

随想



カット／林 孝三

「ちびっこシェフ」

林 利恵子

△神戸女子大学講師△

このたび「ちびっこシェフのフランス料理」という料理絵本を発売しました。発刊の理由はいろいろありますが、まず第一に長女真千子が今年小学校へ入学した記念に、何か夫婦二人でプレゼントをしてやりたいと以前から



林ファミリー(自宅にて)

思っていました。夫婦でできることを考えているうちに、主人は絵描き、そして私は大学で調理実習を担当し、専門はフランス料理、おのずと結論はできました。つまり絵と料理を組み合わせ、そして写真は一切使わない(経済的な理由もありますが)、という約束をつくり、料理絵本を自費出版しようという計画がまとまりました。そして昨年の4月頃から取りくみました。主人は昼間制作し、私も昼は学校、料理絵本づくりの共同作業は当然夜、それも子どもたちが寝静まった十時頃から始まりました。メニュー選

らその過程を主人がスケッチしていき、必要な絵、不必要な絵を整理していく、何もかもが初めてのことはかりで、同じメニューを何度も何度も検討してやっと一品目ができあがるという具合でした。

本をつくるということがどんなに大変な作業か、又どれくらいお金がかかるのかということも最初は全く知らないでとりかかったものですから、本当にのん気な夫婦なのでしょう。作業の方は何とか時間があれば乗り切れるという自信はありましたが、途中でどれくらい費用がかかるか見積もってもらいますと、びっくりするような金額を聞かされました。が乗りかかった船、後もどきするわけにはいかず、借金してでも、という気持ちになりました。そのうち私の勤めている神戸女子大学の学長、行吉哉女先生にこの計画をお話したところ、うちの出版局から出しては、とおっしゃってください、そのうえ本の内容、デザイン一切をまかせてくださいました。これでより多くの方々に本を

見ていただければと思うととてもうれしくなりました。勿論経済的負担も一気にとんでしまいました。

今、本を初めて出版した喜びと解放感が本を手にとると湧いてきます。長女は一年生で目玉焼き程度の料理しかできませんが、大きく成長して、自分の小学校入学祝いにこの本を両親がプレゼントしてくれたのだ、と喜んでくれば、それでこの本の本来の目的は達せられると思っています。大変な親の自己満足かも知れませんが……。

「ちびっ子シェフのフランス料理」
□問い合わせ、申し込み(定価二〇〇円に送料三〇〇円を添えて) 〒六五〇 神戸市中央区中山手通二丁目三十一 行吉学園出版局 電話〇七八(三二)二〇〇(二代)

大工道具によせて

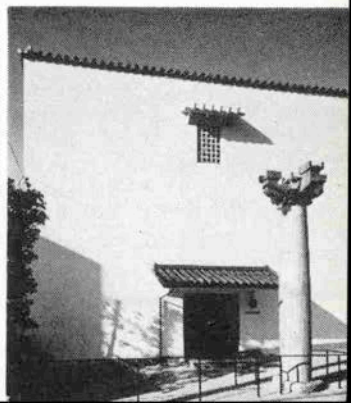
嘉来 国夫

▲竹中大工道具館副館長▼



道具と人間との関りあいは古く、また深いことは今さら言うまでもないが、その中でも大工道具は、食糧の鳥獣を獲る道具、魚具を採る道具、

衣服(獣皮)を加工する道具などと並んで古い。大工道具(木工具)は人間が横穴生活から脱出して、地上に木や草などで雨露をしのぐ小屋を作って住むようになって以来の最も身近な道具である。わが国では弥生初期(紀元前二〇〇年頃)より鉄製の斧が使われたしており、二〇〇〇年余りの間に、種々の道具が造られ機能別、寸法別では、大へんな数になり、昭和前期には頂点に達した。品質も素晴らしいものになり、斧、小刀、鑿・鉋のような刃物の鍛えは日本刀と同じで軟い地金に鋼を合せてあり、これは日本だけでのものでは諸外国にはない。昭和前期には、安負請の大工でも七〇点ほどの道具を持ち、数寄屋・社寺などの精巧な仕事をする大工は二〇〇点からの道具をもったもので、大工道具は道具の中の王者といわれた。昭和三〇年代に入ると、木造建築の生産システムの変革が始まり、工場での機械加工が増え、その上電動工具も登場して、在来の大工道具の出場が狭められた



中山手通にある竹中大工道具店

した。需要が減れば造っても売れない。道具鍛冶も次々と廃業し半減した。道具生産も多くが機械造りになって、名工と言われる手作り鍛冶は全国で十指に満たない現状になった。私達の身辺から、だんだんと自然の素材の「もの」、手作りの「もの」が少なくなり、香りや、温みや、軟い感触のない素材で作られた工業製品に囲まれてきた。

