっとは銀座にしてはリーズナブルだ。

この店が有名なもうひとつの理由は、川端康成や太宰治といった往年の作家や文化人たちがかつてこの店に集ったことにある。写真家・林 忠彦が 1946 年に撮影した、太宰がルパンのバーカウンターで脚をくずして寛ぐ有名な写真があるが、その席はバーの一番奥に今もある。太宰ファンには特等席だ。龍彦氏の母で創業者である高﨑雪子さんは飾らない平凡な女性だったというが、その雪子さんの人柄に魅かれ、人々は路地裏のこの店のカウンターで銀座の街に溶け込む時を過ごし

たのだろう。

「母は、この店がいつの時代でもお客様に安心して寛いで頂ける場所であってほしいと願っていました。長く続いているのは珍しいことかもしれませんが、この願いが生きるよう努めているだけの平凡な店なのです」

変わらない「時」を味わう。銀座で数少ない贅沢な店のひとつだ。

東京都中央区銀座 5-5-11 塚本不動産ビル地階
Tel. 03-3571-0750
17:00 ～ 23:30（23:00 LO）
日曜・月曜定休（月曜日以外の祝日は営業）
www.lupin.co.jp

右上から順に：夕闇に灯る「ルパン」の看板。アプリコットブランデーとスロージンをシェイクした「チャーリー・チャップリン」（1300 円税別）は、シンプルながら味わい深い、人気カクテルのひとつ。カウンターに立つ開 幾夫さん。林 忠彦が撮影した、バーで寛ぐ太宰治の写真。
上：創業者の高﨑雪子さん（中央の列、左）

## 体験する
### 五感で楽しみ尽くす

p.022

**伝統芸能の 100 年後のために**
## 歌舞伎座

歌舞伎座は変わった。

建物が新しくなった、というだけではない。確かに歌舞伎座は 2013 年に新しく竣工した。以前の印象を踏襲した桃山様式の風貌で、銀座のモダンな街並みにいい意味での違和感をもたらすこの建物には、100 年先まで見据えた最先端の建築技術が盛り込まれ、視線を上へと動かせば、高層ビルがそびえている。見た目は継承しつつも、機能は刷新されたのだ。

しかし建物の話ではない。本当に変わったのは役者の魂だ。400 年の歴史、その中で受け継がれてきた多くの演目、そして代々の家系を守り、芸を磨いてきた歌舞伎役者たちが、本当の意味で歌舞伎を、歌舞伎座を、100 年後にまで発展させていくために、これまで以上にダイナミックに動き始めている。世界中を飛び回り、古典のみならず、スーパー歌舞伎に代表されるようなより現代的でダイナミックな舞台を繰り広げる。彼らは一体いつ休んでいるのだろう?と思わせるほどの活躍ぶり。いくつもの世代が層を成す歌舞伎役者たちの力が多重的に相乗的に歌舞伎界を盛り上げる。

そして日々挑戦を続ける役者たちの拠り所こそが、この歌舞伎座なのだ。この場所があるから、彼らは自由に縦横無尽に駆けられる。だから一度足を運んでみてほしい。日本の伝統芸能が進化するその瞬間に、きっと立ち会うことができるはずだ。

『競伊勢物語』で紀有常を演じる二代目中村吉右衛門。
このページの写真提供：歌舞伎座（松竹）

東京都中央区銀座 4-12-15

**秀山祭九月大歌舞伎**　9月2日〜26日
昼の部（11:00 〜）：双蝶々曲輪日記 新清水浮無瀬の場／紅葉狩／
　競伊勢物語
夜の部（16:30 〜）：通し狂言 伽羅先代萩
チケット予約・劇場、公演情報：www.kabuki-bito.jp/eng

(p.023)
**初代歌舞伎座**
1889年開場。外観は洋風、内部は日本風の檜造りの威風堂々たる建物だった。

**第二期**
1911年、純日本式の宮殿風に改装。のち漏電により焼失。

**第三期**
1924年に奈良朝と桃山様式を併せた大殿堂を再建。1945年の空襲により外郭を残して焼失。

**第四期**
1950年に第三期のデザインを踏襲する形で再建。2010年に建て替えのため休館となる。

**第五期**
2013年、現在の歌舞伎座が誕生。存在感ある和の意匠で銀座の歴史と景観を継承している。

### 銀座の街から、100年後も存在するアートを発信したい
## ギャラリー小柳

p.024

賑やかな街を抜け、小柳ビルの8階へ。エレベーターの扉が開くと、静かな別世界が広がる。ソフィ・カル、マルレーネ・デュマス、束芋ら国際的なアーティストを紹介するギャラリー小柳。ギャラリストの小柳敦子さんは「父が、1852年創業から5代続いた老舗陶器店を閉めた後、現代陶芸の画廊を経て、1995年に現代美術のギャラリーとしてオープンしました」と語る。90年代前半の日本では写真をアートとして取り上げるギャラリーがほとんどなく、「写真をアートとして見せたい」というパートナーで現代美術家の杉本博司さんの思いがきっかけとなった。

「父は、小柳の名が銀座の街に残ればいいから、時代に合った好きな商売をしなさい、と言ってくれました。銀座には、商売替えして残っている老舗がたくさんあるんです。私も年を重ねて、伝統のもとに新しさがある銀座の良さを実感するようにもなりました。海外のアートフェアでも、GINZAといえば誰もがわかってくれますしね」

杉本さんが設計したミニマルなギャラリー空間で、アートとの出会いを演出する小柳さんのこだわりは〝クラフトマンシップ〟。「コンセプトも大事ですが、やはり神は細部に宿ると思います。四季の美しさを感じる日本人作家の細やかな感性を楽しんでほしい。地味な脇役でもいい演技を見せるような、100年後も存在し続けるアートを紹介していきたいです」。

上：「鈴木理策展　水鏡」を開催中（現在は終了）のギャラリー小柳にて、小柳敦子さん。

東京都中央区銀座1-7-5 小柳ビル8F
Tel. 03-3561-1896
日曜・月曜・祝日休廊
www.gallerykoyanagi.com

**今後の展示予定**
**内藤礼展**　9月12日〜10月31日
**野口里佳展**　12月19日〜2016年1月30日

## 銀座・秋のイベント

p.025

**人と文化が集まる銀座では、魅力的な催しがたくさん。この秋注目のイベントをご紹介します。**

### 日本の伝統と現代のセンスが融合した逸品を

銀座のランドマークであり、時計・宝飾品から食品まで洗練された品揃えで知られる高級専門店、和光。一流のセレクト力で集められた、〝和の技〟が光る作品がこの秋、お目見えする。車や玩具、妖精などを描いた蓮華は、輪島市在住の漆工芸家・箱瀬淳一さんのもの。唐津焼の代表的な技法が詰まった豆皿のセットは岡本作礼さん作。草花文様や小動物など繊細な染付けを得意とする中井理節さんと、伝統的な赤絵をモダンに昇華させた河端理恵子さんの作品は女流陶芸家二人展で並ぶ。

上の段、左から：箱瀬淳一作 蓮華 各￥32,400、中井理節作 陶筥（大）￥86,400、（小）￥27,000、河端理恵子作 華文ボンボニエール ￥64,800
下：岡本作礼作 豆皿セット　￥54,000（15 セット限定）

**女流陶芸家二人展**　9月24日〜10月5日 本館地階
**岡本作礼展**　10月15日〜26日 本館地階
**箱瀬淳一展**　11月21日〜30日 本館6階和光ホール
10:30 〜 19:00

**銀座和光本館**
Tel. 03-3562-2111
www.wako.co.jp/en/index.html

### エルメスから発信、現代社会に新たな問いかけをするアート

銀座メゾンエルメス フォーラムで開催中の展覧会〝「境界」高山明＋小泉明郎展〟。日本の美術を海外に紹介し続ける住友文彦さんをゲストキュレーターに迎え、二人の若手作家の世界観に触れられる映像作品を展示。高山さんは、古典絵画をモチーフに、舞台と客席や演者と観客といった演劇を構成する関係について問いかける作品。小泉さんは、自分と他者や平静と混乱などの間にゆらめく境界を浮かび上がらせる作品。ガラスブロックが印象的な空間での一期一会のコラボレーションを楽しみたい。

**「境界」**
7月31日〜10月12日　月曜〜土曜 11:00 〜 20:00（最終入場 19:30）、日曜 〜 19:00（最終入場 18:30）　入場無料

**銀座メゾンエルメス 8F　フォーラム**
Tel. 03-3569-3300
www.maisonhermes.jp/ginza/gallery/

### 銀座で養蜂!? 都心で自然と親しむプロジェクト

都市と自然環境との共生をテーマに、2006年より銀座のビルの屋上で養蜂をスタートしオリジナルの蜂蜜も人気の「銀座ミツバチプロジェクト」。屋上で飼育されるミツバチを見学する「屋上ミツバチ見学」（随時開催、申し込み制。有料）や、産地直送の野菜が並ぶマルシェや食のフォーラムが開かれる「ファームエイド銀座」（次回は11月8日）、屋上に植えたかぼすを気仙沼産さんまとともに味わう「かぼすの収穫祭」（9月21日開催、申し込み制）など、さまざまなイベントが開かれている。

**屋上ミツバチ見学、ファームエイド銀座**：紙パルプ会館とその周辺
予約 Tel. 03-3543-8201　www.gin-pachi.jp　www.farmaidginza.com
**かぼすの収穫祭**：白鶴銀座天空農園
予約 Tel. 03-6228-8770（大分県東京事務所 担当：西水良太）
www.hakutsuru.co.jp/g-nouen

## 探検する
### 専門店の世界へようこそ

p.026

**都心で野花の聖地に憩う**
### 野の花 司

p.027

玄関や客間にしつらえられる〝迎え花〟は、茶の湯や華道の精神に根ざした、季節の草花で客人をもてなす心を表現するもの。銀座の街で20年間、野の草花を専門に販売してきた「野の花 司」は、近隣の一流料理店や茶道関係の顧客に親しまれ、そんな迎え花の文化を支えてきた。とはいえ、この店の雰囲気は極めて親しみやすい。どこか懐かしい、古民家を思わせる店内では、普通の花店では見かけることのない切り花、苗木、寄せ植えなどがところ狭しと並べられ、出迎えてくれる。野に咲くそのままの姿を摘んできたような、素朴な色合いや佇まいが魅力。都心の賑わいの中にいることを一瞬、忘れてしまいそうだ。

「この飾り気のない、草花のやさしい姿に心惹かれます。子どもの頃、夏になると田舎の親戚の家を訪れた思い出がよみがえります」と店主の庄司勝子さん（左の写真）はいう。「野の草花には、栽培されたものや洋花とは違う美しさと存在感があります。決してきらびやかさ、派手さはない。でも一年中、ピンと真っ直ぐな姿で揃う花と違って、自然や季節をより身近に感じることができるんです」。野の花の美しさは、器で更に引き立つと考える庄司さんの店には、古道具を活用したものや作家ものの花器も豊富に揃い、店頭でのちょっとした花あしらいはすぐにでももてなしの場面に取り入れたくなるものばかりだ。

2階の茶房兼ギャラリースペースでは、和菓子や、野山の恵みを活かした軽食でくつろぎのひとときを。また定期的に開催される、野花に親しむさまざまな講座や、野花を使った庭造りの提案は、都会の暮らしに大自然の息吹を運んでくれる。

東京都中央区銀座 3-7-21
Tel. 03-3535-6929
10:00 ～ 19:00　日曜・祝日 11：00 ～ 18：00
12月31日～1月3日休
www.nonohana-tsukasa.com

**手仕事の魅力溢れる民藝の〝サロン〟**
### たくみ

p.028

名もなき職人たちによって生み出された日用の道具に、機能美を見出し再評価する。そんな〝民藝〟の精神は思想家・柳宗悦によって提唱され、1920年代に一大運動へと発展した。「たくみ」は、この理念に賛同した人たちによって1933年に開店。柳と、同じく民藝運動の同志だった陶芸家の濱田庄司が店内の設計を手がけ、当時「たくみ」は彼らと仲間たちのサロンのような存在でもあった。

50年以上、民藝に携わってきた社長の志賀直邦さんは「日本の民藝品を特徴づけているのは、北から南まで、豊かな気候風土に育まれた多様性です」という。その言葉どおり、2階建ての店内を埋め尽くす器や布などの日用品や、郷土玩具の種類の豊富さに思わず目移りしてしまう。「民藝品とは、職人技の美しさ、古さを愛でるだけのものではないんです。生活の中で使い込んでこそ味わいを増す、そんな魅力に出会って頂きたいです」。

東京都中央区銀座 8-4-2
Tel. 03-3571-2017
11:00 ～ 19:00
日曜・祝日定休
www.ginza-takumi.co.jp

民藝の精神とエネルギーに満ちる店内を案内してくれる、志賀直邦さん。民藝品とは本来、日常使える手軽さ、手頃さが身上だ。銀座を訪れたら、暮らしの中に生きる一品を探してみよう。

**この街で愛され受け継がれる銘菓**

## 空也

p.028

餡をもち米粉の皮で挟んだ素朴な菓子・最中を求めて、連日大勢のお客が押し寄せる。店内に山積みされた箱入りの最中が、見る見るうちに引き取られていく。外にはほとんど常に、「本日のもなか全て売り切れました。申し訳ございません」という貼り紙。これが、創業した地の上野から1949年に銀座へ移転したこの店の、日常の風景だ。

常連客は予約なしに訪れることはしない。知らずに立ち寄ったお客は、よほど幸運でない限り最中を入手するのは難しい。そんなとき、店頭で笑顔を絶やさない四代目店主・山口元彦さんは、申し訳ない気持ちでいっぱいになるという。しかし毎日店で手作りされる空也の最中は、当然量産ができない。代々受け継がれてきた品質を丁寧に守り抜くことは、こういうことなのだという、証でもあるのだ。

「空也もなか」の皮にはこの店ならではの香ばしさがあり、中の餡の上品な甘さと調和する。吟味された素材で作られている最中は、1週間ほど日持ちがするという。作りたては皮がぱりっと、2日ほど経てば餡となじんでまた違う美味しさが楽しめる。

東京都中央区銀座6-7-19
Tel. 03-3571-3304
10:00～17:00　土曜～16:00
日曜・祝日定休

毎朝、お客を出迎える店主の山口元彦さん（右）。店内には予約済みの最中の箱が山積みされている。「空也もなか」10個入り1030円から（左）。冬季限定で販売される「空也餅」や、季節の生菓子も最中に劣らぬ人気商品だ。

**文房具のセレクトショップへ舵を切る**

## 銀座・伊東屋

p.029

銀座通りで一際目立つ、大きな赤いクリップ。どの国の人からも一目で文房具屋とわかるように掲げられた、銀座・伊東屋の目印だ。他に類を見ない品ぞろえが、かねてより人気の高い文房具専門店は1904年に銀座に創業した。2015年前半の銀座の最旬トピックのひとつといえば、その伊東屋のリニューアルオープンだろう。文房具が主役であることは変わらないが、店全体のコンセプトに「働くをサポート」を掲げ、大胆な刷新を施した。地下1階から12階までのフロアには、それぞれ〝desk〟、〝meeting〟、〝travel〟といった文房具を使って働く場面を想定したテーマを設け、それに沿ったグッズがベテランのバイヤーの厳しい目を経て、セレクトショップのように並べられている。そして今回、お客が商品、ひいては文房具に対し、もう一歩深く付き合えるような仕掛けも凝らされた。たとえばオリジナルのレターセット、季節のカードなど約1900種が並ぶ2階の〝share〟フロア。奥の〝write & post〟コーナーでは筆記具を借り、その場で手紙を書いて、オリジナル切手を購入し、投函まで出来る。3階〝desk〟フロアの大きな目玉は、あらゆるペンに合う芯を探してくれる「替え芯」コーナーだ。インク切れによる単純な芯交換から、自分の手にフィットする気に入りのペンに自分好みの書き心地の芯をカスタマイズする人まで、お客は引きも切らない。そのペンを持って7階〝fine paper〟に行けば、ペンの性質に合った美しい紙を見つけてもらえる。どのフロアも新しい発見や驚きに満ちている。時間に余裕を持ってじっくりと訪れることをお薦めする。

知識豊富な専門スタッフが各フロアで迎えてくれるのも、伊東屋の魅力。（上から）2階を担当する萩原由紀さん、1000種の芯を扱う3階「替え芯」コーナーの園川（そのかわ）拓也さん、7階には1899年創業の紙の専門商社「竹尾」の鳥光（とりみつ）美緒さん。

東京都中央区銀座2-7-15
Tel. 03-3561-8311（代）
10:00～20:00、日曜・祝日～19:00、12階カフェは10:00～22:00
年中無休
www.ito-ya.co.jp

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

きもの

# 古典文学を身にまとう
## ——ものがたりの着物たち

写真＝鍋島徳恭（p.31）、中村淳（p.34-38）
着付け＝赤江千香子　監修＝相澤慶子
協力＝切畑 健（京都国立博物館名誉館員）

p.031

**文学の意匠を身にまとう、という世界でも珍しい文化は、すでに平安時代からおこり、江戸時代には大きな盛り上がりを見せた。なかでも人々に愛されてきた『源氏物語』と『伊勢物語』は人気の題目だ。貴重な資料を紐解きつつ、現代の作家が新たに作り上げた壮麗な「ものがたりの着物」を紹介しよう。**

**夕顔・花宴・野分・行幸・若菜上（御所解き）文様小袖**
『源氏物語』の中の 5 帖のエピソードが見事に文様化された、江戸時代の小袖（着物の一種）。全体に文様を配した「総文様」の小袖は、高位の武家女性の衣装であることをうかがわせる。位が下がるにつれて文様が少なくなり、次位は右袖と腰高にのみ文様を配することが許された。
丸紅蔵（京都文化博物館寄託）・江戸時代後期

## ものがたりを着るということ

p.032

「『日本の文化は素晴らしい』と言ってもらえることが増えましたが、実はまだ知られていない、もっと素晴らしい日本文化があるんですよ」。そう教えてくれたのは、日本の伝統服飾の研究者、京都国立博物館の名誉館員でもある切畑健さんである。それは「現代の日本人ですら知らない人が多いかもしれない、『ものがたりを着る』こと」だという。

ファッションデザインに意味ある内容を取り上げることは、なにも日本に限ったことではない。しかし各国の伝統的なそれらは、宗教上の内容や、それをまとう人間の権威を表すものであることが大半である。ところが日本の場合には「文芸」を取り上げていることが、興味深いのだ。『古今和歌集』などの和歌や『和漢朗詠集』の漢詩文、『伊勢物語』に『源氏物語』、更にそれら古典からうまれた能楽曲などが、江戸時代の着物に及ぼした影響は計り知れない。同時に、江戸時代にうまれた友禅染めという手描きの染色技法が、色鮮やかで多彩な文様の着物を生み出すことを可能にし、文芸意匠を着る、という一大流行を華やかに彩った。このページで紹介しているものもそうした着物のひとつである。

「文芸意匠を着る」ことは、しかしさかのぼれば平安時代の 11 世紀には既に盛んに行われていた。たとえば色の組み合わせを用いて、あるものがたりや詩を暗喩する。それに人々は気づき合い、愉しみ合っていたのである。

「これは元々、季節を敏感にとらえる豊かな感受性と、日常生活の中に古典文学が自然と存在していることとの出会いですね」と切畑さんは語る。あるものがたりの意匠をまとっていれば、周囲の人はその人の教養の高さや知性、更にはその人の気持ちや境遇までをも読み取ることができたのである。ある意味、高度に発達した衣服の中の遊びが、「ものがたりを着る」ことであると言えるのである。

**左：海浦と文字文様小袖**
上下のデザインを大胆に染め分けた魅力的な小袖。上部には紅染めの地に絞り染めで松皮菱、扇面、雪輪の形を白く抜き、中に墨書きで『源氏物語』の数帖を描いた。更に帖の名を繍いで添えるという凝りよう。腰から下は一変して、白地に華やかな友禅染めで海浦の風景を緻密に染め込んでいる。「須磨」「明石」の帖のストーリーを思わせる鳥瞰図が見事。
丸紅蔵（京都文化博物館寄託）・江戸時代中期

**『源氏ひなかた』**
友禅染めが確立した江戸時代には、「ひいながた」という小袖文様の見本帳が木版刷りで多数出版された。貞享 4（1687）年に刊行された『源氏ひなかた』は、『源氏物語』に登場する 27 人の女性にちなんだ衣裳を描き、文様のいわれを記したもの。現代のファッション誌のように最新の着物のデザインが描かれている。おしゃれはいつの時代も最新にして旺盛だ。
国立国会図書館蔵・江戸時代中期

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

**源氏絵文様描絵小袖裂貼付屏風**

色紙形、団扇形の中に精緻に描かれた『源氏物語』の数帖を、絵巻のように墨描きした豪華な描絵で作られた小袖。描絵の小袖は特に高級なものとされていた。着用者の供養のため一度は袈裟などにされ、引き解かれて伝わった小袖裂を、もとの姿が偲ばれるように誰が袖屏風の姿に貼りつけたもの。昭和初期の蒐集家・野村正治郎制作。

国立歴史民俗博物館蔵・江戸時代中期

『源氏物語』のヒロイン紫の上と光源氏の出会いを描いた「若紫」の帖をテーマに、今回新しく創作された訪問着。草花を織り出した綸子地に糊の白上がりと墨描きで、草花などの間に御所車や柴垣などを配する「御所解き文様」を表し、友禅染めと刺繍で美しい色彩を加えている。優しい紅藤色の地色に、ものがたりの中心となる北山の小柴垣の庵を描いた。更に繊細な刺繍で表された縁先の鳥籠と、後裾に飛ぶ雀で、「若紫」の帖を暗示するなど、平安文学の香りが漂う。 ／**呉服 に志田（にしだ）** 京都市中京区室町通御池下ル　gofuku-nishida.co.jp

## 源氏物語
## 若紫（わかむらさき）

p.034

『源氏物語』は 11 世紀初に紫式部という女性が書いた一大長編小説。全 54 帖より成り、主人公「光源氏」を中心に、500 名にものぼるという登場人物たちが生き生きと、或いは生々しく、恋や政争を宮廷を舞台に繰り広げる、感性豊かな人間物語である。

第 5 帖「若紫」では、光源氏は 18 歳。マラリアを患い、北山の奥深い地に住む聖のもとへ加持祈禱を頼むため、供の者 4、5 人の御忍びで出かけた。京では見ごろを過ぎた桜が、ここ北山では満開であった。夕暮れどき、源氏はこの辺りの僧坊には珍しく風雅な小柴垣の庵室を見つけた。覗いてみると、尼君が読経している。子どもたちも部屋に出入りして遊んでいるが、そこに愛くるしい少女が走ってきて、「犬君（お付きの童女）が雀の子を逃がしてしまったの。伏籠に入れておいたのに」と訴える。白の下着に山吹襲の着物で、扇のようにゆらゆらと揺れる髪が愛らしい少女。その姿は成長した際の美麗さを思わせ、しかも源氏が恋い焦がれる継母・藤壺の宮にあやしいほど似ている。調べてみると少女の父は藤壺の宮の兄、兵部卿の宮。少女が藤壺の宮につながる家系と知りひとしお思いのまさる源氏は、祖母の尼君に姫を自分の手もとに引き取りたいと申し出るが断られる。しかしあきらめられない源氏は、尼君が亡くなり、父宮が姫を迎えに来る前夜、姫をさらいに行くのであった。のちに紫の上と呼ばれる姫君である。

## 紅葉賀（もみじのが）

p.035

光源氏 18 歳の冬から 19 歳の秋までを描いた『源氏物語』第 7 帖「紅葉賀」は、青海波を舞う光源氏の輝かしい時代の象徴として人気が高い。

引退した天皇・一の院の誕生祭の準備で、宮中は大わらわである。光源氏の父・桐壺帝は、最愛の藤壺の宮が懐妊した喜びもあり、この式典を更に盛大なものにしようとしているのだ。しかしその藤壺が身ごもっていたのは、実は愛息子・光源氏との子であった。秘密が漏れでもしたら身の破滅と知りつつも、若き源氏は藤壺に手紙を送り続ける。しかし藤壺は一人で秘密を抱えとおす決意をし、源氏とは全く交流を持とうとしないため、源氏は式典で舞を披露することになっても沈鬱なまま。唯一の慰めは北山から引き取ってきた少女、若紫が無邪気に人形遊びをする姿であった。

そんななか、桐壺帝は式典に参加できない藤壺のため、手の込んだ試楽（リハーサル）を宮中で催すことに決める。紅葉の中、源氏は頭中将を相手に『青海波』を舞う。舞楽の最中に源氏は御簾の奥にいる藤壺へ視線を送り、対する藤壺も思わず罪の意識を忘れ、源氏を見つめる。容姿も舞いも立派な頭中将でさえ、源氏の艶やかな舞の前には添え物のように見えるほどであった。源氏を憎む弘徽殿女御が、そのまばゆさに「神に魅入られ命をさらわれそうな美しさだ。おお怖い」と皮肉を言う場面も印象的。

見事に舞を終えた翌日、源氏はまた藤壺に手紙を送り、

思いがけず返歌が来て胸を躍らせる。翌年２月、藤壺の宮は皇子（後の冷泉帝）を出産するのであった。

「紅葉賀」の場面を連想させるように、紅葉の枝と、舞楽に使う大太鼓に幔幕（まんまく）を配した染め帯。宮中で暮れどきに舞ったという、その絢爛たる情景を表すため、地色をあずき紫に染めた。下に置いた金茶地の小紋には、様々な落葉・落花が地面に吹き集められた様子を文様化した吹き寄せ文様を染めている。　あずき紫の帯 15 万円　金茶地の着物 35 万円　／ともに**岡重（おかじゅう）**　京都市中京区烏丸通蛸薬師下ル手洗水町 647 トキワビル 3-C　Tel. 075-221-3502　www.okaju.com/english/

## 伊勢物語<br>芥川（あくたがわ）

**p.036**

『伊勢物語』は平安時代に書かれた、作者不詳の歌物語である。全 125 段にわかれ、必ず一段に 1 首以上の歌が採録されている。なかでも在原業平（ありわらのなりひら）の和歌を多く採録していることから、主人公は在原業平といわれているが、別の人物のエピソードもまざり、あちらこちらへ寄り道しながら、或る「男」の元服から死の直前までをゆったりと記し、『源氏物語』をはじめ、後世の文学に多大な影響を及ぼした。

第 6 段となる「芥川」は、こんな話である。

高嶺の花の女性のもとへ通い続けた或る男がいた。お互い憎からず思っていたが、女性はいずれ天皇へ入内が決まっている娘であり、とても男との関係は公にできない。思いつめた男はある日、とうとうその女性をさらって逃げることにした。逃げて逃げて、たいそう暗い、芥川というところまで来たところで、草の上に光る露（つゆ）を見て、「あれは何?」と女がたずねる。しかし男は逃げている最中ということもあり、「今は先を急ぐ」と更に駆け出してしまう。

そのうちに夜も更け、雷が鳴り、雨がざあざあと降ってくる。男はあばら屋を見つけ、そこに女を入れ、自分は表で寝ずの番をするが、朝になってみると鬼に食われたように女の姿はなくなっていた。男は地団駄を踏んで泣き、歌を残す。

白玉か　何ぞと人の　とひしとき　露と答へて　消えなましものを

（真珠でしょうかと昨夜あの人が尋ねたときに、あれは露ですよ、と答えて、自分もそのまま消えてしまえばよかったのに……）

夢とうつつがまじりあったような不思議さがあり、印象深い段である。

男に連れ出された深窓の姫が、草の上にきらりと光る露を見て、「あれは何?」と聞く、物語の核となる場面を描いた訪問着。流水と草についた露を繊細な友禅染めで描き、金銀の駒繍（こまぬ）いで光を表している。透明感のある水浅葱（みずあさぎ）の地色が鮮麗な着物。85 万円　／**きもの創り玉屋（きものづくりたまや）銀座店**　東京都中央区銀座 7-12-6　Tel. 03-6226-0802　www.e-tamaya.net

## 東下り（あずまくだり）

**p.037**

『伊勢物語』のなかでも第 9 段「東下り」は、杜若（かきつばた）の美しさと旅情とが情感豊かに表された傑作。

「自分はもう都では役に立たない人間だ」と思い定めた男が、古くからの友人たちと東へ旅立つことにした。やがて到達したのは三河国（今の愛知県）の八橋（やつはし）というところ。川の流れが蜘蛛の足のように八方に分かれ、橋を八つ渡してある。川のほとりで乾飯（かれいい）を食べていると、そこには杜若がたいそう美しく咲いているのに気がついた。一同はこの風景を見て「かきつばたの五文字を句頭に置いて、旅の気持ちを詠もう」と盛り上がる。

男が歌を詠む。

**か**ら衣　**き**つつなれにし　**つ**ましあれば　**は**るばる来ぬる**た**びをしぞ思ふ

（長年慣れ親しんだ衣のように、親しんだ妻が都にいることを思うと、はるばる旅をしてきたことが身にしみて感じられる）

それを聞いた一同は思わず、乾飯の上に涙を落とし、かたい乾飯はふやけてしまうのだった。

一行はその後更に旅路を進め、ついには隅田川にまで到達する。そこで見かけた白い鳥の名前を尋ねてみると、都鳥（みやこどり）だという。「都」という名に思わず男はまた歌を詠む。

名にしおはば　いざ言問はむみやこどり　わが思ふ人はありやなしやと

（都鳥というくらいだから、お前に聞いてみよう。都に残してきた私の愛しい人々は、元気でいるだろうか）

これを聞き、同じ船に乗っていた人はまた感極まって泣いてしまうのであった。

「東下り」を描いた江戸時代の小袖を参考に、現代生活に生きる着物を作った。上質な綸子地に流水と杜若を表現している。上前の色の出方や流水と杜若の配分など、装う人が最も美しく見えるデザインに昇華させている。流水は本疋田（ほんびった）絞りを施した後、白い部分を桶にしまって染める桶絞りで丹念に染め分けた。さらに友禅染めをし、杜若の花には刺繍を。多くの職人の手を経て完成した一領。280 万円　／**京絞り寺田**　京都市下京区新町通綾小路下ル船鉾町 391　kyoshibori.com

## 筒井筒（つついづつ）

**p.038**

『伊勢物語』第 23 段、「筒井筒」は、幼なじみの二人の恋物語。

隣同士に住んでいた男の子と女の子は、いつも井戸の周りで遊んでいた。やがて年頃になった二人は、はにかみ合って会わなくなってしまう。しかし二人とも、結婚するならこの人と、と心に誓い、女は親からの縁談も断って独身でいた。そんなある時、男が女に歌を送る。

筒井つの　井筒にかけし　まろがたけ　過ぎにけらしな妹（いも）見ざるまに

（井戸の囲いの筒と背比べをした私の背丈は、あなたと会わないでいる間にすっかり高くなってしまったようですよ。一人前の男となった今はあなたを妻に迎えたいことです）

これを受けて女は、

くらべこし　ふりわけ髪も　肩過ぎぬ　君ならずして　たれかあぐべき

（幼い頃、あなたと長さを比べていた私の髪の毛も、肩より長くなりました。あなた以外の誰のためにこの髪を結い上げましょうか。私が一人前の女になったのはあなたのためです）

と返し、ようやく二人はお互いの思いを確認し、念願かなって夫婦となることができたのである。

さて時が経ち女の親が亡くなると、男は貧乏生活を厭い、河内の国の女のもとにも内緒で通うようになる。しかし妻は怒るそぶりもなく男を送り出す。不審に思った男が、出かけたふりをして植え込みに隠れて見ていると、美しく化粧をした女が物思いにふけりながら、男の旅路を心配する歌を詠んでいた。心打たれた男は、妻の元へ戻るのであった。

この段は世阿弥によってとりあげられ、のちに有名な能『井筒』の元ともなっている。

塩瀬（しおぜ）の地に、御所解き文様風に井戸と前栽（せんざい）とを色彩豊かに表した。井戸の周りに独楽（こま）と手毬を配すことで、男の子と女の子がいることを暗示している。地色は永遠を表す常磐（ときわ）色。思いを叶えたい人に会うときにこの帯で装うのも風雅。38 万円　／**銀座もとじ 和染（わせん）**　東京都中央区銀座 4-8-12　Tel. 03-3538-7878（和織）　www.motoji.co.jp/english/

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

アイ・オン・カルチャー

# 京都に集った〝王の煌めき〟
## [ カルティエ ]

p.039

**2015 年 6 月 2 日から 7 日まで京都国立博物館の明治古都館で開催されたハイジュエリー受注イベント「カルティエ ロワイヤル」。日本の古都に最高峰の輝きが集った。**

都として 1000 年以上の歴史を刻み、その中で多くの美しい伝統工芸を育んできた京都。「京都とカルティエは〝歴史〟と〝美〟という言葉でつながっています」と語るのはカルティエ インターナショナル 社長兼 CEO のスタニスラス・ド＝ケルシズ氏。「京都は帝の地でしたが、カルティエは王の宝石商として 168 年の歴史を持ちます。そして京都の伝統工芸がそうであるように、我々の作っている宝飾品も、単なるラグジュアリーを超えた存在、つまりアートなのです。それは未来の宝として継承されるものであり、時を経ることでさらにその価値を増していくものでもあります」。

創業者ルイ＝フランソワ・カルティエの 3 人の孫が、それぞれパリ、ニューヨーク、ロンドンへ飛び立ち、メゾンを世界に広めたことは有名な逸話だが、カルティエは常に〝世界言語〟で物作りを行ってきた。たとえるならピカソやゴッホの作品が〝これはピカソ、またはゴッホの作品だ〟と万国共通で認識されるように、カルティエのジュエリーもまた世界のどこにおいてもひと目でカルティエだとわかる美のスタイルを持つべきだと氏は言う。「ドストエフスキーは〝美は世界を救う〟という名言を残しています。本物の美は国境を越えるのです。ですから今回、新作のハイジュエリーを京都国立博物館で発表するのは自然な流れでした。ここは美の聖地であり、日本のかたは工芸への審美眼が非常に高い。発表の場としてこれほどふさわしい場所があるでしょうか」。

30ct を超える完全な透明度を誇るダイヤモンドや最高品質のカラーストーン。それら石の力を最大限に生かす究極の職人技……。カルティエが未来に残す至宝として作り上げた約 400 点が京都に集結した 6 日間。「〝Cartier〟という綴りの中には〝Art〟という文字が含まれています。その名の通り、メゾンを象徴する赤いボックスの中に素晴らしいアートを揃え、すべてのかたに喜びと感動を与えていきたい。それが我々の使命だと思っています」。

上：6 月 1 日のプレスビューイングの夜、メゾンを象徴する赤色にライトアップされた明治古都館（1895 年竣工、重要文化財）。
中央上：15.29ct のモザンビーク産ルビーを、モダンに仕上げたネックレス。
中央中：カルティエ インターナショナル 社長兼 CEO スタニスラス・ド＝ケルシズ氏。
中央下：30.21ct のアブソルート ピュア ダイヤモンドをセンターに配したネックレス。
右上：ロワイヤルの名にふさわしい圧巻のハイジュエリーに出会うため世界中から人々が集った。