工業製品にも素晴らしいものは多くあるが、それがいかにも形が美しく、極めて精巧なものであっても「もの」の命は感じられない、作った人の心が伝わってこない。さて、日本の大工道具は、工具と呼ばず道具と呼ぶ、それは大工の手の延長であり、大工の手となり心になっている。「道具は買ってきて使うものではない。自分でつくるものだ」

といわれる。使い馴らし(仕込み・手入れによって)自分だけのものになっている。研ぎ減り、繰り返し目立てされ、汗と膏血が滲みこんでいる。年老いて、もはや使わなくなった道具も「道具は売って金にするものではない」と手放さない。「女房貸しても道具は貸さぬ」という端的な表現の言葉も伝えられている。

こんな話は、それは昔(戦前)のことだろうという人が多いのではと思うが、そうでもない。美事の腕前、立派な心構えの大工さんは、今でも絶えてはいない。

□竹中大工道具館

神戸市中央区中山手通四丁目一八二五

☎〇七八二四二二〇二六

THAT'S 雑念

田中 淳子(作家)



今年は、かの大バッハ生誕三〇〇年とやらで、音楽界はバッハ・バッハの目白押し。誰かの本で、バッハとはドイツ語で小川の事だが、あのJ・S・バッハ、小川どころか大

河である、というのを読んだことがあります。同感……。その恩恵を興ってかくいう私も十一月にバッハを歌わせて頂くのだから、猫も杓子も等と軽んじては罰あたり。しかし日本列島十二月に入れば俄然ベートーヴェンが強くなる。

そう、いわずと知れたあの第九。何故あの大曲がこうも持て囃されるのか、の間に、語呂が良いから、等と答えると顰蹙をかうのでしょうか。「ダイク・ダイク」人は連呼し、第九熱は盛りあがる。ま、今年は強力なライバルがいるけれど。誰って? クレイジー・タイガース病。あの熱病は来シーズンあのチームが例年通りに戻る迄、敵無しじゃないかな。それはさて置き、この名曲。十番や十一番ならいわずらい。三桁になれば舌を噛む。舌を噛むと御節料理が美味くない。ベートーヴェン先見の明あり。やっぱり彼は天才だ。意味もわからず、「大工、大工」と言っていた昔がありましたっけ。

耳から聞いて何を連想するかは全く勝手の世の中で、最

近困った事が約一件。第九が大工のこの私。今度歌う「マタイ受難曲」原題を「マテウス・パッション」と申します。

これを聞くにつけ読むにつけ、あのパッション・フルーツを想い浮べるのは私だけなんでしょうか。その味や形が浮ぶのではないけれど、何故か気分はトロピカル。何処ぞの親方の様に、踊り乍ら焼ソバ作って、「安いよ、安いよ、他の店の二倍、二倍」なんちゃって。「喝」! バッハ先生、呶鳴られた。慌てて私、お勉強。ひと息つくと、又、トロピカル。浮かれてホイホイ気がつけば、お尻に火。ハイ、受難! パッション・フルーツ頭張りますっ! と言い乍ら、付いた火でオイモでも焼けぬものかと思う私は何処迄もパー。第九尻目に勇往邁進。バッハ目指して猛勉強。そんな合間にふと思うこと。誰ぞ親切な御方が、楽屋にトロピカル・ジュースなど届けては下さらぬかと、ど、どなたです?! お尻を団扇であおぐのはっ!

□マタイ受難曲BWV・244
11月15日(金)PM6:15 神戸文化ホール
(中) ¥2000

一枚のバスチケット

富金原伸伍

△神戸東洋医学センター所長▽



今から13年前の八月十日。

結婚五カ月目に、片道航空券と、当時のお金で三十万円を握りしめ、単身でアメリカへ向った。英語もわからず、ただアメリカに存在する「カイロプラクティック」という当時の療法を学びたい一念だ。

ロスアンゼルス空港に着いた時、天が私を導いたのか、ラッキーだったのは一人の日系二世が私に歩み寄って来て、片言の日本語で私のこれからを非常に心配してくるのでした。折角自らを試すために日本を立ちアメリカに來たのに、多くの事をお願いするのは卑怯であると、最少限度のお願いを彼にした。それは「ここはエア・ポートです。相手が飛行機じゃ話にならない。人のいる処を教えてください。人間さえいれば何とかやって行けると思いますが」その言葉を発した裏には底

知れない不安が一杯であったにもかかわらずである。彼は「それではダウン・タウンに行きなさい」といって、一枚のバス切符とバスを指示し、心配気に私のもとを去っていったのでした。彼は、トーマス・ワダという人でした。

一枚のバスチケットを握ったその時からアメリカという国の第一の扉が開かれたとも今も確信し、彼にこの上ない感謝をしている。

それから、行く先々でいろいろな人々に出会い、英語学校に通い、念願の「カイロプラクティックカレッジ」も卒業して、六年間の滞米を無事終えることが出来ました。そして、この六年間にアメリカという国をアメリカ人以上に、つぶさに見て、また理解できたように思う。

去る六月、二週間ほどの間、われわれの「二火会」で、空手を学ぶ三十四人のアメリカ人大学生を手分けして「ホームステイ」としてお世話する機会が与えられた。

私は、この時とばかり狭い家に四人の学生さんをお引受

けし、アメリカで私が受けた恩返しをと、日本の良さや、神戸の良さを知ってもらおうと努力した。

「二火会」の仲間全員が、涙ぐましい身振り手振りの英会話で悪戦苦闘。でも、その苦戦ゆえに、心で感じるふれあいは大であったように思う。この「ホームステイ」を通じて人的交流を計り、よりよくお互いの国を知り、学び双方の文化の発展のために寄与することが、お互いの誤解をのぞき、相手の立場をわかまえる思いやりの心が芽ばえるのではないだろうか。私達は無意識のうちに、知らぬが故に犯している罪を、もっと知るべきであると思う。

そういう意味でも「ホームステイ」の持つ魅力には底しれない価値がある。私達は日本の中で神戸という素晴らしい立地を大いに活用して、今後外国の方々を迎え、紹介してゆきたいものである。

「日本で神戸が一番良かった」といって彼等は去って行った。……お世辞だったのかな??



◆◆◆
新発売
◆◆◆

豊かなフルーツの風味を
生かした

トロピカル フルーツケーキ

(10ヶ入 ¥1,200)

— 北 欧 の 銘 菓 —

ユーハイム・コンフェクト

本社 神戸市中央区熊内町1-8-23 ☎221-1164

ハイセンスな紳士服で
最高のおしゃれを



三恵洋服店

神戸・元町4丁目 ☎(078) 341-7290

●れんさいエッセイ●ペンのうちそと●18

主婦は食通ではないが…。

三枝和子(作家)え・元永定正

私は食通ではない。と言うより、食通の方のおっしゃるお店に行くのも苦手である。高いお店はもとより、安いお店でも駄目なのである。

高いお店に、お金もないけれど、ときには頑張っ、ときにはご馳走されて行くことがあっても、何だかイマイチである。まあ、そりゃあ、お金だけのことはあると思いたいけれど……、という程度である。

安いお店は、もっといけない。東京、荻窪の私の仕事場の近くには、ラーメン屋さんが、それこそゴマンとあって、それぞれの味をきそっているのだが、食通を自認しているひとからすすめられて食べてみたが感心しない。一度きりで足を踏みいれなかったら、一年前、何かの週刊誌に出たとかで、毎日行列である。昼前ごろから、いつ見ても表に三十人くらい並んでいて、夜、八時前には、その日の仕込みが終ったからと閉店である。何故? あんなに汚えない味なのに、と私は不満である。そのくせ、私の大好きなラーメン屋さんはちっともハヤラない。ハヤラないどころか、一年前、三十人並びが始まる頃に店じまいしてしまった。極細のメンで、千切りのネギが沢山入っていて、透明な塩味だったのに。私には、食通——というセンスがないのだろうか。

その代り、代りと言うのも変だけれど、主婦としての味覚は発達していて、おそうざいのレベルではなかなかうるさい。うるさい、と自認しているのである。

第一、不真面目な食品は絶対に食べない。

不真面目、というのは、例えば、カマボコなんぞをマッタケの形にして、マッタケ風味の化学香料を添加して、それらしきにおいを発するように仕組んだものがそうである。フザケンジャナイヨ、と思わず怒鳴ってしまう。それにインスタントコーヒー、お湯をそそぐだけのウドン、ラーメン、ヌードルのたぐい。せめて、鍋で煮るくらいの手間を惜しむな、と言いたい。これらは災害とか、戦争とかの非常食デス。いま、せっかく平和なのに。絶対食べないゾ。