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

Japanese text

2015年 秋／冬号 日本語編

伝統

# 日光東照宮 平成の大修理

写真＝鈴木一彦　編集協力＝松田純子
協力＝日光東照宮、小西美術工藝社

p.040

**江戸幕府の礎を築いた徳川家康の没後 400 年となる 2015 年、家康を神として祀る栃木県の日光東照宮では、一大プロジェクトが進行しています。多くが国宝や重要文化財に指定されている貴重な社殿群を、先人の匠たちの技法や当時用いられた材料を忠実に受け継ぎそして後世へ遺す、〝平成の大修理〟の現場と想いに迫りました。**

(p.041)
左：通常は見上げるばかりの、陽明門の上層を間近に見る。漆が塗られ、金箔が押され、彩色が施されて鮮やかな姿が甦った。屋根の下に 2 段に並んでいる装飾は上が龍、下が息（読みは「イキ」とも「ソク」とも）と呼ばれる霊獣をかたどっている。修理は組み物の奥や裏側の見えないところにまで及ぶ。
下：修復開始以前の陽明門。

## 壮麗な社寺に込められた平和への想い

p.042

江戸幕府の開祖として戦乱の世に終焉をもたらし、260 年にわたり天下を平定した徳川家康は、死後は久能山（静岡県）で〝神〟となり、鎮守の地にふさわしい日光で国と民の守護神になると遺言した。家康を神として祀る〝東照宮〟は、かつて日本全国に 500 社以上もあったとされる。その頂点に立つのが、栃木県日光の東照宮だ。家康の遺言により二代将軍秀忠が元和 3（1617）年に創建し、その後三代家光によって造営された壮麗な社殿群が今に伝わる。その数 55 棟。8 棟が国宝に、47 棟が重要文化財に指定されている。平成 11（1999）年には、二荒山（ふたらさん）神社、東照宮、輪王寺の二社一寺が「日光の社寺」としてユネスコの世界文化遺産に登録された。

日光東照宮の社殿群に施されたおびただしい数の彫刻は、実に 5000 体余、そのどれもが〝東照大権現〟（神となった家康）の神徳を表すものだ。左甚五郎作と伝わる「眠り猫」や、〝見ざる、言わざる、聞かざる〟の「三猿」がよく知られるが、特筆されるのは、26 種 714 頭もの動物のほとんどは想像上の〝霊獣〟であること。龍、龍馬（りゅうば）、麒麟（きりん）、白沢（はくたく）、獏（ばく）などのそれらは、戦のない世、優れた政の象徴なのだ。たとえば獏は鉄や銅を食べるとされ、すなわちそれらが武器に回されない、平和な世の中でしか生きられないといわれる。徳川幕府の揺るぎない善政と、平和の永続への祈りが込められていることがうかがえる。

江戸時代、当時の技術の粋を集めて造営された日光東照宮の社殿群は、経年とともに建造物の木材や漆、金箔や天然絵の具による装飾に劣化が進み、度々の修理を余儀なくされてきた。半世紀前に行われた大規模な修理以来、いま〝平成の大修理〟として新たな事業が進行している。家康の没後 400 年にあたる 2015 年、人類共通の文化的遺産とそこに込められた平和への祈りを未来へと伝える、修復の現場を訪ねた。

**日光東照宮**
栃木県日光市山内 2301
Tel. 0288-54-0560
拝観時間　8:00 ～ 17:00
（11 月 1 日～ 3 月 31 日は 16:00 まで。受付は閉門 30 分前まで）
拝観料　大人 1300 円（東照宮のみの拝観）
www.toshogu.jp/english/index.html

日光東照宮の唐門（国宝）は拝殿に至る正門。正月や大祭など、特別なときのみ使われる。胡粉（ごふん）の白を基調に金と褐色を配した清新な趣の意匠で、左右の柱には紫檀や黒檀などの寄せ木細工の龍が躍り、扉も唐木の牡丹唐草や梅、菊などの彫刻で埋め尽くされる。「唐門」とは屋根に唐破風（からはふ）がつくところからの名。

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

## 〝別格の本物〟の文化財修復

**p.044**

「日光の最大の魅力は〝別格の本物〟であるところです」というのは、日本全国の重要文化財建造物の修理を担い、日光の平成の大修理にも携わっている「小西美術工藝社」の会長兼社長のデービッド・アトキンソンさん。「文化財を修理するにあたっては、材料も本物でなければおかしい」とアトキンソンさんは常々いっている。その筆頭は漆である。「本来、日本産漆で仕上げたものを、同じ漆だから中国のものでもいいんじゃないかというのは基準の崩壊の始まりです」。

現在、下地から上塗りまですべてに日本産漆を使っているのは全国で日光だけ。他地域では中国産 70 パーセント、日本産 30 パーセントで合わせたものが使われているのだ。塗りやすくするための漆の希釈もしない。接着剤もよりすぐれたものがあるが、本来使用していた膠(にかわ)を用いる。

なぜそこまで本物にこだわるのか。「それには所有者の強い意志が何よりも大きい」とアトキンソンさんはいう。東照宮と二荒山神社、輪王寺の二社一寺、それに大修理を監理する日光社寺文化財保存会の「本物を」という強い意向によるというのだ。

日光でも下地に中国産漆が使われた時期があった。しかし同保存会は調査を重ね、古くから上質な漆の産地である岩手・浄法寺からの量的確保が可能だとして、平成 18（2006）年に、二社一寺の文化財のすべてに、下地から仕上げまで浄法寺産漆を使用することを決定したのである。

本物は材料ばかりではない。若い職人の育成にもまた熱心である。「国宝の社殿等は人類共通の普遍的な遺産として末代まで保存しなければなりません。そのためには修理技術者の育成、確保にも努めなければならない。その責任は重い」と稲葉久雄宮司はいう。

大修理は平成 15（2003）年から 22 年計画で行われるもの。東照宮を代表する陽明門の修理は平成 25（2013）年から始まり、6 年をかけて完成する予定だ。平成の大修理はまだまだ続く。

(p.045)

左ページ：後水尾天皇ご宸筆(しんぴつ)の「東照大権現」の勅額。古い塗膜を落とし、生地の補修をし、新たな塗りと彩色が施される。

このページ、上から：人物彫刻はすべて原寸の「見取り」と呼ばれる完成絵図が描かれ、後世の修理のために残される。格狭間(こうざま)（刳(く)り形）の〝唐子遊び〟の彫刻は、文様を盛り上げる〝置き上げ〟彩色が施される。上層の長押(なげし)まわりを飾る龍馬、または天馬の彫刻は、水洗いして損傷部を補強する。色が変わっている部分は昔の漆での補修跡。下層に配される唐獅子は胡粉を 3 回塗り重ねる。

(p.046~047)

1. 徳川家の葵の紋を配した金具は、時代による形状の違いも反映される。
2. 漆を塗った彫刻の上に箔箸で一枚ずつ丁寧に金箔を並べ、真綿で押して定着させたのち、余分な箔を筆で刷(は)いて落とす。
3. 瑞雲(ずいうん)も鮮やかに彩色される。
4. 丹と胡粉を塗り重ね、膠で金箔を押す。
5. 組み物をつなぐ腰長押(こしなげし)に彩色と金箔が施される。
6. 2 の工程を経て、定着した金箔。
7. p.45 の工房で、生き生きとした表情が甦った唐子たち。唐子は平和の時代を象徴し、また教育に力を注いだ家康の施策をも表していると思われる。
8. 箔下塗りが施された龍と息が金箔押しを待つ。

## 「三聖吸酸」の修復を追う

**p.048**

日光東照宮にはさまざまな彫刻が施されているが、人物の彫刻があるのは陽明門と唐門に限られる。唐門の人物彫刻は中国の賢人で、柱や扉と同様に胡粉仕上げ。一方、陽明門では賢人と仙人の彫刻と、唐子遊びの 2 種の彫刻が華やかに彩色され、いずれも表情や所作は豊かに、衣の文様もこまやかに描かれて見る者を飽きさせない。大修理ではこれらの人物彫刻もすべて外され、工房に持ち帰って各々数か月にも及ぶ修復作業が続く。

陽明門の西面左端に掲げられている「三聖吸酸」。大がめを囲むのは儒教の蘇軾(そしょく)、道教の黄庭堅(こうていけん)、仏教の仏印(ぶついん)の三聖人。桃花酸という酢をなめたところ、いずれも「酸っぱい」

といったという中国の故事から、宗教や立場が違っても心理は一つであるという寓意を表す。

その修理は調査、記録、見取り図の作成などののち、漆や彩色の古い塗装をはがすことから始まる。下地から修理するものは下地も除き、下地を生かせるものは残す。そして下地から作るものは布着せ、あるいは紙着せをし、下地付けをして漆塗り、金箔押し、天然絵の具による極彩色など、三十数工程の作業を経てようやく完成である。

漆を塗っては乾かし、研ぐことの繰り返し。彩色も描いては乾かし、また描いてと回を重ねる。そこに創意は不要である。ひたすら元の姿と色を再現していくのである。50 年先の次の修理までつないでくれることを願い、一筆一筆、筆が運ばれていく。

小西美術工藝社の日光工房では 2014 年の夏以降、すべての賢人と唐子の彫刻の修理が並行して行われてきた。そして今年の早春、いっせいに再生なった彫刻群が揃ったのだ。数年後には新たに生まれ変わった陽明門に掲げられ、訪れる人々を迎える。

稲葉宮司はいう。「東照宮の修理はうわべだけのものではありません。修理によって新たな生命を注入するという、再生の意味があるのです」。だからこそ本物の材料で、伝承の技で、本来の姿に生まれ変わる必要があるのだ。

400 年間、営々と修理を重ねて新しい生命を生み続けてきた日光東照宮。日本が第二次大戦後 70 年を迎える今年、平和の世の永続をという家康の誓願が、あまねく平和の光をもたらすことを願わずにいられない。

(p.048 上 )

1. 線 1 本、点一つずれないよう、はじめに衣の文様の見取り図を透明なシートに写す。

2. 水で少しずつ濡らしながら、前鉋(まえがんな)や金ブラシなどを用いて彩色の顔料と古い漆の層を落とす。落とした塗膜片も修理の参考となる。

3. 金箔のもちをよくするため漆を塗った松の部分に、金箔を押す。真綿で定着させたのち、余分な箔を筆で刷(は)いて落とす。

4. 衣の文様を立体的に見せるために丹を盛り上げて塗り、最後に金泥で仕上げる。

(p.048 下 )

見事に甦った「三聖吸酸」。三聖人も三人三様に生き生きと「酸っぱさ」に驚く表情を見せている。金箔の輝きも戻った。修理の基本は「調査」にある。色はこそげ落とした塗膜片を参考にし、衣の文様などは克明に写した見取り図に添って入念に描いていく。文化財の修理では、建物同様に、彫刻類もすべての線と色を忠実に再現することが要求される。

(p.049)

昭和の大修理から 40 年を経て、彫刻に彩色された顔料や漆塗りは剥落している。松樹や牡丹に施された金箔の輝きも失せてしまった。この彫刻はなかでも大型で左右 82cm、高さ 55.5cm。数か月にわたる作業は塗師と彩色の画工、箔師が担った。

**Japanese text**
2015年 秋／冬号 日本語編

デザイン

# デザインラボ

## 文様―捨てられなかった装飾

文＝内田 繁
撮影＝西山 航

p.050

もう 60 年ほど前になるか、私の幼少期、ブロック塀と言えば庭のある「ちょっといい家」の周りを囲むもの。「もっと質を上げればいいのに」と思わないでもなかったが（思えばあの頃から私はデザイナーだったのだろう）、今のように汚いとか危なっかしいという認識ではなかった。

ブロック塀はむしろ近代化の象徴であった。20 世紀に入って急速に普及し、合理化・定量化・大量生産といった強い社会を目指した結果うまれてきたもの。しかし同時に近代化は、この連載で扱ってきたような装飾・文様を排除する動きでもあった。「装飾は罪悪である」と言った建築家アドルフ・ロースの言葉はそれを端的に表している。しかし皮肉なもので、近代化の象徴・ブロック塀は、決して装飾を捨てられなかった。人はさまざまな文様の透かしブロックを作り、塀を飾ったのである。これは同時に、今まで「工芸品」であった装飾が、「工業品」としても作られたことを表しており、二重に興味深い。

装飾は捨てられない。グロバリセーションの時代、装飾の固有性や民俗性について、まずます考えるべき時期が来ている。

**ブロック塀（ぶろっくべい）**
20 世紀初頭に登場し、盛んに用いられた。透かしブロックは、ブロック塀に装飾や風通しの目的で穴をあけたタイプのものである。地域によって透かしの文様に違いがあるが、一番多く目にするのは青海波（せいがいは）を元にしたものである（写真・下側の列）。

大地震や戦争によって多くは失われ、また流行もあいまって、いまや新築でブロック塀を採用する家はほとんどなく、現存するものは十数年経つものが多い。また地震時の危険性を考慮し、自治体の中には補修や変更の助成金を出しているところもある。

**内田 繁（うちだ・しげる）**
インテリアデザイナー。内田デザイン研究所所長。「人の暮らしを豊かにするデザイン」をコンセプトに、商業空間、住空間、家具、工業デザインから地域開発に至るまで、幅広い活動を国内外で展開している。代表作に、CHARIVARI 57（N.Y.）、茶室「受庵・想庵・行庵」、門司港ホテル、THE GATE HOTEL 雷門など。メトロポリタン美術館、サンフランシスコ近代美術館、モントリオール美術館などに永久コレクションが多数収蔵されている。
www.uchida-design.jp

## 建築―縁起のよい構造をもつ茶店

写真＝阿野太一
文＝佐野由佳

p.052

日本有数のお茶の産地、静岡県菊川市にある「san grams green tea & garden cafe」。

ヒノキの角材が浮いたまま、どこまでも続いているかのように見えるファサードが目をひく。実はこの角材、単なる飾りではない。軒を支える構造材としての役割がちゃんとある。角材とそれをつなぐワイヤーが互いに引っ張り合い、剛性を連鎖して鉛直荷重を受けるつくりになっている。設計した小川博央（ひろなか）さんはこれを「2D のテンセグリティ（tensegrity）」と呼ぶ。「構造は建築にとってなくてはならないもの。装飾が構造を兼ねることによって、流行や好みを超えて意味あるものになる」という。

同時に、イメージの源は「茶柱」。お茶を入れたとき、まれに茶の茎が茶碗のなかで垂直に浮かぶことがある。「茶柱が立つ」のは吉報のまえぶれ。縁起がよいとする。日本人ならみな知っている、言い伝えのようなものだ。

浮かぶたくさんの茶柱が、薄暮の闇に一段と際立つ。

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

壁は全面ガラス張り。角材は外から眺めたときの印象の強さと同時に、中から外を眺めたときに、日常の風景を違うものに見せる効果もある。角材とワイヤーを取り付ける金具もオリジナルで設計し、実験を繰り返して実現させた構造。考え抜かれた苦労を感じさせない軽やかさが、一番の魅力だ。

**san grams green tea & garden cafe**
老舗の製茶所である丸松製茶場が、2015 年 4 月に開いた店。JR 菊川駅前にある。生産者ごとの茶葉の違いや、おいしいお茶の入れ方など、お茶の文化を発信する。茶葉や茶器の販売のほか、お茶を飲みながら食事や甘味も楽しめる。
静岡県菊川市堀之内 1-1　火曜定休
Tel. 0537-36-1201
www.san-grams.jp

## 装うアート── 一歩ごとに楽しさが溢れだす

撮影＝佐藤竜一郎
文＝沼知理枝子

p.054

「羽織の裏地もそうですけど、日本人らしい、隠れたオシャレですよね」。自身の下駄について、鈴木千恵さんはそう話す。下駄は日本の伝統的な履物のひとつ。19 世紀に洋式の靴が伝来するまでは日常的に使用されていた。着用人口は減ったものの、今でもお祭りなどでの浴衣を着る機会や、板前などの間で依然として人気が高い。とはいえ今やその姿は木製の無地の「台」に、単色の鼻緒を取り付けただけのシンプルなものがほとんど。鈴木さんの下駄のように、脱いだときに人の目を奪うようなデザインは他にない。その作品の中には必ずストーリーがあり、一見した面白さに加えて、しみじみと楽しめる仕掛けがある。たとえば今回表紙にもなった「ちきゅう」は、台の側面が地層のようになり、更に目を凝らすと、蟻の巣まで見つけられる。その遊び心は展示用作品だけでなく、販売している実用下駄も同様だ。履いて歩けば、楽しさ溢れる物語が、カランコロンという下駄の音とともにあなたを最高にハッピーにしてくれること請け合いである。

左：モノクロで描かれることが多い家紋というモチーフをカラフルに描いた「色々の家紋」。鼻緒も左右で違う色を選べるなど、既成概念にとらわれない。また「素足に履く夏のもの」、という下駄のイメージをも覆し、足袋と一緒に着物に合わせることも可能。（3 万 2500 円）S/M/L
中央：「よくばり花札 - うさたぬ -」（3 万 2500 円）S/M/L
最下段：「あるサーカス団員の休日」（2 万 8000 円）S/M/L
LL サイズはすべて＋ 1000 円
下駄の型により、同じ絵柄でも価格が異なることがあります。

**鈴木千恵**
下駄アーティスト。下駄の産地である静岡県に生まれ育つ。靴メーカーの企画デザインの仕事などを経て、24 歳のときに静岡市伝統工芸技術秀士の佐野成三郎（せいざぶろう）氏に弟子入り。10 年の修業期間を経、独立した今では“温故知新”の下駄を 200 種類以上発表し続けている。毎年夏に国内の高島屋百貨店にて展示販売を行うほか、ウェブ販売も実施中。
chee-lab.com

## プロダクツ──活用される伝統の組み技

写真＝大見謝星斗
文＝沼知理枝子

p.055

組紐（くみひも）──8 世紀頃に中国より渡来し、国内で独自の発展を遂げた工芸品。古くは宮廷装束や茶道具の飾り紐、武士が刀の鞘に取り付けて用いる紐（下緒（さげお））、着物の帯を締める紐（帯締）などとして活躍してきたが、2015 年、その組紐界の老舗が新たな分野への挑戦を発表した。それが今回紹介する DOMYO のアイテムだ。男性用にはネクタイやボウタイ、女性用にはブローチ、イヤリング、バングルなど、現代の生活に即したファッションアイテムが揃う。組目や配色の美しさはもちろんのこと、組紐特有のしなやかさとハリがあり、例えばボウタイはリボン部分をふっくらさせたりシャープにしたりといった調整も自在。

道明は組紐専門店として、全国の寺社に残る組紐の調査・復元を行い、伝統的な技術を 360 年以上も繋いできた。今後その技に触れられる機会が増えることが心から喜ばしい。

**有職組紐 道明（ゆうそくくみひもどうみょう）**
東京都文京区湯島 3-45-11（～ 2015 年末までの仮店舗）
東京都台東区上野 2-11-1（2016 年より）
Tel. 03-3831-3773
www.kdomyo.com

上：手前からボウタイ（2 万 6000 円）、スタンダードネクタイ（2 万 9000 円）、ストレートネクタイ（2 万 6000 円）。右：組紐を組む姿。

## プロダクツ―和紙の屏風で「飾る喜び」を

写真＝大道雪代
文＝沼知理枝子

p.055

前号でも和紙の作り方や特性をご紹介したが、デザイナー堀木エリ子さんはまた独特なスタンスで和紙と向き合っている。通常販売されているものより 10 倍ほども大きい和紙を、デザインスタッフも含め 10 人がかりで製作することから始め、現代の建築空間に合うような大型の作品を数多く手がけているのだ。その作品は伝統技術と現代の技術開発を融合させ、インテリアとしての和紙の魅力や可能性を伝え続けている。そんな堀木さんの作品だが、実は個人宅で使用できる小型のものについても近年製作を行っているという。今回紹介する小屏風は「飾る」ことに焦点をあてた二品。愛すべき小品がこの屏風を背景にすると更に生き生きと輝きを増し、我々に飾る楽しみを再認識させてくれる。

「赤糸漉込屏風」（W195 × H120cm）と「内照式台座」（W105 × D33 × H45 cm）のセット。「小屏風」（W80.5 × D10.5 × H21 cm）と「台座」（W24 × D15 cm）のセット。価格は問い合わせ。

**堀木エリ子＆アソシエイツ**
京都市中京区御池通高倉西入綿屋町 525　吉忠ビル 4F
（ショールームは 3 日前までの予約制／平日のみ）
Tel. 075-211-3336
www.eriko-horiki.com/e/

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

旅

# 味覚で巡る石川の四季

写真＝古市和義 (秋)、坂本正行(冬)、鈴木一彦(春)、阿部浩 (夏)
文＝柳 ゆう
地図＝上泉 隆

p.056

**約 400 年の歴史を持つ加賀百万石の城下町・金沢。江戸時代、徳川御三家に次ぐ勢力を有した加賀藩藩主代々によって育まれたこの地には、江戸とも京都とも異なる独自の文化が息づいている。同時に、金沢を中心とする石川県は、日本海側特有の多雨多雪がもたらす食材、郷土料理の宝庫でもある。重厚な文化が多分に表れた石川の食と四季の魅力をお届けする。**

(p.057)
石川で水揚げされるずわい蟹は〝加能蟹〟と呼ばれる。旨味と甘味が強く、味噌の香りがことのほかよい。刺し身、ゆで蟹、しゃぶしゃぶ、焼き蟹、蟹ご飯と、さまざまな料理で存分に楽しめる。写真は、ゆでずわい蟹の甲羅盛り。

## 秋―〝蟹〟と〝紅葉〟を心ゆくまで

(p.058)
上：柿釜に盛り込んであるのは柿膾(なます)、大根、人参、焼き椎茸に白身魚など。お隣はぎんなん、栗、ムカゴの粟蒸し。美しく盛られたきぬかつぎの他にも、色づいた紅葉や毬栗(いがぐり)のあしらいが添えられ、深山の情景を伝えてくれる。
下：露天風呂付き客室の「川せみ」の風呂。一面に広がる紅葉の錦は例年 11 月 10 日頃から 2 週間ほど楽しめる。

### 晩秋の恵みと深山の絶景を求めて

p.059

山々の紅葉がすすみ、石川の秋らしさが一段と深まる 11 月 6 日。この日は石川の蟹漁の解禁日であり、地元の人々の誰しもが浮き足立つ特別な一日だ。石川県内の数々の漁港で一斉に水揚げされ、市場は初物を求める客で賑わう。一年でもっとも活気づく季節の到来だ。石川県では、晩秋のご馳走の最たるがこの蟹であり、雄は〝加能蟹〟と呼んで身と味噌を豪快に食す。一方、雌は〝香箱蟹〟と呼び、卵と甲羅の内側の未成熟卵の凝縮した濃厚な味と食感を楽しむのが常である。

金沢から南西へ車で約 1 時間。1300 年の歴史を持つ山中温泉に佇む「かよう亭」は、小ぢんまりした高級旅館として全国に知られる存在だ。この宿で提供される料理には、当地ならではの食材を心ゆくまで堪能して欲しいと、宿の情熱が込められている。最上質の蟹を中心に、ぎんなん、栗を盛り込んだ里山の情景を楽しむ八寸などの細やかな料理の数々。そして、宿と地場の生産者が切磋琢磨して共同で形にした特注の食材を味わえるのが大きな特徴である。合鴨(あいがも)農法で育てる有機米をはじめ、日本海の岩場で手摘みした朝食の岩のり、調味料の醤油に至る素材まで。究極の地産地消が実現できるのも、恵まれた海と山を持つ石川ならでは。

その幸を十分に生かす、美意識と高い技を感じることができる。

(上)
左：国産素材・伝統製法にこだわる「山中醤油醸造」。もろみ樽を丁寧に撹拌するのは 4 代目・小西達也さん。
yamanakasyouyuzyouzou.com
右：荒波の日本海の岩場で岩のりを摘み、何十回も洗って砂抜きして天日干し。かよう亭好みの岩のりの逸品を作る入野太刀夫(いりのたちお)さんは、今年 80 歳のベテラン。

(下)
左：紅葉の緘緞さながらの玄関アプローチ。
中：端正な障子を生かした花活け。女将の趣向が凝らされている。
右：ずわい蟹の炭火焼きは、極上ずわい蟹付き特選会席（シャンパンハーフボトル付き）で。

**●かよう亭**
石川県加賀市山中温泉東町 1- ホ -20
Tel. 0761-78-1410
1 泊 2 食付き 1 名 3 万 6000 円〜

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

（1 室 2 名利用の場合）
ずわい蟹付き特選会席は 1 名 6 万円～
www.kayotei.jp

女将の上口和子（かみぐちかずこ）さん。
たおやかな和装で出迎えてくれる。

## 冬―〝蕪（かぶら）ずし〟と大名庭園の〝冬支度〟

（p.060）

・高木糀商店の蕪ずしは、仕込みから完成まで約 50 日を要する。たっぷり使用した糀が上品な甘味を醸す。比較的浅い発酵加減で、初めての人でも食べやすい。

・一般向けに量り売りする糀は、蕪ずしのほか、漬物、甘酒、塩糀の仕込みに用いられる。かつては金沢の家庭の多くで自家製の蕪ずしを作り、家々ごとの味があった。

・真冬は時化（しけ）続きで漁に出られないことが多いため、魚を保存する目的で江戸時代に先人が知恵を絞って作り出したのが始まり。贅沢品の鰤（ぶり）を蕪で隠して食べていたともいわれる。

### 雪国の知恵と技が生きる、金沢の暮らし

p.061

〝熟（な）れずし〟という言葉をご存じだろうか？　熟れずしとは、鮮魚に強く塩をして炊いた米とともに圧をかけ、数か月おいて十分に発酵させた保存性の高い古典的な料理のことである。酢を一切使わず、乳酸発酵で生じる酸味と少々くせのある風味を楽しむもので、日本各地にさまざまな魚介を使った熟れずしが存在する。

ここでご紹介する〝蕪ずし〟は、そんな熟れずしの一種であり、石川独特の郷土の味である。使う魚は初冬の荒波にもまれた寒鰤。白蕪の輪切りで、塩漬けした鰤の切り身をサンドし、米糀と炊いた白飯を合わせた糀タネに漬け込んで作る。かつては、加賀藩藩主の饗応料理にも登場するほどのご馳走であり、現在も石川県のおせち料理には欠かすことのできない高級品である。金沢市内で唯一の糀専門店「髙木糀商店」は、江戸末期の創業。同店の蕪ずしは、鰤、蕪、糀、米、塩、人参、柚子、唐辛子の自然素材のみを使う。県内産の良質な素材に強くこだわるのは、八代目当主の髙木竜さん。真摯な仕事ぶりが、蕪ずしにそのまま表れたかのような端正な味が楽しめる。

蕪ずしの仕込みが始まろうかという頃。加賀藩藩主が代々築いた大名庭園・兼六園の雪吊りがいよいよ始まる。支柱から幾本もの縄を放射状に張って木々の枝を吊る。日本海側特有の重い湿雪から、藩主代々の名木を守るための雪害対策である。しかし、実用のためであっても、そこに美を添えるのが加賀藩百万石の庭師の技と心意気だ。幾何学模様を描く縄が幾重にも重なり、雪景色に華を添える。兼六園がもっとも美しく際立つ冬が訪れる。

左：雪吊りは毎年 11月 1日～3月 15 日頃まで。兼六園の見どころである〝唐崎松〟と〝霞ヶ池〟。水面に映る雪吊りの〝逆さ松〟も美しい。
上：約 15 mの支柱に自力で登り、縄を投げ降ろす。11 月 1 日の 9 時から雪吊り作業が始まる。
右：「兼六園」の銘が入った半纏を着る精鋭の庭師。

**●兼六園**
石川県金沢市兼六町 1
Tel. 076-234-3800
開園時間：3 月 1 日～ 10 月 15 日は 7:00 ～ 18:00（退園）、
10 月 16 日～ 2 月末日は 8:00 ～ 17:00（退園）
無休
入園料：310 円
※ 2016 年冬のライトアップは 1 月 29 日～ 1 月 31 日、2 月 5 日～ 2 月 14 日に開催

**●髙木糀商店（たかぎこうじしょうてん）**
石川県金沢市東山 1-9-3
Tel. 076-252-7461　FAX 076-251-5501
9:00 ～ 19:00
無休
蕪ずし 1 個 1500 円（ＦＡＸでの注文可）
takagikouji.com

右：創業から約 200 年。八代目の当主・髙木竜さん。金沢の糀文化の若き守り手である。

## 春―加賀の〝地野菜〟と城下の〝花見弁当〟

（p.062）

蝶の加賀蒔絵が雅やかな花見重に、目にも嬉しい春のご馳走を詰めた「浅田屋」の行楽弁当。〆めご飯は筍と甘海老のちらしずし。花見用の重箱は酒器を立てて納めることができる造り。

### 春の訪れを告げる野生の味

p.063

加賀百万石の城下町・金沢に暮らす人々の、郷土愛はことのほか強い。当然、地の農作物にも高い誇りを持ち、味のよさを追求したブランド野菜の〝加賀野菜〟は、全国的にも評判。加賀の地野菜は、豊かな藩政時代に良質な種苗を各地から持ち込み、夏の高温多湿、冬の多雨湿雪という石川の気候風土に耐えるよう改良を重ねた歴史がある。また、大正から昭和期に地物野菜の復興に力を注ぐ篤農家の尽力で、種の自家採種によって伝統的野菜が数多く復活している。認定加賀野菜は 15 種あり、加賀蓮根、源助大根、薩摩芋の五郎島金時など、この地ならではの呼び名、味と姿で四季折々楽しめる。

春の七草の一つに挙げられるせり。認定加賀野菜の〝諸江せり〟は、胡麻和えや郷土料理・治部煮の彩りに。鼻にくる香気と辛味が食欲を増進させるワサビの葉、強い辛味をおひたしや漬物で味わう芥子菜。野趣味豊かなこれら葉野菜の鮮烈な香気は、まだ雪が解け切らない金沢に届く、春の一報である。

金沢きっての料亭旅館「浅田屋」は、そんな加賀の地野菜を大切に、濃やかに料理に生かす老舗である。とりわけ花見弁当は、城下町らしい質実さと華やぎに満ちた贅沢な仕立てだ。３月～４月にもっとも味がよいと言われる桜鯛や梅貝などの魚介、諸江せりや蕗などの地野菜をふんだんに使い、彩り豊かに一分の隙なく詰められている。酒肴とおかず、ご飯を取りそろえるのが決まりである花見弁当の王道。長く雪深い冬を耐え、待ち望んだ桜の開花でピークを迎える金沢の春。この喜びを花見弁当に凝縮させて、桜の下に集う。花見弁当は、古今の日本の食文化の象徴でもある。

1. 甘味と肉質のやわらかさが抜群の〝加賀白菜〟。
2. 〝諸江せり〟は全国のせりのなかで茎が最も細く繊細。
3. 地元では〝吹立菜〟と呼ばれる小松菜の変種。江戸時代から作り続けられている。
4. 加賀野菜認定品目の一つである〝二塚からしな〟。つんと鼻にくる香気を、漬物やおひたしで味わう。
5. ワサビの葉である〝せんな〟は、霊峰白山の清らかな伏流水で栽培される。辛味と独特な苦味がある。

**●浅田屋**

石川県金沢市十間町 23

Tel. 076-231-2228

1 泊 2 食付き 1 名 4 万 3000 円～

（1 室 2 名利用の場合）

www.asadaya.co.jp/ryokan/

## 夏―〝海藻〟と〝能登巡り〟で出会う

（p.064）

海藻は緑、褐色、紅の 3 色に大別でき、緑は浅瀬、紅は深所、褐色はその中間で生育する。また、寒天の原料となる〝テングサ〟も海藻である。穏やかな七尾市の内海は海藻の宝庫だ。

### 時代を越えた、農村漁村の豊かな営み

p.065

金沢や北陸の人々が、日帰りのドライブで好んで出かけるのが夏の能登半島だ。刻々と姿を変える海岸線の雄大な景勝、手入れの行き届いた田畑に板壁の民家が点在する里の風景、瑞々しい地の産物に素朴で実直な能登の人々。日本の原風景を思わせる牧歌的な情景が能登の何よりの魅力である。

日本海側の半島としては最大面積を誇る石川県・能登半

島。アルファベットの〝Ｆ〟の字に似た形で、湾曲した内側の内海と日本海に面した荒波の外海とタイプの違う２つの海を持つ。また、県全体で 69 ある漁港のうち、66 の漁港が能登に集中するほど漁業が盛んで、海岸線に小さな漁村が連なる。熟練の年輩漁師も多く、そのため漁の種類も多い。素潜りで海藻や魚介を採る海女漁もその一つだ。海女採りのワカメは肉厚で、県内でも稀少価値が高い。能登で採れる海藻の数は 200 種ともいわれ、そのうちの 30 種をも食用として親しむという。多くの日本人が日常的に食す海藻は、ワカメやコンブ、ヒジキなどせいぜい５種類くらいであるから、いかに海藻に精通しているかがよくわかる。採った海藻は入念な下処理が必要ながら、天日によく晒すと保存もきき、味噌汁の実に、酢の物や炒め物、煮物にと、能登の食卓に欠かすことができない。

〝裏山で山菜を採るかのように、目の前の海で海藻を採る〟。これが能登の〝里海〟の暮らしである。ひとたび能登を訪れると、自然とともに生きるこの地の豊かさ、逞しさに魅了されることだろう。

左：昆布問屋として評判の七尾市「しら井」がつくる鰊（にしん）の昆布巻き。約５時間かけて炊き上げる。
中：石川県を代表する発酵食品である魚の糠漬け。海の幸の宝庫であっても、旬の魚を違った味で長く味わう工夫の表れである。
上：生ハムのような光沢と鼈甲（べっこう）色の身は、寒鰤を発酵させた〝巻鰤〟のスライス。真冬に揚がった鰤の身に塩をし、荒縄で固く巻きつけて約半年間熟成させる。能登地方特有の保存食である。「しら井」にて販売。

**●しら井**
石川県七尾市一本杉町 100
Tel. 0767-53-0589
9:00 ～ 19:00
第 2・第 4 火曜定休
金沢店：石川県金沢市東山 3-2-18
地方発送可能。能登各地で採れる海藻も各種販売。

**●観光列車　のと里山里海号**
七尾駅―穴水駅間の 33.1km を、約 1 時間 10 分かけて運行する単線観光列車。ビュースポットでは徐行または停車し、七尾湾や小さな漁村農村の集落をゆっくり眺められる。
片道 1500 円（復路の普通運賃含む）
土・日・祝日のみ運行　全席指定　要予約
観光列車 のと里山里海号 予約アドレス：ntr@po.incl.ne.jp

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

インタビュー

# アーティスト・インタビュー

## 森山未來
### ―異文化の共鳴が生む身体表現

写真＝ Matron
文＝住吉智恵

p.067

類い稀な身体表現力をもつアーティストとして注目される森山未來。彼自身の企画によるダンス公演『Judas, Christ With Soy ～太宰治「駈込み訴え」より～』がこの夏、重要文化財であり築 100 年を迎える芝居小屋・内子座で上演された。文化庁文化交流使としてイスラエルに滞在中、昭和の文豪・太宰治の短編『駆込み訴え』をベースに、同国のダンサー・振付家エラ・ホチルドと共同制作し、テルアビブでプレミア公演を行った作品だ。