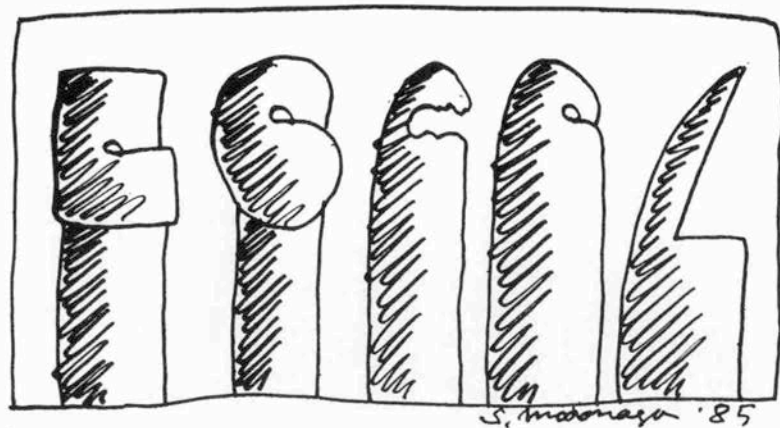
第二、養殖マワリの魚、どうぞ、私にマワって来ませんように。これはできるだけ食べないよう願うばかりだ。

実は、こういうものがあることを、ずいぶん長いあいだ知らなかったのである。買いつけの魚屋さんのタイが最近どうもあぶらっぽい。養殖ではなく、値段も、ちゃんとしている天然のはずなのに、である。

あるとき、思いきって直接尋ねてみた。しかし

「そうですね。私どもも何や、おかしいな、と思とりますかなあ」という頼りない返事。

この話を、ある小料理屋でブツブツこぼした。これは私のヒイキの店で、東京の真中で「明石」なんてウレシイ名前をつけている。もちろん、味も関西風、というより播州風である。ただ、こちらの田舎よりは少し甘味が少ない。京風の薄味でなく、しょうゆの良い味を生かしている。さらにもちろん、食通めいたひとは誰も来ていない。「ああ、それはね、養殖マワリってんですよ」



板前が言った。「養殖場の周囲でおこぼれの餌を食べているんです。そりゃ、困いのなかに入ってますんから、漁師の網にかかるときは天然ですよねえ」

なるほど。

私は唸った。

「だからウチでは、信用できる魚屋に漁場を吟味してもらっています。しかし、なかなか防げませんなあ」

フーン。できるだけ食べないように、神頼みするしかないのか。

第三、ラッキョウ漬、梅干のたぐいは絶対自分でこしらえる。

ラッキョウ漬の、漬かり過ぎで柔らかいのが私は嫌いである。それに甘すぎるのも。自分でやると塩水に漬けておいて、一年中、いつでも取り出し塩抜きし、好きなときに好きなだけカリカリしたのが食べられる。

それに梅干。これは土用に三日三晩とか、七日七夜とかいろいろ言うけれど、私はその年の天候による。カンカン照りが続いたときは三日三晩でやめるけれども、曇り勝ちだったり、夕立があったりして、日照時間の短いときは七日七夜である。

買った梅干がおいしくないのは太陽に干してないからだ。一度、天日干と但し書が付いているのを求めたが、やっぱり駄目。ウツツキ商品だといきまいていたら「そりゃ、一日干しだって、一時間干しだって、天日干ですよ」と笑われた。ああ、そうか。やっぱり、絶対自分でこしらえよう。

食通でない主婦の、最近食物事情に対するささやかな抵抗三原則である。

随想

旅のかたち

△5▽

足立さん

安水稔和
絵／中西勝

昭和三十一年、新大阪新聞をやめた足立さんは退職金の半分で家に電話をつけ、残りの半分を持って東北・北海道旅行に出かけた。東京の友人のところでリュックサックを借りて、上野を出発してから八日目に北海道旭川の友人の家にあらわれた。途中はずっと列車のなかか駅のベンチで眠った。いつ終わるあてもない旅行だったという。足立さん四十三歳の夏七月のことである。

このときのことを詳しく書いたエッセイ「スパイ旅行」のなかに次のような個所を見つけて私は驚いた。

「日が暮れて景色が見えなくなるとすぐ眠り、夜なかにすれちがう列車を調べておいて乗り換えに逆戻りする。夜が明けたころ、また別の列車に乗り換える。そうすると、前日の夕景以後の風景を引きつづいて見られる」

それで東京から旭川まで八日もかかったのだ。なぜこんな手のこんだ乗り方をしたのか。それは「列車の窓から地図を見くらべながら擦過する風景を見るのが好き」で、夜行列車だと外が見えないからだ。この乗り方を可能にしたのは、あてのない旅行だったのと、足立さんがそのとき国鉄の