「悪の象徴的存在であるユダが、この小説ではキリストへの愛憎入り混じった感情を垂れ流す、ただ誰かを愛する男として、また普遍的な人間像として描かれます。伝えたいのに伝わらない、伝わらないようで伝わっている、相手の本意を自分なりに咀嚼し解釈する……時や場所や人を超えて存在するコミュニケーション／ディスコミュニケーションの問題にインスパイアされた作品です」と森山さんは語る。

今年は新たに、胡弓、笛、太鼓を操る音楽家・吉井盛悟を迎え、内子町での 1 ヵ月の滞在制作を経て再構築した。異なる文化的土壌から運ばれてきた身体と言葉。磨き込まれた木の舞台と和紙や和蠟燭の設え。そしてアジアで育まれた音色と呼応する灯り。すべてが緻密な寄木細工のように滑らかに組みあげられ、テーマである「リスペクトの強さゆえのコミュニケーションの困難」を炙りだした。「文化も言語も性別も成り立ちも違う 3 人が何をどこまで共有し、すれ違うのかを意識的・無意識的に掘り下げていきました」。

滞在した愛媛県内子町は美しい山と川に囲まれたのどかな町。特産の柑橘・じゃばらのサイダーや地酒に潤されつつ、完全に引きこもってクリエイションに集中する日々だったという。

「ほぼ毎日稽古でした。外からの客観性がほとんどない軟禁状態で生活していると、この 3 人でしか生まれ得ない純粋で力強い作品ができあがる期待と同時に、閉鎖的で一方通行の作品が生まれる不安もありました。また彼らとどんな化学変化が起きるのか、僕も未知数でした。 3 人が共鳴したのは相性だけでなく、内子という空間で共同生活をしながら創作してこその作用だと思います。 1 つの作品を、それぞれの土地の風を吸い込みながら長い時間をかけて成長させていきたい。アーティスト・イン・レジデンスの可能性を肌で感じたことは今後の作品づくりに大きく関わっていくはずです」

あらゆるジャンルのダンスをこなし、役者として語りや表情の演技をも凝縮した身体表現によって、観客の意識をフォーカスさせる才に恵まれた。さらに多彩な共演者や現場との出会いを重ね、横浜での再演に向けて、たしかな手応えを得ているはずだ。

**Dance Dance Dance @YOKOHAMA 番外特別プログラム**
**『Judas, Christ With Soy ～太宰治「駈込み訴え」より～』**
10 月 10 日～ 12 日
HONMOKU AREA-2（旧マイカル本牧の映画館跡）
神奈川県横浜市中区本牧原 14 － 1 本牧 6 番街 2F
dance-yokohama.jp

（写真）
森山未來（左）とエラ・ホチルド。『Judas, Christ With Soy ～太宰治「駈込み訴え」より～』内子座公演より。

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

## 松田 誠
### ―日本発〝2.5 次元ミュージカル〟を世界へ

撮影＝小澤達也
文＝岡崎 香

p.068

いまや世界中に多くのファンを持つ日本の漫画・アニメ・ゲーム。近年これら 2 次元の作品を舞台化した、その名も〝2.5 次元ミュージカル〟が活況だ。

「ファンの間で自然発生したこの名称が、世界の共通語になれば」と話すのは、2014 年 3 月に誕生した一般社団法人日本 2.5 次元ミュージカル協会の代表理事・松田誠さん。

「この呼称が生まれたのは最近ですが、1974 年に宝塚歌劇団が『ベルサイユのばら』を初演して以来、日本では漫画やアニメ原作の舞台が脈々と作られてきました。漫画やアニメと演劇は相性がいい。実写映像化では細部まで作り込まなくてはなりませんが、舞台なら役者が〝ここは広大な宇宙〟といえば、そこは宇宙になる。観客の想像力が脳内補完してくれるからです。そもそも漫画も、コマとコマの間を読者の想像力で補いながら読むもの。親和性を感じます」

中学生の頃から舞台オタクで、大学では劇団を作って役者として活動していた松田氏。26 歳で現在経営する舞台制作会社を立ち上げ、そこで初めて漫画を原作としたミュージカルの制作に携わり、興味を持つようになった。そして 2003 年 4 月に、自身最大のターニングポイントとなった『ミュージカル テニスの王子様』を初プロデュース。出演者は無名の若い俳優達だったが、原作の世界観と、生身の人間が発する熱や躍動感といったライブの醍醐味が相まって、口コミで人気沸騰。台湾と韓国公演も成功し、「これはいける!」と思ったという。

次の転機は、2 年ほど前に日本の舞台芸術を視察に来た韓国の演劇人に〝オススメの日本のオリジナルミュージカルは？〟と聞かれたこと。興行売上では米国に次ぐ日本の演劇市場だが、ミュージカルに関しては上演作品の大半が欧米からの輸入品という実情を踏まえ、松田氏が「ない」と答えると、後日その人物は〝『黒執事』という日本オリジナルの素敵なミュージカルがあるじゃないですか〟と指摘。それはまさに松田氏がプロデュースした、漫画が原作の舞台だった。

「頭を殴られたような衝撃を受けましたね。先頭を切って作ってきた自分にも、〝漫画原作のミュージカルは、演劇としては邪道だ〟という意識があったんだなと。でも、それで目が覚めました。そうだ、これをもっとやろう。海外からわざわざ観に来る人達のためにも、本気でやらなきゃと」

そこで、こうした漫画やアニメの舞台化を手がけている団体を束ねて非営利目的の協会を作り、オール・ジャパンで取り組もうと思い立った。演劇、アニメ、漫画、ゲーム、音楽業界を代表する人物に声をかけるとすぐに賛同が得られ、さらに輪は広がって、2015 年 7 月現在の協会員は 74 団体を数える。

「協会の活動の柱は 2 本。ひとつは国内の活動で、2.5 次元ミュージカルを、ブームではなくジャンルとして確立するために、クオリティの高いコンテンツを制作し、ファンの組織化も進めています。もうひとつは海外の活動。海外でも公演し、また海外から観客を呼び込むための環境整備が不可欠です。日本ではロングランする演劇がほとんどないので、まずは発信基地＝いつ行っても 2.5 次元ミュージカルが観られる劇場が必要でした」

そこで、専用劇場「AiiA 2.5 Theater Tokyo」を、渋谷にオープン。さらに外国人観客のために、協会のサイトで海外から直接チケットを買えるシステムを整備し、世界で初めて多言語対応の字幕表示眼鏡を導入した。また、渋谷区の観光協会などの協力を得て、上演スケジュールを掲載したチラシを区内各所やホテルに置いてもらっている。

「日本人が思う以上に、日本の漫画やアニメは海外の人達に浸透しています。たとえばフランスの『ジャパン EXPO』には、欧州各地から三十数万人もの日本好きが集まります。ミュージカル『美少女戦士セーラームーン』のキャストなんか連れて行ったら大変ですよ。演じているのは無名の新人女優達なのに、黒山の人だかりができますから。また今年、新作『Live Spectacle NARUTO- 火影忍者 -』をマカオ、マレー

シア、シンガポールで上演した際も、お客さんの盛り上がりがすごかった。需要は確実にありますし、海外展開すれば新たなビジネスチャンスも一気に広がります」

国境を越えて若者の心を摑む日本の漫画やアニメの最大の魅力は、悩みながら成長していくキャラクターや、そのストーリー。「そこの部分とファンの熱量では、世界中で上演されているディズニーミュージカルにも負けていない」と松田氏はいう。今後の課題は、原作を知らない人をも魅了するコンテンツを充実させていくことだ。

「演劇を観る人の数は、テレビや音楽を楽しむ人の数より、ずっと少ない。つまりこのジャンルには、まだまだ耕せる畑があるわけで、さらに、日本にはこれから舞台化してみたい漫画やアニメが、いくらでもある。僕は、日本が誇る漫画・アニメの最終兵器は、いまやライブだと実感しています。今後は 2020 年の東京五輪に向けて、確実に増えつつある外国人観光客がより気軽に観に来られる環境づくりにも力を入れるつもりです」

**なかよし 60 周年記念公演**
**ミュージカル「美少女戦士セーラームーン」-Un Nouveau Voyage- ( アン ヌーヴォー ヴォヤージュ )**
9 月 18 日〜 27 日　AiiA 2.5 Theater Tokyo
東京都渋谷区神南 2-1-1

10 月 2 日〜 4 日
サンケイホールブリーゼ
大阪市北区梅田 2-4-9 ブリーゼタワー 7F
www.j25musical.jp

（写真）
ライブ・スペクタクル「NARUTO- ナルト -」
© 岸本斉史 スコット／集英社
© ライブ・スペクタクル「NARUTO- ナルト -」製作委員会 2015

ミュージカル「美少女戦士セーラームーン」-Petite Étrangère- ( プチテトランジェール )
© 武内直子・PNP ／ミュージカル「美少女戦士セーラームーン」製作委員会 2014

字幕メガネ／字幕言語を、演目によって最大 4 か国語から選べ、表示位置や大きさも変えられる。（言語と言語数は演目による）

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

アート

文＝住吉智恵、宮本ゆみ子

p.070

## 村上隆を再発見する２つの展覧会
### 美術家として、収集家として

村上隆は、国際的に最も知られた日本の現代アーティストの一人だ。現代の「オタク文化」とリンクしたアニメ風のキャラクターを多用し、日本美術の伝統的な美学に呼応する「スーパーフラット」理論に基づく独特の作風は、欧米中心のアートシーンで異彩を放ってきた。近年ではロサンゼルス現代美術館を皮切りにドイツ、スペインを巡回した大規模な個展や、ヴェルサイユ宮殿での展示が話題を集めた。2012 年にカタールでの「Murakami - Ego」展で発表され、日本初公開となる高さ 3m、全長 100m もの超大作《五百羅漢図》を引っさげ、実に 14 年ぶりとなる国内での本格的な個展が開催される。

東日本大震災を機に、鎮魂の祈りとして制作されたこの渾身の大作は、釈迦の弟子である聖者たち「羅漢」を各々キャラクター設定し、丹念に描き込んだもの。村上が尊敬する幕末の絵師、狩野一信（1816 ～ 1863 年）の偉業である「五百羅漢図」が本作のきっかけになったと言われている。ほかにも狩野永徳の「唐獅子図」や、村上が「スーパーフラット」の元祖として名を挙げる伊藤若冲ら、影響を受けた過去の名画の引用も巧みに織り交ぜられている。漫画風のタッチで親しみやすい聖獣や羅漢たちの姿は重層的かつ装飾的に描かれ、巨大な一枚の屏風絵のようだ。美術作品でありつつ、モニュメントやエンターテインメントの役割をももつ彼の代表作は、災禍の犠牲者への鎮魂とその裏にある戦争や原発事故といった人災への怒りをこめた現代版「ゲルニカ」になるのだろうか？　会場でそのスケール感と宇宙観を体感したい。

また本展会期中に横浜美術館で始まる展覧会は、村上の審美眼が睥睨（へいげい）してきた古今東西の美術と、そこから選りすぐったアートコレクションを通して、彼の美術史観を垣間みるチャンスとなるだろう。（住吉智恵）

**村上隆の五百羅漢図展**
10 月 31 日～ 2016 年 3 月 6 日
森美術館
東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズ森タワー 53F
www.mori.art.museum

**村上隆のスーパーフラット・コレクション**
**―蕭白、魯山人からキーファーまで―**
2016 年 1 月 30 日～ 4 月 3 日
横浜美術館
神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-4-1
yokohama.art.museum

（写真）
《五百羅漢図》2012 年　アクリル、キャンバス、板にマウント、302 × 10000cm、個人蔵　展示風景：『Murakami-Ego』アル・リワーク展示ホール、ドーハ、2012 年　写真＝ GION　©2012 Takashi Murakami/Kaikai Kiki Co., Ltd.

## 各地で記念展が続々開催
### 琳派誕生400年記念を彩る展覧会群

「琳派」は、大胆な構図と巧みな金銀箔の使用などが特徴の装飾芸術の流派。この名称は、江戸時代の画家・尾形光琳にちなんで大正時代につけられた。しかしその源流は光琳からさらに 100 年近く遡り、17 世紀前半の作とされる「風神雷神図」屏風の俵屋宗達や、同時期に活躍した本阿弥光悦にあるとされる。「派」とされるも実際には私淑という形で発展したユニークな表現動向だ。光悦が将軍・徳川家康から京都・鷹峯の土地を拝領し、芸術家の村を作った元和元（1615）年を起点にすると、今年はちょうど 400 年。これを記念して各地で展覧会が企画されている。

京都国立博物館では、国宝「風神雷神図」屏風をはじめとして、琳派の名作が一堂に会する「琳派―京（みやこ）を彩る―」展が実現。また京都国立近代美術館では、近現代にかけて生ま

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

れたファッション、グラフィック、絵画、工芸、版画等あわせて約 80 点の作品で「琳派」の広がりを紹介する「琳派イメージ展」が開催される。また、光琳の画が設立構想のきっかけになったという箱根の岡田美術館は、宗達・光琳・酒井抱一の作品を含む約 80 点を展示する「箱根で琳派　大公開」展を企画。さらに東京の静嘉堂文庫美術館でも、修復の済んだ国宝「源氏物語関屋・澪標図屏風」などを披露し、併せて宗達・光琳・抱一にまつわる書画工芸の数々が集う。ヨーロッパの印象派などにも影響を与えた日本の美を、この機会に堪能しよう。（宮本ゆみ子）

**琳派―京（みやこ）を彩る―**
10 月 10 日～ 11 月 23 日
京都国立博物館　平成知新館
京都府京都市東山区茶屋町 527
www.kyohaku.go.jp

**琳派イメージ展**
10 月 9 日～ 11 月 23 日
京都国立近代美術館
京都府京都市左京区岡崎円勝寺町
www.momak.go.jp

**箱根で琳派　大公開～岡田美術館の RIMPA すべて見せます～**
第一部：9 月 5 日～ 12 月 15 日
第二部：12 月 19 日～ 2016 年 3 月 31 日
岡田美術館
神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷 493-1
www.okada-museum.com

**金銀の系譜　―宗達・光琳・抱一をめぐる美の世界―**
10 月 31 日～ 12 月 23 日
静嘉堂文庫美術館
東京都世田谷区岡本 2-23-1
www.seikado.or.jp

（写真）
国宝《風神雷神図》俵屋宗達筆　京都・健仁寺蔵

## キーワードは「東京」
### オノ・ヨーコ　私の窓から

前衛芸術家として、音楽家やパフォーマーとして、そして何よりも元ビートルズのメンバーだったジョン・レノンのパートナーとしてあまりにも有名なオノ・ヨーコ。ひとつの分野に留まることなく、自由な感性で表現活動を続ける彼女の活動のうち、出身地である東京から発信された活動、東京をめぐる作品を中心に紹介する。のちにニューヨークなどでも実施され多くの人が参加したイベント「モーニング・ピース」が、1964 年に新橋の画廊屋上で初めて行われた際の関連資料なども展示。近代と現代、欧州と日本と米国、美術と音楽と文学。それぞれを繋いで新たな回路を作ってきた希有なアーティストの活動を、東京の文脈で再考する。（宮本ゆみ子）

11 月 8 日～ 2016 年 2 月 14 日
東京都現代美術館
東京都江東区三好 4-1-1
www.mot-art-museum.jp

（写真）
《FROM MY WINDOW：Salem 1692》2002 年 顔料／カンヴァス 個人蔵
©Yoko Ono 2015

## バイオ技術とアートの融合
### Ghost in the Cell：細胞の中の幽霊

BCL は科学、芸術、デザインの領域を超えて活動するアートユニット。特にバイオテクノロジーの発達がもたらす近未来社会の問題に焦点を当ててきた。本展では日本のポップカルチャーの新しい形態として世界的な人気を誇る歌声合成ソフトのアイドル「初音ミク」に遺伝子と細胞を与えようと試みる。「DNA ハッキング」をテーマにアーティストとエンジニアと科学者が集まり、生成された初音ミクの DNA を素材に、オープンソースとして公開されているさまざまな動植物の DNA のデータベースなどを使用して、芸術的発想と

科学的思考を融合させた作品を共作する。究極の目的は初音ミクの完全な遺伝情報をつくりだすことにあるが、DNA の約 30 億の塩基対をつくることなど不可能に近い。ネットを介した参加者たちと共に、生命と非生命、二次創作と芸術の境界で育まれる想像力の可能性を探究する、現代日本ならではの特異な実験的プロジェクトといえるだろう。（住吉智恵）

9月19日～ 2016年3月21日
金沢21世紀美術館
石川県金沢市広坂1-2-1
www.kanazawa21.jp
特設サイト：hmdna.bcl.io
ソフトウェア開発クラウド（Github）：github.com/bcl-io/hmDNA

（写真）
BCL + Semitransparent Design《Ghost in the Cell》2015 © Crypton Future Media, INC.

## 芸術で考える平和都市
### 特別展［被爆70周年：ヒロシマを見つめる三部作］

広島に原子爆弾が投下されてから 70 年。この節目の年に、被爆地にある現代美術館が連続三部形式の企画展を開催する。開催中の第 1 部「ライフ＝ワーク」では、戦争体験や被爆の記憶を含め、「生きること」が創作と分かち難く結び付いた作家たちを紹介。第 2 部「俯瞰の世界図」は、被爆直後の街を高台からとらえた写真、また平和都市としての復興を目指した建築家・丹下健三によるビジョンを出発点に、俯瞰的に世界をとらえた表現に着目する。第 3 部「ふぞろいなハーモニー」では視野を現代アジアに広げ、調和を目指しながら不協和音も軋む社会のダイナミズムを、現代美術を通じて浮き彫りにする。こうした複合的な切り口が、復興の軌跡と現在、そして未来を考える機会をくれるだろう。（宮本ゆみ子）

～ 9 月 27 日
第 1 部：ライフ＝ワーク
10 月 10 日～ 12 月 6 日
第 2 部：俯瞰の世界図
12 月 19 日～ 2016 年 3 月 6 日
第 3 部：ふぞろいなハーモニー
広島市現代美術館
広島県広島市南区比治山公園 1-1
www.hiroshima-moca.jp

（写真）
石内都《ひろしま #99》 資料寄贈者：Hagimoto Tomoko　2014 年 作家蔵

## 日本屈指のコレクション
### 藤田美術館の至宝　国宝 曜変天目茶碗と日本の美

神秘の青い光を湛えた国宝「曜変天目茶碗」、快慶作の重要文化財「地蔵菩薩立像」など国宝 9 件、重要文化財 52 件をはじめ 2111 件を所蔵する藤田美術館。仏像や仏画などの文化財保護に尽力した明治の実業家・藤田傳三郎らにより収集された同館の至宝が、東京と福岡で初めて一堂に公開される。展示は種類別に 5 章で構成される。第 1 章では、傳三郎の生い立ちと仏教美術を展示。第 2 章では国宝「玄奘三蔵絵」など、中世の和様の書や絵巻の名品を紹介する。第 3 章は夢窓国師や大燈国師の墨蹟、唐絵、水墨画が、第 4 章には藤田氏らが収集に情熱を傾けた茶道具の名品がそれぞれ並ぶ。第 5 章は能装束や、竹内栖鳳ら近代画家の作品などが展示される。（宮本ゆみ子）

～ 9 月 27 日
サントリー美術館
東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア 3F
suntory.jp/SMA/

10 月 6 日～ 11 月 23 日
福岡市美術館
福岡市中央区大濠公園 1-6
www.fukuoka-art-museum.jp

（写真）
国宝《曜変天目茶碗》一口
中国・南宋時代　12 ～ 13 世紀
藤田美術館蔵　写真＝三好和義

エンタテインメント

文＝岡﨑 香、住吉智恵、宮本ゆみ子

p.072

## 篝火で楽しむ幽玄の世界
### 第十三回飛鳥山薪能

「薪能」は、野外で夜に演じられる能楽。舞台周辺に焚いた篝火（かがりび）を照明とした幻想的な雰囲気、野外の開放感なども手伝って、熱心な能のファン以外にも人気が高い。もともとは神聖な儀式として行われていたものが、戦後は気軽に伝統芸能を楽しめる場として広がった。この飛鳥山薪能は能楽師の故・木村薫哉（しげや）により「自分が育った街に能を通じて恩返しがしたい」と始められた。今回の演目は、まず人間国宝・野村万作らがユーモラスな動きで主人と召使いの謀り合いを演じる狂言『棒縛』。さらに、観世喜正・殿田謙吉らによる妖艶な舞に酔いしれる能『一角仙人』。仙人、美女、龍神が織りなす舞は、薪能という場でいっそう魅力を増すだろう。（宮本ゆみ子）

10月14日
飛鳥山公園内野外舞台
東京都北区王子1-1-3
asukayama-takiginou.jp
※雨天時はJR王子駅徒歩5分の北とぴあ さくらホールで開催

（写真）
能『隅田川』（2014年公演より） 写真＝志賀由佳

## 村上春樹×蜷川幸雄の舞台
### 海辺のカフカ

世界幻想文学大賞にも選ばれた村上春樹の傑作長編小説を、世界的演出家・蜷川幸雄が美しく壮大なスケールで舞台化し、注目を集めた『海辺のカフカ』。蜷川の生誕80年を記念してワールドツアー中の本作品が、有力紙から軒並み4つ星評価を得たロンドン、ニューヨーク公演を経て、埼玉で凱旋公演を行う。主人公は「世界で最もタフな15歳になる」ことを決意し、家を出て四国へ向かう少年カフカ。彼の物語は、猫と会話ができる不思議な老人ナカタの物語と次第にシンクロし……。脚本はフランク・ギャラティ。宮沢りえ、藤木直人、鈴木杏、木場勝己、カフカ役に抜擢された新人・古畑新之ら、出演者の繊細な演技にも注目。シンガポールとソウル公演もあり。（岡﨑 香）

9月17日～10月4日
彩の国さいたま芸術劇場 大ホール
埼玉県さいたま市中央区上峰3-15-1

## ジャズ界の重鎮による恒例ライブ
### Sadao Watanabe Naturally

82歳の今もなお、トップミュージシャンとして活動を続けるサックス奏者・渡辺貞夫。日本ジャズ界の重鎮が、今年も恒例のクリスマスコンサートを開催する。今回は「Sadao Watanabe Naturally」と題し、6月にブラジルのリオ・デ・ジャネイロでレコーディングした同名のニューアルバムからの曲を中心に演奏。アルバムの共同プロデューサーでもあるチェロ奏者ジャキス・モレレンバウムをはじめ、ブラジルからミュージシャンを招聘し、日本のストリングス奏者12名との豪華共演で、ブラジリアン・フレイヴァーなライブが展開されるだろう。ニューアルバム『Sadao Watanabe Naturally』は、10月7日にビクターエンタテインメントより発売の予定。（岡﨑 香）

12月4日　京都コンサートホール
12月6日　兵庫県立芸術文化センター
12月8日　関内ホール（横浜）
12月9日　常陸太田市民交流センター（茨城）
12月11日　グランシップ（静岡）
12月12日　Bunkamura オーチャードホール（東京）
M&Mスタジオ Tel. 03-3403-6333
www.sadao.com

（写真）
© Masaya Takagi

## 初心者も楽しめる文楽公演
### 文楽鑑賞教室

2008 年にユネスコの無形文化遺産にも登録された人形浄瑠璃「文楽」は、今から 300 年以上前に大阪で生まれ、庶民の手で育まれてきたもの。この〝太夫〟が語る義太夫節（浄瑠璃）と、太棹の〝三味線〟、そして 1 体を 3 人で遣う〝人形〟の「三業」が一体となって創り出す伝統芸能は、地方公演を挟みつつ、国立文楽劇場（大阪）と国立劇場（東京）で、ほぼひと月交代で上演されている。なかでも国立劇場で 12 月に開催される「文楽鑑賞教室」は、出演者による文楽の仕組みや魅力に関する約 30 分の解説付きで、初心者にも親しみやすい文楽の名作・名場面を厳選したプログラム。英訳はないが、本公演よりも上演時間が短く、値段も手頃になっている。なお同日 17 時からは、通常の文楽公演も催される。こちらは、英語のイヤホンガイドおよび、パンフレット内に英語の解説あり。（岡﨑 香）

12月2日〜 14日　午前の部11:00 〜　午後の部14:00 〜
国立劇場 小劇場
東京都千代田区隼町4-1
11月7日より予約受付開始
国立劇場チケットセンター
Tel. 0570-07-9900
www.ntj.jac.go.jp

（写真）
2014年舞台より。　© 国立劇場

## 伝説の日本人モデルの足跡
### 氷の花火　山口小夜子

真っ直ぐな黒髪に切れ長の目で、70年初頭からパリコレクションやニューヨークコレクションで活躍した山口小夜子。〝東洋の神秘〟と称賛され、77年には雑誌『ニューズウィーク』の「世界のトップモデル6人」にアジア人で初めて選ばれた、日本人初のスーパーモデルが死去して8年が経つ。本作品は、世界の一流ファッションデザイナーやクリエイターに愛され、〝日本人の美しさ〟を世界に広めた伝説的モデルの謎に包まれた足跡を、彼女にまつわる証言と残された貴重な映像に触れながら辿るドキュメンタリー映画。監督は、生前、山口小夜子と交友があり、前衛芸術家・草間彌生のドキュメンタリー『≒草間彌生　わたし大好き』で知られる松本貴子。（岡﨑 香）

10 月にシアター・イメージフォーラム（渋谷）ほかにてロードショー。
全国で順次公開
yamaguchisayoko.com

（写真）
©2015「氷の花火 山口小夜子」製作委員会

## ユダヤ難民を救った日本人外交官
### 杉原千畝　スギハラチウネ

戦後 70 年特別企画として、第二次世界大戦中のリトアニアで、ナチスの迫害から逃れてきた 6000 人ものユダヤ難民の命を救った杉原千畝の壮絶な生涯を映画化。リトアニア領事代理として、外務省訓令に背いてまでビザを発給し続けた男の姿を、インテリジェンス・オフィサー（諜報外交官）としての側面にも光を当てながら描く。撮影はポーランドで 2 か月にわたって行われ、杉原千畝役は唐沢寿明、その妻・幸子役は小雪、杉原の右腕となるペシュ役はボリス・シッツ、杉原に密かに思いを寄せる女性イリーナ役はアグニェシュカ・グロホフスカと、日本とポーランドの実力派俳優が出演。監督は、2011 年の邦画『太平洋の奇跡　フォックスと呼ばれた男』で US ユニット監督を務めたチェリン・グラック。（岡﨑 香）

12 月 5 日より全国東宝系にてロードショー

www.sugihara-chiune.jp

（写真）
© 2015「杉原千畝 スギハラチウネ」製作委員会

## ダンス界のアンファンテリブルの挑戦
### 川村美紀子「まぼろしの夜明け」

いま最も目の離せない〝取扱注意〟のダンサー、川村美紀子。「横浜ダンスコレクション EX 2011」で最優秀新人振付家賞を受賞以来、数々の新人賞を総なめにしてきた。国内外のシアターやフェスティバルから次々と招聘され、昨年は「トヨタ コレオグラフィーアワード 2014」でもトロフィーを勝ち取った。その受賞者公演として新作を発表する。受賞作「インナーマミー」は自身を含む 4 人の女性ダンサーが終始、激しく力強いテンションのダンスを繰り広げた。〝強い女の人って何だろう？〟という疑問から各々の母親像の話が盛り上がり、名付けたタイトルだという。川村の内面の猛女のイメージが次はどう成長を遂げていくだろう。新作では「ヒトはどれくらい踊れるだろう？」という自身への問いかけをテーマに、オーディションダンサーと共に身体の限界まで踊るという新たな挑戦を試みる。（住吉智恵）

10 月 9 日～ 11 日
Toyota Choreography Award 2014 受賞者公演
シアタートラム
東京都世田谷区太子堂 4-1-1
問合せ：ダンスインディード　Tel. 090-4429-5747

11 月 22 日
高知パフォーミング・アーツ・フェスティバル 2015
高知県立美術館ホール
高知県高知市高須 353-2
問合せ：高知県立美術館　Tel. 088-866-8000

（写真）
「インナーマミー」© Bozzo

## 艶やかな王朝世界の調べ
### 東京楽所「雅楽」～源氏物語～

東京楽所は、1977 年に創設された雅楽演奏団体。その前身は、全員が宮内庁式部職楽部の演奏家で構成され、放送や録音、舞台演奏などの活動をしていた雅楽紫絃会である。有職としての雅楽ではなく、芸術音楽としての雅楽演奏を目的として、東京楽所が結成された。名実ともに日本最大規模の、高い芸術性を有する雅楽団体である。今回、古都・鎌倉での演奏会に選ばれたのは紫式部による平安中期の長編小説「源氏物語」ゆかりの演目。第一部の「管絃」では、独自の音階を持つ雅楽の音楽構成を楽しめる。第二部の「舞楽」では、舞人による目にも艶やかな源氏物語の世界が堪能できる。（宮本ゆみ子）

9 月 27 日
鎌倉芸術館
神奈川県鎌倉市大船 6-1-2
www.kamakura-arts.jp

Japanese text
2015年 秋／冬号 日本語編

旅館

# 秋の室礼
［The Ryokan Collection］

写真＝工藤憲二
文＝鈴木博美

p.074

**旅館には、古き良き日本の美意識が息づいている。ゆったりとした時の流れに身をまかせ、秋の室礼（しつらい）の美しさに心を傾けてみれば、きっと繊細で風情溢れる「移ろいの美」を肌で感じることができるだろう。**

“室礼”とは、空間の飾りや調度品を、その場、その時にふさわしいように整えることである。古くは平安時代の貴族の住まいの中で、季節の節目の儀式に合わせて室内を飾りつけ、自然に感謝するとともに健康や無事を祈ったことにはじまり、広がっていった。時代は流れ、日本人の生活様式も次第に変化してきたが、現在でも室礼において最も大切とされているのは季節感である。

日本文化にとって季節感というものは、計り知れない意義を持つ。詩歌や美術、工芸、建築も、すべて季節を軸に展開してきた。日本人が季節の変化に敏感に暮らしてきたことは、一年、十二か月を二十四節気に分け、さらに細かく七十二候としたことからもうかがい知ることができるだろう。もちろん、旅館における室礼も、その繊細な季節の移ろいに添う形で整えられる。いかに季節と調和させ、風情を演出するか。そこには、茶道や華道をはじめとする日本文化の根幹ともいえる、一期一会の精神までもが宿っている。自然と共に生き、味わい楽しむ日本人のもてなしの心を、目に見える形にしたのが室礼なのである。

例えば、室内に掛けられたお軸や生けられた草花、室外に広がる豊かな自然の見せ方。時には、襖や屏風などといった調度品の装飾や、旬の料理と器との取り合わせなど。旅館で目にする季節を感じさせる工夫やあしらいには、お客さまに喜んで頂きたいと思う気持ちが込められている。しかし、それは決してこれ見よがしに飾りつけた絢爛豪華なものではない。あくまで自然の中に溶け込むようなさりげない趣だからこそ、人の心をほっと和ませ、寛ぎをもたらすのである。

秋は、一年の中でも特に「移ろいの美」を感じさせる。ものごとの最盛期を喜ぶのではなく、消えゆくはかなさの中に美を見出す、日本人らしい美的感覚を堪能できる季節である。力強い生命力に溢れた夏から、山が眠りにつく冬へと変わってゆく……刻々と深まる秋には、どこか切なく、しっとりと落ち着いた情緒が漂う。旅館に滞在し、秋を感じる空間でその美しさに心を寄せ、旬の美味でもてなしを受けるひととき。それは、現代の目まぐるしい日常のなかで忘れかけてしまった、古き良き日本の美意識に触れる時間と言えよう。

(p.075)
左ページ：露天風呂が全部屋に配されており、湯船に浸かりながら大自然を満喫できる。右上：組子（くみこ）障子ごしに見る庭には情緒が漂う。館内の各所で、伝統技術を用いた美しい意匠が見られる。右下：特別室の襖は、季節のモチーフを金箔と銀箔で装飾。左：地元群馬の土が使われた土壁の客室。藁やスサが混ざった侘びた質感が、自然の中に居るような心地よさを呼ぶ。

(p.076)
上：海と山に囲まれた兵庫県は、美味なる食材の宝庫。地元の旬の食材を生かし、丁寧に作られる料理も楽しみの一つ。器との取り合わせも美しく、目と舌で季節感を味わえる。下：つくばいを配した、特別室の踏み込み。各特別室に、日本らしさを感じる演出がされている。

(p.077)
上：新館の和室の次の間にも季節の室礼が整えられる。下：秋を代表する花である菊が扇面に描かれている、旧館 25 号室の襖。室内を構成する建具などの調度品を洗練させ、身近に芸術を楽しんできた日本文化を垣間みることができる。

## 別邸 仙寿庵

手つかずの自然に囲まれ、非日常の時間を過ごせる和のリゾート。谷川の渓流沿いに佇む、現代建築と伝統技術が融合した空間には、上質な寛ぎの時間が流れている。全室が谷川岳に向けて設計されており、各部屋で天然温泉掛け流しの露天風呂が楽しめるのも特徴。季節ごとに表情を変えて

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

ゆく豊かな自然を存分に感じられる。四季折々の趣を味わえる地元食材を使った和風創作料理も美味。
住所／群馬県利根郡みなかみ町谷川 614　部屋数／ 18 室

**中の坊 瑞苑**

1300 年の歴史を持つ、関西屈指の温泉地である有馬温泉の老舗旅館。13 歳未満の子供を受け入れず、静かにゆっくりと過ごせる大人のための宿づくりをしている。金泉と銀泉、2 種類の源泉が楽しめる温泉に加え、季節感をたっぷりと盛り込んだクオリティの高い料理にもファンが多い。六甲山の麓に位置する風光明媚な山中でありながら、神戸や大阪といった都市部からのアクセスが良いのも魅力。
住所／兵庫県神戸市北区有馬町 808　部屋数／ 52 室

**柊家**

古都京都の中心部にある 1818 年創業の料理旅館。木造 2 階建ての数寄屋作りの本館と、2006 年に完成した新館からなる客室で、伝統的な和の雰囲気を味わえる。部屋の趣や季節に調和する、厳選されたお軸や花器を用いた室礼は見事。古来より伝わる時節の慣習を知ってほしいと、パブリックスペースも二十四節気を意識した室礼がなされる。雅やかで繊細な京料理でも名高い。
住所／京都市中京区麩屋町姉小路上ル中白山町
部屋数／旧館 21 室、新館 7 室

**Japanese text**
2015年 秋／冬号 日本語編

食

# ラーメン
## ――その深淵なる魅力

撮影＝西山 航、佐藤竜一郎、石山勇人（p.88）
文＝大滝美恵子
協力＝石山勇人

p.078

**いまや世界中が魅了されつつあるラーメン。行列のできる店がニューヨークに、ロンドンに、パリに、香港に今日もうまれている。元は「安い、早い、うまい」の大衆食であったラーメンが、昨年にはミシュランガイドにも掲載される事態となった。一体ラーメンの何がそんなに魅力的なのか。一度食べるとまたすぐに食べたくなるその秘密はどこにあるのか。どんどん広がるバリエーションの行方は？　その丼の中には一体何が満たされているの？　貴方の全ての疑問をこの特集で読み解いていきたい。**