全線バスを持っていたからだ。

大変な乗り方で、驚くのは当然のようだが、私が驚いたのはすこし訳がある。いつだったか、足立さんと旅の話をしたことがあった。

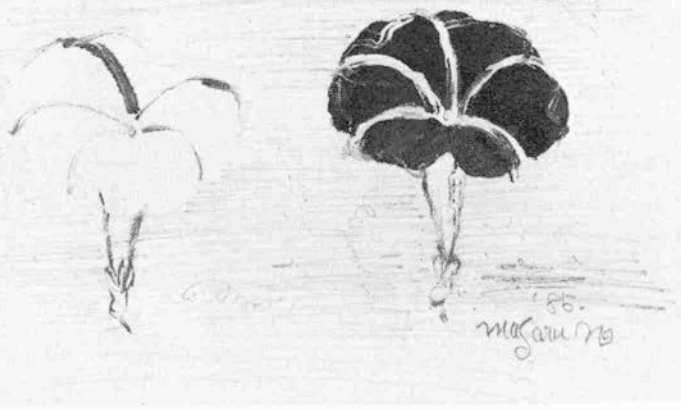
「あんたもよう旅してるなあ」と足立さん。

「同じところへ繰り返し何度も出かけて行く癖がありました」と私。

「ぼくは同じところへは二度行かんからなあ」と足立さん。

多分、足立さんがいろんな雑誌のために全国を取材旅行でとびまわっていたころのことだ。そんなやりとりがあって、私は足立さんの旅は一度出なければもう見るべきものは見てしまう体のものと思ひこんだわけである。ところがそんなのばかりでもなかったというわけだ。やって来た列車に乗り、気がむいたところで下車して、気がむいたときにまた乗って、陽が落ちれば下車して一泊、といったような旅の好きな私は、なんだ、足立さんもやるじゃないかとおもったり、全線バスがあるにしても夜中に乗り換えて引き返して日暮れの地点に戻ってそのつづきを眺めるなんて、いくらなんでもやりすぎじゃないか、とおもったりした。

同じところへ何度出かけて行ってもぼんやりあてもなく闇雲に動きまわるだけの私だが、足立さんの再度の訪問は劇的といつていい展開を示すが常であった。鹿児島県指宿への十五年ぶりの再訪、さらに二十三年ぶりの再訪の話は、足立さんが病床で編んだ自伝エッセイ集『人の世やちまた』（編集工房ノア10月刊）で読んでいただくとして、ここでは同書に収められている「ある盲人夫婦」を読んだときの驚きを記しておく。



昭和五十八年五月のはじめ、足立さんは全盲の岡村千恵子さんから電話をもらった。千恵子さんは、本居宣長の長子春庭をえがいた足立さんの名著『やちまた』をテープで聞いて電話をかけてきたのだ。春庭の住んでいた松阪をたずねたいということで、足立さんは本居宣長記念館へ電話して便宜をはかってもらえるように頼んだ。

五月十五日の日曜日に千恵子さんはやはり全盲の御主人の光輝さんと記念館をたずねた。次の日曜日の五月二十三日に足立さんは岡村夫妻をたずねて、松阪ゆきの感想を直接こまかく聞いた。

そのときの松阪ゆきで録音したはずの「三十六鈴」の音がとれていなかったのも、六月に入って岡村夫妻は松阪へ出かけた。小鈴の音を録音し、春庭の住んだ離れをたずねた。足立さんは六月十二日に夫妻をたずねて、松阪再訪の結果をくわしく聞いた。

「さらに驚いたことには」と足立さんは前置きして、八月十四日のお盆の前日に岡村夫妻が三度松阪をたずね、松阪城跡を歩き、春庭の墓に詣でたと書いている。そして、「さらに驚いたことには」と私も前置きせざるをえない。足立さんは八月二十一日に岡村夫妻をたずねて話をくわしく聞いたのだ。

先日、「足立巻一さんを偲ぶ会」が開かれた。その席上、足立さんの詩が朗読された。そのなかの一行がなお響く。

「わたしはあるきつづける」

鳴門大橋と

葡萄ジュース

秦砂丘子〈ファッションデザイナー〉

カット／石阪春生

自分ではおかしいけれど、私のかせいだお金は大分、食べるものに消えていく。友人は「そりゃ、子供も家庭もないものね」というけれど、勿論、それもある一つの背景だろう。だって独身ものの全員が、食べるものだけにお金をつき込んでいるわけでもないだろうから。

たべるものに高価な代金を払っても、おしくはない。でも高価だから、おいしいといっているわけでもない。しゃれのめした所は、肌にあわない。普段着で行けるところ、それでいて私の行く所は、結構、値段が高い。変な現象だと思う。

時たま思うことがある。私は、味おんちではなからうかと。一緒にたべる友人が、美味な点を明確、かつ事細かに指摘する。いわれてみるとまことにその通りで、繊細な舌をもつ人がいることを尊敬するのであるが――。そんな時、心のなかに芽ばえているのは、先ほど来の疑問である。