**醤油ラーメン**
日本人の食卓に欠かせない調味料・醤油を使ったラーメン。もっともポピュラーな種類で、醤油の種類によって地域性が見られる、日本ラーメンの原点。（たけちゃんにぼしらーめん 調布店）

**とんこつラーメン**
九州の久留米が発祥とされ、博多・熊本も有名。豚骨を長時間、強火で煮出す白濁したスープが特徴。'80 年代に関東で一大ブームが巻き起こった。（博多長浜らーめん 田中商店 本店）

**つけ麺**
茹でた麺を冷やして器に盛り、別碗の熱いつけ汁につけて食べるラーメンの一種。〈大勝軒〉の創業者・山岸一雄氏が、'55 年頃に考案。'07 年頃、濃厚な魚介系つけ汁のつけ麺がブームに。（勢得）

**塩ラーメン**
塩味はスープ本来の味を最大限に生かしたタイプ。江戸時代、水戸藩藩主・徳川光圀が中国の儒学者にふるまわれたのが日本初のラーメンと言われ、これが塩味だったとか。（饗 くろ㐂）

**味噌ラーメン**
主に大豆でつくられる調味料・味噌を使用したスープ。戦後、寒冷の地・札幌で開発され、熱いスープの温度を下げないためにラードの層で表面を覆うのも特徴。（麺屋 彩未）

p.080

## どうして人はラーメンをこれほど愛するのか

ラーメン店の前に行列を見かけることは、東京ではそう珍しいことではない。夏の炎天下の昼下がり、身も心も凍るような冬の夜、文句を言うこともなく、人々は淡々と順番を待っている。

もともとラーメンのルーツは中国の汁そばにあり、日本に伝えられたのは明治維新後。それから約 150 年、独自の進化を遂げたラーメンは、日本人にとっては押しも押されもせぬ国民食のひとつになった。そして、今やその波は世界へと向かい、日本が誇るインターナショナルフードへと成長しつつある。

ここ 10 年の間でブームになった鶏白湯、濃厚魚介、牛骨をはじめ、その種類は数え切れないほどあるが、多くの日本人の心に一番訴えかけるのはやはり醤油ラーメンだろう。

東京・調布に店を構える「たけちゃんにぼしらーめん」は、一時代を席巻した「煮干し（魚介類を茹でて乾燥させたもの）系スープ」のカリスマ的存在の店。香川・伊吹、長崎、千葉の煮干しや宗太鰹、羅臼昆布を毎朝、煮出す。そして長時間炊いた豚骨スープと合わせ、動物系と魚介系の 2 種類の味を中和させる。醤油ダレを合わせると、その味と香りがひきたつ絶妙な味わいに。天然素材ならではの塩味、旨味は、飽きがこないばかりか、むしろ食べ終わってすぐ、また口にしたくなるほどだ。

ラーメンの味は店主の情熱の結晶に他ならない。数多のライバル店や熱狂的、そして同時に移り気な客を相手に、勝ち残っていくのがどれだけ大変なことか。完成された丼の世界、そして秘められたストーリーは、私たちをますます虜にする。

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.

**たけちゃんにぼしらーめん 調布店**
醤油らーめん ¥790
東京都調布市布田 1-47-1　辰巳ビル 1F
Tel. 042-441-2740
11:30 ～ 23:00、日～ 22:00
無休
www.takenibo.com

p.082

## ラーメンは何からできているのか

ラーメンは大きく言うと、スープ、麺、トッピングの 3 要素で構成されている。「まず最初にれんげでひと口」と、味の良し悪しを評価される店主渾身のスープ。近年、粉の選択や配合で飛躍的な味の進化を見せる麺。王道のチャーシューや煮卵から変わりダネまで、他店と確固たる差別化を図れる個性的なトッピング。しかし個々が美味しいだけでは、何にもならない。一番重要なのは、この 3 つのバランスなのだ。それぞれがそれぞれの味や食感を左右し、決定する。そのハーモニーの繊細さと緻密さは高級フランス料理にもひけを取らない。丼の中にはひとつたりとも気を抜いていい要素はなく、それぞれに店主の技と工夫、思いが込められている。今日はどのラーメンを食べようか……多くの選択肢がある券売機の前で、客も真剣にならざるを得ない。

### ●スープ

スープのベースには主に鶏、豚、魚介、野菜などが使われる。ひと口に鶏といっても名古屋コーチンや烏骨鶏（うこっけい）などといった鶏の種類や、鶏を丸ごと使うのか、足や首の一部分を使うのかなど、その選択は多岐にわたる。豚、魚介も同様だ。そうしてとったスープのベースに合わせるのがタレ。醤油、味噌、塩などの調味料で味を決め、タレとベースの配分で、黄金の味ができあがる。

**・背脂（せあぶら）**
豚の肩ロースにある脂身。スープに上品なコクと旨味、濃度を与える。豚骨スープの材料として鍋にいれたり、とろりとした脂を表面にかけたりすることも。

**・豚骨（とんこつ）**
白濁した豚骨スープに使用する。特に極上の旨味がとれる足の関節部分を、人間の拳の形に似ているという理由で「げんこつ」と呼ぶ。

**・鶏ガラ**
肉の部分を取った鶏の骨。旨味成分のグルタミン酸やゼラチンが多く含まれる。足や首の部分も使われる。

**・昆布**
天日で乾燥させた昆布を水で煮出し、「だし」として使うのは日本特有の利用法。主に北海道で採れ、真昆布や利尻昆布など種類も多い。

**・鰹節（厚削り）**
一度煮た鰹の身を、燻しながら乾燥させたもの。魚介系スープには欠かせない素材で、長時間の煮出しに最適な厚削りは濃い味のだしがとれる。

**・鰹削り節**
薄く削った削り節は淡泊な味わいのだしがとれる。宗太節、イワシ節、アジ節なども魚介系スープに使われることがある。

**・煮干し**
魚介類を乾燥させたもの。イワシを使ったものが一般的。煮干しの味を突出させたインパクトのある魚介系スープを出す店が増加中。

**・海老**
干し海老や生の海老の頭を使ってスープをとる。海老のだしを利かせたラーメン「海老そば」という新しいジャンルも登場してきた。

**・醤油**
日本を代表する調味料。濃口、薄口、溜まり醤油、白醤油など種類が多く、その特性を生かした様々な醤油ラーメンが作られている。

**・塩**
最大限にスープの味を生かした塩ラーメンにするには、塩の種類が重要になる。海塩と岩塩などを使い分けた塩ダレは職人の腕の見せ所。

**・味噌**
大豆、米、麦などを発酵させてつくり、北から南まで、地域で様々な味の違いがある。数種類をブレンドして、オリジナルの味に仕上げて使う。

### ●トッピング

麺の上にのせるトッピング類は、丼の顔とも言える大切な要素。たとえ定番のアイテムだとしても間違いなく店主はその味にこだわっており、またあえて定番を外して個性的な具で勝負してくる店もある。それゆえ、別料金で追加できる場合がほとんど。途中で口にしたり、麺を食べ終わってからなど、食べるタイミングも人それぞれ。食べ手にも個性が出てくるのが面白い。

**・チャーシュー**

一般的に豚のももやバラ肉などを、醤油、砂糖などでじっくり煮込んで作り、スライスしてのせる。鶏肉や牛肉を煮込んで作る店もある。

**・海苔**

その土地によってのせる、のせないにバラつきがある。スープの染みた海苔を麺にからめて食べると美味。アオサ海苔を使う店もある。

**・煮卵**

茹で卵を醤油などの調味料で煮たり、漬け込んだりしたもの。以前は中まで火の通った完熟タイプが主流だったが、最近は半熟タイプが人気。

**・メンマ**

食感にアクセントを加える具材。筍を乳酸発酵させた加工品で、醤油などで味付けをして使われる。

**・ナルト**

スケトウダラのすり身をベースにした、渦巻き模様の練り物。世界最大級の瀬戸内海の「鳴門の渦潮」をイメージして名付けられた。

**・ネギ**

関東では白い部分の多い長ネギ、関西では緑の部分が多い葉ネギが使われる。シャキッとした食感とほどよい辛味がスープの味をひきしめる。

### ●麺

小麦粉、水、かんすい（コシや風味を加えるためのアルカリ性の水）、卵、塩などで作られ、その幅によって大きく細麺（約 1.3mm）、中太麺（約 1.7mm）、太麺（約 1.9mm）に分けられる。材料の選択や配合で仕上がりは大きく変わるので、製麺所にオリジナル麺を頼んでいたり、最近では店内で自家製麺を作る店も多い。客が麺の種類を選べるところもあるが、最初の訪問であれば、店主のおすすめを選びたい。

**・細麺**
**・中太（縮れ）麺**
**・太麺**

p.084

## 日米ラーメンマニアが語る東京のラーメン食べ歩き

**石山勇人**

大学在学中にラーメンサークルを立ち上げ、食べ歩いた数は 6000 軒以上。TV 出演、雑誌執筆など多数。カップ麺開発、ラーメン店のコンサルティングなど活躍は多岐にわたる。著書に『the RAMEN BOOK』（実業之日本社）ほか。

**ブライアン・マクダクストン**

米・サンフランシスコ生まれ。UCLA でコンピューターサイエンスを学び、プログラマーとして勤務した後、来日。英語教師として働くかたわら、日本のラーメンに魅せられブログ「Ramen Adventures」を開始。

www.ramenadventures.com

**Brian MacDuckston（以下、BM）**　僕が最初にハマッたのは、とんこつラーメン。東京に来たばかりの頃、たまたま時間があって、行列していたラーメン屋に入ってみた。アメリカにいた頃はインスタントラーメンしか食べたことがなかったから、そのクリーミーなスープと歯ごたえのいい麺は衝撃的だったよ。

**Hayato Ishiyama（以下、HI）**　僕もそう。地元の青森県には醤油ラーメンしかなかった。上京してきたとき、東京はとんこつラーメンブームで。家系（cf p.86）の 1 軒だったけど、そんな味、食べたことがなかったからほんとにびっくりした。

**BM** 最近は個性のあるこだわりの醤油味とか、つけ麺も好き。でもしばらく食べてないと、濃いとんこつ味が食べたくなるなぁ。

**HI**　ラーメンの流行って、実は意外と最近のものなんだよね。

例えば、いまや東京で立派な 1 ジャンルになった煮干し系のラーメン。'98 年くらいに魚介系スープが注目されだして、煮干し系ラーメン店が出来始めたのは '07 年頃。一地方のご当地ラーメンだったのに、それがいまや、こんなにバリエーションも増えて、激戦ジャンルになるなんて。そのうち外国にも広まっていくんだろうなぁ。まさにとんこつラーメンがそうだったでしょ。九州の郷土の味だったものが、東京を席巻して、外国でもブームを巻き起こしたよね。今日食べに来た一風堂も NY ですごく流行ってるよね。

**BM** そう、IPPUDO NY はイーストビレッジにあるんだけど、受付スタッフがいて、ウェイティングバーもあって。予約して行くラーメンダイニングなんだ。

**HI** たしかファッションデザイナーによるコスチュームも話題だよね。'13 年に〈和食〉が無形文化遺産に登録されて、その流れの中でラーメンも日本食の代表として、ますます世界に注目されていくのは間違いない。ラーメンの持っている可能性は、すごいよね。

**BM** アメリカでは、とんこつ以外の味はまだ一般的ではないかな。醤油ラーメンはインスタントラーメンの味、って言われることも。僕が日本で主催する外国人向けのラーメンツアーでは異なる味の 2 軒に連れて行くんだけど、醤油ラーメンは美味しくてみんな驚くよ。逆にとんこつでも、スープが臭いとダメな人が多い。匂いだけ試させようと思って、とんこつラーメン店に連れて行こうとしたら、500 メートル以上手前でもう無理！ っていわれた(笑)。

**HI** 煮干し系はどうなの？

**BM** 煮干しの味は外国人には少しハードルが高い。魚のスープっていうだけで、苦手、って拒否反応を示される。魚臭いイメージがあるんだと思う。そんなことないって、説明するのが大変。

**HI** 日本の魅力溢れる 1 杯なんだけどなぁ。

**BM** ラーメンはシンプルだけど、深いよね。あと日本で懐石料理を食べても何だかわからなかったり、寿司でも魚が何だかわからなかったり。でもラーメンは、麺、スープ、トッピング……、食べたものがだいたいわかる。それがラーメンの魅力。

**HI** わかりやすいよね。食べ比べしやすいんだ。いま、平均は 700 ～ 800 円前後かな。安価な値段で、学生からお年寄りまで、誰もが食べ比べできる。

**BM** お店の数も星の数ほどあるしね。

**HI** ラーメン店は 1 日 1 軒は新しくオープンしてるっていうよ。まだみんなが知らない店を教えるのが僕の役目。ラーメン店は全国に 3 万軒以上あるけれど、なかでも東京の店の多さはすごい。

**BM** 東京以外の街でも食べ歩きは楽しいよね。でも東京と比べるとどうしてもバリエーションが少ないし、回るには少し不便なんだ。

**HI** 僕は地方に仕事で行くと、 1 日 8 軒くらい食べるんだけど、それが同じような味だとさすがにつらくなることもあるね。だから東京に来た外国人観光客には、まず東京駅のラーメンストリートやラーメン博物館（cf p.89）がバリエーションがあっておすすめ。

**BM** 街のラーメン店に行くなら、誰かに聞いてみるのもいいよね。それを美味しいと感じるかどうかはその人次第だけど、日本人なら誰でもおすすめのラーメン店が絶対あるから。

**HI** 一番の味はその人によって違うからね。10 年以上営業している店は美味しい確率が高いよ。入れ変わりが激しいのがラーメン店だから、数は少ないけど。

**BM** で、勇人、最近美味しいとこはどこ？　僕に教えてくれる !?

**一風堂 銀座店**

1985 年福岡でオープン。日本全国はもとより、アメリカ、イギリス、シンガポール、オーストラリアなど世界で展開中。9 月にはパリ 1 号店をオープン予定。

東京都中央区銀座 4-10-3　セントラルビル 1 F

Tel. 03-3547-1010

11:00 ～ 26：00、金・土・祝前日～ 27:00、日・祝～ 25:00

無休

www.ippudo.com

**・赤丸新味**

僕はいつも絶対、赤丸派です。正統派の〈白丸元味〉に自家製の香味油と辛味噌が加えてある革新的な味。スープに深いコクがあって、いつ食べても美味です。―ブライアン・マクダクストン

**・白丸元味**

外国人の視点の話を聞いたから、今日は基本に返って白丸に。とんこつ味はしっかり出てるのに、臭みがまったくない。創業当時から改良が重ねられてきた原点の１杯。―石山勇人

p.084

## ラーメンマナー & アドバイス

難しいルールがあるわけではないけれど、知っておくといいマナーはある。日本人でも最低限の言葉のやりとりしかしないのが一般的なので、日本語がわからなくても大丈夫。他の客の様子を見て、真似するのも一つの方法。

**・すすって音を立ててよし**

ラーメンはすすって食すもの。なぜなら、麺とスープを口の中で一度に味わう食べ物で、麺の形状、スープの粘度などによる一体感に料理人は頭を悩ませて作っているからだ。当然、ズズズと音がするが、これは恥ずかしいことではない。

**・紙エプロンや髪ゴムもある**

勢いよくすすると汁が飛び散るので、飛沫を防ぐための紙エプロンや髪を束ねるゴムを用意している店もある。オーダーし終わったら、ラーメンが来るまで、まわりをチェック。日本語でも同じ発音なので「エプロン（EPU RO N）」と言えば通じるかも。

**・つけ麺はそばスタイルで**

つけ麺は麺とスープが分けて出される。それだけで食べてもしっかり味と香りが楽しめる麺と、つけ麺用にブレンドされた特別のスープ。これをざるそばのように、麺を汁につけながら食べる。間違っても麺の上にスープをかけないこと。

**・最後はカウンターへ**

のせる場所があれば、食べ終わった丼を台に返し、次の人のために台ふきんでテーブルを拭くと良い。行列していたり、カウンターしかない小さな店が多いので、食べ終わったら、あまりのんびりせず退店するのもマナー。

**・知っておきたい魔法の言葉**

ラーメン店に行ったとき、これさえ知っていれば安心という言葉がある。それは「O SU SU ME（おすすめ =recommendation）」という４文字。種類が多く、トッピングも複雑で、また最近は食券を券売機で買うスタイルが多いラーメン店。ほとんど英語表記がないために、日本語がわからなければ戸惑って当たり前。そういうとき、この４文字さえ言えれば、店のスタッフはこちらの気持ちを理解してくれる。そして、彼らは情熱のこもった一番の「おすすめ」を出してくれるだろう。

p.085

## いま、東京で食べるべきラーメンはこれだ

**3000 軒以上もの店がひしめく、ラーメン激戦区・東京。この街では行きたい店を選ぶのも容易ではない。スープや麺のジャンルは多岐にわたり、しかも各店には魅力的なメニューが数多く並ぶ。そんな中から、ラーメン研究家の石山さんが選んだ珠玉の 11 軒の 11 杯。美味しいことはもちろん、観光客でも行きやすい場所にある店、逆に東京郊外のやや不便な場所でもぜひ食べてもらいたい店などをセレクトした。ぜひ食べ比べして、自分の好みの〈この 1 杯〉を見つけてもらいたい。**