ワインは、毎夜、のんでいる。高級ワインは、あまり好きではなく、フランスだと一瓶600円

ぐらいの日常酒に属する銘柄を、36本でえーんと、いつも靴箱におさめている。辛口であること、そして冷やした赤であることが絶対条件だ。

それに又、高級なフランス料理などはおぞましい。口で、あの複雑怪奇なソースなどはおぞましい。かといって、無神経に大量に出るまずいものもだめ。しかし、日本の家庭ふう大盛煮こみなどは大好きで、見ているだけで心が豊かになる。

先だって五月の末、ちょっとした旅行をした。二十年近く、東京・大阪をただ仕事。とんぼ帰りのくり返しなのだが、「来週、母校、神戸女学院のバザーに顔を出すの。卒業して初めてのことなんだけれど」と関西の弟子に話したら、この際、一晩だけ淡路島に足をのぼして欲しいとの要望。実は九月末に予定していたコレクションのデザインはまだ途中、それどころではない気分だっただけに、ままよとばかり逆に行く気になった。

午後おそく大阪での仕事を終え、弟子二人と車で神戸へ。夙川から始まる白い家々の群影がそのままはいのぼって山の頂きにまで到っているあのなつかしい景観。海。陽。オリエンタルホテルのそばのチンチン電車も大昔のまま。これには、特別の想い出がある。さて、船でそのまま洲本に向う。暮れていく島をなぞるように船が進む。元来、海を見ていく島をなぞるにも要らないという人種なので、それに空と雲、夕陽まで揃えば、もうこれは最高のメニュー。

同行するはずの他の弟子は、仕事がおくれ最終便で洲本に着くという。港のすぐそばに住む弟子の家で一休みし、すぐ夜が始まる海へ出る。防波堤の先で釣をする黒い人影。黄色い燈台が二箇。

ほんの少し海をへだてているだけなのに、この地は夜になるとあっというまに自然と一体になるらしく、時の動きは、遠く神戸から白波をけたててやってくる小さな快速艇の赤い灯のまたきだけの世界となる。

翌日、午後、洲本から神戸へ戻る。今朝、車で見た鳴戸大橋には興奮した。橋では、サンフランシスコのゴールデンゲイト・ブリッジ、N・Yのジョージ・ワシントン・ブリッジが好きだが、久しぶりに日本のなかで、巨大な人工的構築美に出あえた。

神戸で仕事をしている弟子が、岡田山に登る前に、昼食をこちそうしたいという。神戸には、食物を含めて学生時代の強い想い出があって、その

後、どんな有名な店での食事も、それに勝るとはいいがたいのである。私の想い出のなかの食べ物は、西宮北口の市場のはずれにあった古里ふるさとというお好み焼屋であり、三宮北口のそばの汚ない支那料理屋の焼きソバ、チャーハン、国鉄神戸駅近くのガード下の明石ダコのタコ焼屋。

連れられて行った店は、にしろ珈琲北野店の一階、会員制のティーハウスということで、何やら静かで気どっている。グレイプジュースとサンドウィッチ三種をオーダーしてくれた。この深いワイン色の葡萄ジュースは、なんといっても最高。その自然さ、コク、品のよさは、とうてい筆では無理。

「太陽が、田園が、風が、小鳥たちのさえずりが私の舌の上で踊っていた」という形容は、昔パリでキャッシー（黒いちご）を初めて食べた時の印象だが。その店は、ノートルダム寺院の斜め向いサン・ジュルマンとサン・ミッシェル通りの交叉する所であって、プロバンス地方の田舎料理をたべさせる店だったが――。

味がその土壤をもち、語りかけるうちに、こちらをそれに同化させてしまう魔力。

タイム・カプセル、あるいはエア・ポケットの心況にいたためなのだろうか。

いや、そうではない。それに、いくら味おんちの私であったとしても。

〈筆者紹介〉



ファッションデザイナー

1933年 大阪に生れる。神戸女学院大学文学部を卒業。ニッポデザイナーとして活動する傍ら1966年より年2回、秦砂丘子創作発表会を開催。作品は極めて個性的と評されている。1970年 日本ファッションエディターズ賞受賞。



なまの魅力

佐野 漣 箕（神戸新聞厚生事業団理事長）

神戸には他にない特異なものが多い。ユニバーシアードフェスティバルに開かれた古典芸能スペシャルの「邦楽と邦舞の会」もその一例で具体例をあげてその貴重さを実証してみましよう。