**「牛骨ベースの贅沢なさっぱりスープ」**

### ■牛骨らぁ麺マタドール

牛骨、牛筋をメインに鶏の厳選した部位も使い、半日近く煮込んだスープは、動物系の旨味がしっかり出ている。合わせるのは千葉の下総醤油を魚介系のだしで割ったタレ。多くの素材の、それぞれの旨味が一つにまとまったスープと、細めの平打ち麺がよく絡み合う。表面を覆う大判のローストビーフは、低温調理で仕上げたしっとりとした食感。

東京都足立区千住東 2-4-17　中村ビル 1F

Tel. 03-3888-3443

11:30 ～ 14:30、18:00 ～ 21:00、日・祝 11:30 ～ 16:00（売り切れ次第

終了）
月曜定休
贅沢焼牛らぁ麺 ￥1,050

**「僕がこだわり抜いた牛骨ラーメン」**

### ■ラーメンダイニング JinGu

石山氏自身がプロデュースした牛骨ラーメン店。スープは牛、豚、鶏を1:1:0.5 の割合で炊き、その日に作ったものだけを使い、旨味のフレッシュ感を大切に考えている。醤油ベースのタレは 1 週間以上寝かし、牛脂を超弱火でローストした自家製オイルも味の決め手。北海道産小麦 100%で開発した特注麺は特に香り高く、トッピングのローストビーフも美味。
東京都渋谷区神宮前 4-32-5
Tel. 03-6434-9910
11:30 ～ 23:30（スープがなくなり次第終了）、土・日・祝 11:00 ～
無休
牛骨らーめん ¥780

**「だし文化を彷彿とさせる淡麗な塩味」**

### ■饗（もてなし） くろ𣑥（き）

丸ごとの鶏や豚肉、大量の野菜などでとったスープと、羅臼産昆布、焼きあごなどでとったスープをブレンド。旨味を引き出す技術やブレンドの発想は、和食の料理人だった店主ならでは。澄んだ見た目からは想像できないほどの、絶妙なバランスで凝縮されたスープだ。使う塩は海、山、湖で採れる 6 種類。国産小麦で作った自家製麺は細麺、平打ち麺の 2 種類から選べる。
東京都千代田区神田和泉町 2-15　四連ビル 3 号館 1F
Tel. 03-3863-7117
11:30 ～ 15:00、18:00 ～ 21:00
金曜・日曜・祝日・水曜の夜 定休
味玉塩そば ¥950

**「個性的な味噌味がクセになる」**

### ■らーめん 金竜

いわゆる札幌のそれとはまったく異なる、オリジナリティの高い味噌味。今から 7 ～ 8 年前に、先代が作っていて評判が高かった味噌ラーメンにメニューを絞った。大量の野菜を炒めて、仙台味噌と赤味噌の 2 種類、調味料などを合わせ、2 日おいてまろやかにした味噌ダレ。スパイシーな味わいと鼻腔をくすぐる香りに通い詰める客が多い。
千葉県松戸市金ケ作 303-30
Tel. 047-387-3520
11:30 ～ 15:00（14:45LO）、18:00 ～ 21:00（20:45LO）
水曜・木曜 定休
味噌ラーメン ¥880

**「豚骨醤油の〈家系〉の最高峰」**

### ■吉祥寺 武蔵家

〈家系〉とは豚骨醤油スープと太めのストレート麺を代名詞とする、横浜の「吉村家」の流れを汲む系列店のこと。こちらは数多の系列店の中でも最高峰と謳われ、豚骨と鶏ガラを強火で長時間炊いたスープは驚くほどの濃厚さ。合わせる醤油ベースのタレには焼豚を漬けて、その旨味も逃さない。コクを出すためにいれる鶏油もポイントだ。
東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-8-11 弥生ビル 1F
Tel. 0422-77-0180
11:00 ～ 25:30（LO）、日～ 24:30（LO）（月曜が祝日の場合は～ 25:30）
無休
豚骨醤油ラーメン ¥650

**「インパクトのある煮干しの濃厚スープ」**

### ■すごい煮干ラーメン 凪 新宿ゴールデン街店 別館

一度食したら忘れられない、超濃厚な煮干しスープを名刺代わりに、海外進出も果たしている。使うのは日本中から厳選した 20 種類以上もの煮干し。その濃厚さは 1 杯あたりに 60g という煮干しの量からもよくわかる。醤油をはじめ、数十種類のスパイスを合わせた甘辛ダレは、かなり塩分は強め。でもそれが不思議なほどクセになる。手もみの縮れ麺はスープに負けない存在感。
東京都新宿区歌舞伎町 1-9-6　三経ビル 1F
Tel. 03-3203-9177
24 時間営業
無休
www.n-nagi.com
すごい煮干ラーメン ¥820

**「世間を揺るがした本物の野菜ラーメン」**

### ■ソラノイロ 本店

以前は野菜ラーメンといえば、炒めた肉と野菜からとっただしを使った〈タンメン〉タイプが中心だった。これぞ「野菜ラーメン」と世間をアッと言わせたのが、野菜をことこと煮詰めて作ったベジブロスとにんじんのピュレを合わせたスープと、パプリカを練りこんだ麺の組み合わせ。蒸しキャベツやにんじん、マッシュポテトなどのトッピングも革命的。
東京都千代田区平河町 1-3-10　ブルービル本館 1B

Tel. 03-3263-5460
11:00 ～ 15:30（LO）、18:00 ～ 22:00（LO）、土・日 11:00 ～ 17:00
祝日はメニュー内容が変わり、11:00 ～ 21:00
第 1 日曜定休
ベジソバ ¥850

**「日本のラーメン文化を学べる 1 杯」**

### ■ラーメン二郎 目黒店

港区三田にある「ラーメン二郎」はこってり濃厚な醤油味のスープと極太麺、山盛りの野菜と塊の豚肉のトッピングで知られる有名店。熱狂的なファンは「ジロリアン」と呼ばれ、無料のトッピング追加注文の独特なコールの仕方があるなど、〈二郎〉という世界が確立されている。なかでも目黒店は、比較的量が少なめでトライしやすいため〈二郎〉初心者にもおすすめ。
東京都目黒区目黒 3-7-2
Tel. 03-3793-2785
12:00 ～ 16:00、18:00 ～ 24:00
水曜定休
小ラーメン（野菜、ニンニク、脂増し）¥500

**「鶏と魚介のWスープの実力店」**

### ■麺屋 宗 高田馬場（めんや そう）

鶏ガラ、もみじなどを 4 時間煮込んだスープと、煮干しや宗田鰹などの魚介スープを合わせた W スープ。海と山の両方を使いたいという思いから、対馬の「浜御塩」とヒマラヤの「ピンクロックソルト」を使用。奥深さを感じる、すっきりした味わいのスープの塩そばだ。店主の親戚にあたる、インダストリアルデザイナー柳 宗理氏の作品が使われたテーブルウェアにも注目。
東京都新宿区高田馬場 1-4-21　サンパークマンション高田馬場 B102
Tel. 03-5876-7640
11:30 ～ 22:30（材料がなくなり次第終了）
無休
www.menya-sou.com
味玉らぁめん ¥850

**「つけ麺の意味を知りたいなら行くべき」**

### ■勢得（せいとく）

駅から離れた場所にあるにもかかわらず、行列のできる人気店。看板商品は小麦粉の香りが香ばしい自家製麺が主役のつけ麺。並盛りで 330g もあるが、意外と食べ切れてしまう。鶏ガラ、豚のげんこつ、鰹節、鯖の厚削りなど 12 時間煮込んだスープを、醤油ベースのタレで調味。つけ麺スタイルでなくてはいけない理由を舌で理解できる。
東京都世田谷区桜丘 3-24-4
Tel. 非公開
11:00 ～ 14:30（材料がなくなり次第終了）
月曜定休、ほか臨時休業あり
得勢（とくせい）つけめん ¥1,090

**「豚骨 100% で作るストロングスタイル」**

### ■博多長浜らーめん 田中商店 本店

スープは頭、豚足、背脂など国産豚の厳選部位を丸 3 日間炊き続け、呼び戻し製法（前日のスープに新しいスープを継ぎ足す方法）で濃度を高めている。圧倒されるほどの豚骨臭だが、コクがあってマイルドな味わいだ。麺は博多から取り寄せた極細ストレート低加水麺。スープがよくからむよう、表面に溝が刻まれている。特製釜で作られる焼豚など、丼の隅々までに行き渡るこだわりに感動。
東京都足立区一ツ家 2-14-6
Tel. 03-3860-3232
18:00 ～ 28:00
無休
www.tanaka-shoten.net
豚骨らーめん ¥720

p.085

## 地方の郷土食、ご当地ラーメンも面白い

**北海道・札幌は濃厚な味噌味、白濁した九州・博多の豚骨スープなど、地方ならではの特色が見られるのもラーメン文化の興味深いところ。いまはまだ一地方の郷土料理に過ぎなくても、とんこつに続く世界的にヒットする可能性を秘めたラーメンと出会えるかもしれない。また、アイデア溢れるオンリーワンの 1 杯があったりと、地方にもラーメンフリークを引きつける名店が少なくない。観光客が立ち寄りやすい 5 都市から、特色のあるラーメンを厳選。**

**「札幌屈指の人気を誇る忘れられない味噌味」 ／札幌**

### ■麺屋 彩未

札幌を代表する有名店「すみれ」で修業した店主が独立して始めた店。中心地・すすきのから少し離れた閑静な住宅街にありながら、いつも行列が絶えない人気ぶり。コクのある味噌味のスープをひと口飲めば、並んだ疲れは一瞬にして吹き飛ぶ。チャーシューの上におろしたての生姜をのせており、途中でスープに溶かすと味が変化して、すっきりした味わいに。

北海道札幌市豊平区美園 10 条 5-3-12
Tel. 011-820-6511
11:00 ～ 15:15、17:00 ～ 19:30（LO）
月曜定休、ほか月 2 回不定休
味噌らーめん ¥750

**「東京の煮干し味の流行にも影響した実力」 ／弘前**

### ■たかはし中華そば店

本州の北、江戸時代には弘前藩の城下町として栄えた青森県弘前市。その郊外にあり、数種類の厳選した煮干しを使った、濃厚煮干し中華そばで知られている店だ。そのあまりにも濃厚な味と香りのインパクトは、東京の煮干し系スープの爆発的な流行にも影響を及ぼしていると言われている。小麦の風味も楽しめる、自家製の中太の縮れ麺も自慢。

青森県弘前市撫牛子 1-3-6
Tel. 0172-34-8348
11:00 ～ 16:00（LO15:45）（材料がなくなり次第終了）
水曜定休
nttbj.itp.ne.jp/0172348348
中華そば ¥750

**「溶き卵でスープの旨味を包んだ個性派」 ／名古屋**

### ■萬珍軒

昭和 41 年に小さな屋台から始まった萬珍軒は、今では名古屋を代表する有名店に。看板商品は豚骨と名古屋コーチンをじっくり煮込んだスープに、溶き卵を合わせたアイデア抜群のラーメン。毎朝仕入れる特注の極細麺にからめてすすると、まろやかな味わいが口いっぱいに広がる。独特な食文化のある名古屋に行ったら、必ず立ち寄りたい。

愛知県名古屋市中村区太閤通 4-38
Tel. 052-481-8824
17:30 ～ 26:30（LO26:00）（売り切れ次第終了）
日曜・第 3 月曜 定休
www.manchinken.com
玉子とじラーメン ¥700

**「世界にうって出た関西発の塩ラーメン」 ／京都**

### ■京都 龍旗信（りゅうきしん）

大阪・堺市で生まれた塩ラーメンの専門店は、ロンドンに続き、10 月末まで開催のミラノ万博にも出店中。世界に向けた味の発信を行っている。なかでも京都店は、昔ながらの町家を改装し、鶏ガラ、河内鴨のガラ、7 種類の根菜からとったスープを使用したラーメンを提供。伊勢湾の天然ムール貝の濃縮貝エキス、中国・江蘇省のカリウムを多く含んだ天然岩塩で、まろやかで深みのある味に仕上げている。

京都府京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町 157-11
Tel. 075-256-2279
11:30 ～ 15:00、17:30 ～ 24:00、土・日・祝 11:30 ～ 24:00
不定休
www.ryukishin.com
龍旗信ラーメン ¥750

**「博多とんこつラーメンの源流と言われる老舗」 ／福岡**

### ■元祖 赤のれん 節ちゃんラーメン 天神本店

昭和 21 年、博多駅の近くに屋台を出したのが始まり。初代が中国で学んだスープがもとになり、いまは 3 代目が暖簾を守る。長時間、豚骨を強火で炊いた醤油豚骨スープは、こってりしていながら、さっぱりした口当たり。極細の平麺とのコンビネーションは、これぞまさに〈ザ・博多ラーメン〉。'13 年に移転し、入りやすい雰囲気に。店の外に提げられた赤いのれんと提灯が目印。

福岡県福岡市中央区大名 2-6-4
Tel. 092-741-0267
11:00 ～ 24:00（LO23:30）
不定休
ラーメン（並）¥550

p.089

## インスタントラーメン、どれがお好き？

**たった数分で完成する即席麺。2014 年に世界中で消費されたその量は、世界ラーメン協会（WINA）によると約 1027 億食。今や立派な世界食だ。1958 年に日本人、安藤百福によってなされた革命的発明は、今日も進化し、そのバリエーションは増え続けている。**

## ●王道

**チキンラーメン**
1958 年発売の、世界初の即席麺。麺にスープがしみこんでいるので、お湯をかけるだけで OK。元祖鶏ガラスープのベストセラー。（日清食品）

**サッポロ一番　みそラーメン**
8 種類の味噌をブレンドし、香味野菜を利かせたバランスのいいスープ。味噌を練り込んだ麺は、スープと絶妙な一体感をもたらす。（サンヨー食品）

**日清ラ王　つけ麺**
話題沸騰のつけ麺は、内側と外側に異なる食感を持たせた 3 層麺製法を用い、生麺のような風味を持たせている。（日清食品）

**マルちゃん正麺**
生麺本来の味わいとコシのある食感を実現させて爆発的大ヒット。鶏、豚の旨味を合わせたコクのある醤油味。（東洋水産株式会社）

## ●個性派

**オリーブしょう油ラーメン**
名産のオリーブを使った香川県のご当地即席麺。醤油ラーメンに粉末状のオリーブオイルを加え、香辛料を利かせたスープ。（株式会社あいさと）

**熊本らーめん**
熊本県産の小麦粉を使った熟成乾燥麺。豚骨と野菜をじっくり煮込んだ豚骨スープ。人気の熊本県 PR キャラクターくまモンも応援。（株式会社宮本産業 MC）

**ベジタリアンのためのラーメン**
揚げ油にはパーム油やごま油といった植物油を使うなど、植物性原料のみを使用したヘルシー派。しっかりとコクのある味噌味。（桜井食品株式会社）

**すみれ 味噌味**
北海道・札幌で昭和 39 年に創業した味噌ラーメンの名店の味が即席麺に。自宅で人気店の味が楽しめる。（藤原製麺株式会社）

* 上段の商品はスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで購入可能。下段の商品は新横浜ラーメン博物館内ミュージアムショップなどで購入可能。

## おすすめのラーメンスポット

**ラーメン文化大国・日本には、ラーメンを様々な角度から楽しめるスポットがたくさんある。即席麺の製作体験アトラクションのある博物館や、複数の人気店の味を 1 か所で楽しめる施設など。見て、作って、味わって、ラーメンの世界を満喫できる。ぜひお腹を空かせて訪れよう。**

**カップヌードルミュージアム**
即席麺について知識を深められる体験型博物館。
神奈川県横浜市中区新港 2-3-4
Tel. 045-345-0918
10:00 ～ 18:00（最終入館 17:00）
火曜定休（祝日の場合は翌平日休）、年末年始
¥500（高校生以下は無料）　アトラクションは別料金
www.cupnoodles-museum.jp

**新横浜ラーメン博物館**
昭和の町並みの中に、名店 8 店舗が一堂に会するアミューズメントパーク。
神奈川県横浜市港北区新横浜 2-14-21
Tel. 045-471-0503（代）
11:00 ～ 22:00、日・祝 10:30 ～ ※日によって変更あり
無休
¥310（小学生、シニア ¥100）
www.raumen.co.jp

**東京ラーメンストリート**
東京駅の地下に、「1 週間通っても飽きない」ラインナップの 8 軒が集結。
東京駅八重洲南口地下 1 階（東京駅一番街 地下 1 階南通り）
Tel. 03-3210-0077（代）
10:30 ～ 23:00 ※店舗により異なる
無休
www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/ramen

**Next Issue**

**2016年　春／夏号 予告**
**3月発売予定**

■ Features

# 日本の作家が生み出す、新しいガラス器

工法によって実に多彩な表情を見せるガラスの器。高度な技術に裏打ちされた独創的な作風で、
今、メイド・イン・ジャパンのガラスの器が世界で注目を集めています。
気鋭の作家たちが生み出す美術工芸品から日常の器まで、新しい潮流をご紹介します。

# 和食で巡る京都の春

四方を豊かな自然に囲まれた豊饒の地、京都は和食のふるさとと言っても過言ではないでしょう。
和食、和菓子、お弁当……季節に寄り添い育まれた美しい食文化をたずねます。

# 文楽を観に行きませんか？

無形文化遺産にも登録されている日本の伝統芸能、〝人形浄瑠璃〟=文楽。
太夫、三味線、そして3人の人形遣いの〝三位一体〟が描き出す、豊かな物語世界をお楽しみください。

# 身近に楽しむ盆栽

小さな鉢植えの中に、雄大な自然の営みを映し出す――。
日々、成長しながらその姿を変えていくのも魅力の一つである盆栽を、自分で育ててみませんか？

＊特集は変更になる可能性があります

家庭画報 KATEIGAHO INTERNATIONAL Japan EDITION

Copyright - Sekai Bunka Publishing Inc. All rights reserved.
Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.