地唄舞の武原はんさんは八十三歳の美寿の祝いに「中節で「道成寺」を舞った。傘寿は「雪」であった。長年舞い続けた「雪」だけれど一段の若さがみずみずしかった。

傘寿の京舞の井上八千代師は祝いに「辰巳の四季」「木賊刈」「山姥」「虫の音」の四本を舞い伝統芸の真随をみせた。この東西の舞いの名手も美寿と傘寿である。衰えがみえたり亡くなってからでは遅い、みておくのはいまである。

六代目菊五郎の「鏡獅子」を「娘道成寺」といってもできない相談である。落語の志生あかぎすのあの「三枚起請」を文楽の「明鳥」をといっても録音である。まして吉田文五郎、山城少椽、鶴沢清六トリオで「新口村」をもう一度といっても昔をいまになすよしもがな

である。

私は晩年の林家正蔵と橘家円都師を執拗に追っかけ廻したが二人が亡くなったとき、淋しいが「あゝ話をきいていてよかった」の感慨をもった。

こたびの団十郎襲名の「助六」をNHKはノーカットで放映してくれた。有難かったがなまの舞台をみた者にとってはあの大江戸の興奮は十分の一すら伝えていなかった。つまりコピーはコピーなのである。つまるところなまの舞台のすばらしさ、しかも一流の舞台を見逃がすなといいたいのである。二流、三流ではむしろ眼や耳がくもる。こうして寸暇を惜んでみて回るのが芸術なのだ。この努力の尊さ。

話を「邦楽と邦舞の会」にもどすところし一流のなまの舞台を神戸で、東京へ出かけなくても観賞してもらおう、しかも赤字覚悟でやっているのがこの会である。ユニバ協賛で実川延若丈に「操三番叟」を踊らせていたが出来は上々、しかし延若丈は長唄の鳥羽屋



至芸實川延若丈の“操三番叟”の舞台

(於／神戸文化ホールユニバ・フェスティバル「邦楽と邦舞の夕べ」にて)

里長師と三味線杵屋栄敏郎師と日頃舞台を共にしている二人をぜひ呼んでもらいたいといったそうである。ぜい沢だがこのぜい沢さが古典芸能のよさである。次代をなう今藤長之、芳村伊十七師らの「二人挽久」も上々の出来、大和楽蘭の会も粒がそろい高声がのびやかにできるようになった。ところがこうした

ぜい沢さはソロバンづくではできない赤字覚悟で努力を続けているこれらの人々の涙ぐましい努力、さてこれからどんなすばらしい舞台をみせてくれるか、知恵者ぞろいの人達である。芸術は世界語である。国際都市にふさわしい人達の努力に協力せざるべけんやでしようか。



●エッセイ

創った人の心伝える “源氏の由可里”

'85国際産業映像祭に受賞を記念して

吉川冬季子 <風月堂相談役>

□日本の和菓子のこと

日本の四季、春夏秋冬は昔も今も私共の日常生活に切っても切れない多くの影響を与えています。四季に移り変わる自然の美をみつめながらどれ程多くの人々が、遠い昔より現在に至るまで、それぞれの心の中の様々の思いを詩歌に述べて来たことでしょう。和菓子の世界でも、四季の季節感とは切りはなすことが出来ません。

一年十二カ月のそれぞれの月に咲く花、木々の葉、陽の光、月、星の光、雨、風、霞などを感じ取ってお菓子の形を造り味を添えてゆきます。

又、日本には人が生れ成長するに伴って色々の行事があり必ずお菓子が使われています。うれしい時にも、悲しい時にも、私共の日常生活に密接な関係を持っています。例えば、出産祝、七五三の祝、入学式、結婚式、還暦祝、古稀祝、そして死後の法要などにも、お客様からの御注文に応じて、心をこめて意匠を考え、佳い味を付け、御注文主のために最高の製品を納めようと努力するのが、私共菓子業に従事する者の務めであるとかたく信じております。

映画「源氏の由可里」に登場するお菓子達も、この様にして製作されたものであります。

□映画「源氏の由可里」の誕生まで

昭和四十二年二月に、村山リウ先生の「源氏物語を聞く会」から月一回の例会、ことに何かお菓子を納入するようとの御注文を頂きました。私は、第一回の例会には、早速季節の生菓子をお納め致しましたが、その後ふと「源氏物語に因むお菓子」を造るのが最高ではないかと思いつきました。

それには先生のお講義がどんな雰囲気の中で行われているのかを知る必要を感じ、私も会員の中に入れて頂き聴講を始めて、いつのまにか十八年、今日に至っております。村山先生は、三百数十名に上る登場人物のどの人にも深い愛の心をこめて、つよい熱意を以って御講義をして下さいますので私にはそれらの人々が決して千年の昔の人々ではなくて、今も私共の周りに生活しているかのように感動し、その美しい文章によって様々の場面を想像しながら、物語の中の人物、その衣装、調度、景色、人々の喜怒哀楽を色々と心に描きつつ、お菓子を作

つて参りました。

昭和五十二年秋、本社新社屋落成と神戸風月堂創立八十周年を記念して、桐壺巻から、幻、雲隠巻までに因むお菓子やさやかな写真集にまとめ、村山先生から「源氏のゆかり」と御命名賜り、安田会長様から「源氏の由可里」と、題字の御揮毫を頂きました。そして浜中彦先生からは墨色もゆかしき御挿絵をお寄せ頂きました。

ついで、昭和五十六年九月に宇治十帖の無事御完講をもって、記念としてこのお菓子達を映画として残すことになり、映像は大阪で、音楽とナレーションは東京で入られて頂き、かろうじて五十八年の一月に映画「源氏の由



上は'85国際産業映像祭B部門3位入賞
下は 新社屋1Fで「源氏の由可里」展

可里」として誕生、社員新年祝賀会で上映いたしました。この時、芸術院会員安東聖空先生に題銘「源氏の由可里」を御揮毫賜り、御絶筆とも申上ぐべき恩師の御筆の跡を拝見するたびに数々のお言葉が胸にやみがえります。

「梗概源氏物語」として、前回言い残されたところ、重要な所など更に補足されつつ、お話は昭和五十九年十二月までつづき、宇治十帖も御完講となりました。先生は、会員の皆様の御希望を入れられて、本年二月よりまた気分もあらたに、桐壺より空蟬、夕顔へと進んで参りました。私も、十八年の年齢をかさねることにより、今

までに気づかなかったことにも、気付かせて頂き先生のお講義は常に新しく感動にみち、滾々と湧き出る汲めどもつきぬ思いを湛えた泉さながらでございます。

□三たびのコンクールに

さて、昭和五十八年六月十日、第廿一回、日本産業映画コンクールに「源氏の由可里」も応募、百七十五本中、三十社が産業映画奨励賞を受けましたが、かろうじて、その内の一つとしてふみとどまりました。そして、昭和六十年九月、今までヨーロッパを中心として行われていた「国際産業映画、ヴィデオ祭」が、はじめて日本で行われることになり、第廿六回国際産業映画ヴィデオ祭国内大会において、おすすめにより「源氏の由可里」も応募いたしましたところ、十五本の入賞作品のうちのひとつとして、経団連賞銅賞、経団連賞B部門（製品、原材料、部門）第一位受賞、その上、文部大臣賞受賞の栄を賜りました。なお、更に九月九日より十三日まで、ポートアイランドにおいて開催される第廿六回国際産業映画ヴィデオ祭に出品をすすめられ急遽、英語版を制作いたしました。あの映画は私達が見れば食べるお菓子であることがわかりますが、外国の方々にもわかって頂くために、お菓子製作の課程を少々加え、英語のナレーションを入れることになりました。国際的規模の大会に出品出来るだけでも大変でございますのに、特別賞として、経団連賞を頂けたのは誠によろこばしいことでございました。

思いめぐらせば、この映画誕生については数えきれない多くの方々が、源氏菓子の一つ一つを心から愛し、温かい理解とご協力をいただき、わけても、電通、高映企画の制作スタッフの方々との出会い、また「源氏物語を聞く会」の安田会長様が、この源氏菓子について当初より現在に至るまで、ひと言のコメントもお仰せにならず、思うままに製作することをお許し下さったことです。

おかげ様で工場の人達にとっても、あらゆる点において意義深き研究、向上の場となり、この映画の実現をみたのです。

新しい関西を創造する総合雑誌

オール関西

好評発売中 ¥580 (年間購読 ¥8,000)

11月号

カラートピックス
御堂筋パレード



特集

阪神タイガース

○甦る凄じき猛虎打線

安淵 仁志

○これが猛虎夢のベスト

ナインだ 北 杜夫他

○グラフィティ

興奮のライトスタンド・

明日をめざす若虎たち

○座談会・トップはビジョ

ンを示せ 山田 稔・

稲畑勝雄・文箭安雄



★スターハイライト

今 いくよ
くるよ



カルチャーカレンダー／パーティー&シンボジウム／タウンジ
ヤーマル／今月の健康／名医に聞く／パーソナリティ85／B
OOKレビュー／オラクル／激突／グリーンライバル／川柳
／程さんのうんちく料理塾

上 方
味覚紀行 「たん熊」楠本 憲吉

■ビッグインタビュー

西本 幸雄

日本の宝との出合い

入山辺宮原道祖神

美女登場

美実イナンナ

●大阪の曲り角

木津川 計

●玄妙禅談

村瀬 玄妙

●セベラル・みにつつ

眞島 弘