

# えぐわいめん

5

立川と語ろう 立川に生きよう

May 2011

Écoutez Bien Vol.29 No.318

表紙の人／菊川園のみなさん(柴崎町)



# 山に魅せられて

立川女子高校山岳部

## 高橋流 初心者のための登山教室

10

指導：高橋清輝

アシスタント：内山道子

山岳写真：桃井尚志、富島和子 協力：立川女子高校山岳部、同OG会

続・サヤの登山日誌。

初めての冬山で、不安な夜を過ごして……。

2日目。全員朝寝坊して先生に起こされる。しまった！ 昨晩は寒くて寒くて、あんなに「眠れない……」と思っていたのに。うつらうつらしながら明け方近くにやっと熟睡できたのかもしれない。慌ててテントから顔を出すと、外は雪と風が吹き荒れ真っ白。先生から「本日停滞」との通告。

3日目。待ちに待った快晴。昨日の停滞ですっかり体が固まってしまった。凍てつく空気の中、思いきり体を伸ばして深呼吸。夢にまで見た天狗岳アタックだ。キックステップ、耐風姿勢等の技術指導を受けながら東天狗を目指す。途中稻子岳の岸壁が見えた地点で「カナディアンロッキー遠征の先輩達はあの岸壁を登攀した」との説明に身が震える。徐々に高度を上げつつ東天狗に立つ。八ヶ岳連峰は勿論、南、北、中央アルプスの雄姿が眺められるが、すぐに西天狗を目指して出発。ここから先是人影が途絶える。美しい曲線を描く稜線を一步ずつ進み、やがて今回の最高峰、西天狗(2,645.8m)の頂に立つ。

呆然とする。純白な雪原に紺碧の空。碧い。なんて碧いんだろう。私はきっとこの碧さを見たかったがために、ここに立っているのかもしれない。今回の合宿、寒さがこたえて何度もくじけそうになった。でも、今……全てが報われた気がする。

満ち足りた気持で頂を後にする足取りは不思議と軽い。わざとルートを外してラッセル体験。樹林帯の急斜面では尻セード。全身雪だらけになって雪と戯れる。ハルは「冬山最高！ 楽しい！」を連発。私も同じことを心の中でつぶやいている。ベースキャンプ到着後手作りのケーキで登頂成功を祝う。その夜降り出した雪は翌朝まで降り続ける。

4日目。下山日の朝に先生からの通告。「快晴から一転豪雪。急激な温度変化も考えると、中山峠の降り口周辺に雪崩の恐れあり。ルート変更して渋ノ湯に下山」初心者の私達を配慮しての慎重な判断に全員納得。無事に宿舎の稻子湯へ。恒例のクリスマス、プレゼント交換で楽しい夜を過ごす。

この合宿、沢山の方々に支えられ成立している。合宿で直接指導してくださった先生、先輩は勿論のこと、出発の朝、立川駅まで見送りに来てくれた先輩、ボッカ役で初日に日帰り参加された先輩、そして、ご家族の不幸があったにもかかわらず合宿終盤に駆けつけてくださった先輩、東京で留守隊本部を支えてくださる先輩もいる。

普通の高校生活だけではきっと見えなかった。人と人との絆。濃いな。目を閉じれば今も、冬山の紺碧の空が瞼に浮かんでくる。



# 普遍性は時を越える 能の魅力

国文学研究資料館 研究部

教授（研究主幹）小林健一さん

立川にはすごい人がいるもんだと今月もまた思う。

現代人には「辛氣くさい」と敬遠されがちな能。

ところがこの先生の話を聞いた後は、なぜか観たくてたまらない！



始めから研究者になろうと思っていた訳ではありません。高校生の頃出会った国語の先生が面白くて。古典になると一段と話が熱を帯びてくる。私の古典好きはこの

先生の影響が大です。高校の古典教材にはよく「平家物語」が使われますが、私の学校では木曾最期を読みました。最後の最後まで付き従って、なんとか主人に見事な

最期を遂げさせて、「己も死のうと奮戦する今井四郎兼平の姿に、まあ、グッときたわけです。負け戦だとわかついても主人の為に尽くす……。ああ、こういう人もいるんだ。こんな風になりたいな」と感情移入してしまったわけですね。これが古典を面白いなと思った始まりで、国語の先生になろうと国学院大学に進みました。

大学二年の時、中世文学の講読と言えば普通は「徒然草」とか「方丈記」「平家物語」や「御伽草子」を読みますが、私の場合はそれが能だつたんです。珍しい例だと思いませんね。先生宛に来る招待券をいただいて、初めて能楽堂へ能を観に行きました。忘れもしない、今は人間国宝の宝生流能樂師・三川泉さんがシテ。今から三十五年くらい前ですから、三川さんもまだ若くてね。演目は秋の名曲『三

井寺』でした。いや、私の初めての観能体験は散々なものでした。開始十五分でもう帰りたくて帰りたくて。でも周りは熱心に観ているんです。謡の本かなんか見たりして。真ん中の席でしたから「すみません」なんて抜け出すわけにもいられない。結局最後までつきあって、観終わつたときの印象は、「世の中には不思議なものがあるな」というものでしたね。先生から「どうだった？」と聞かれて正直に答えました。「誰も帰らないのが不思議だった。でもみんなが一生懸命観ているということは、今の自分にはわからぬけれど何か魅力があるのかもしれない」と……、それが能との長い付き合いの始まりでした。

かける。そして、美しい装束、それに能面。いろいろな種類の面があつて、しかもそれらは完成された美を持っている。そんなところに引き込まれ、魅せられていきます。したね。

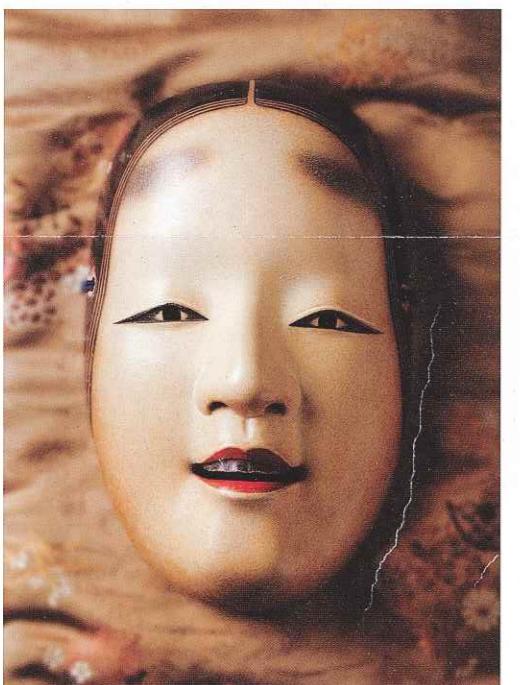
能のレパートリーは現在二百番くらいあるのですが、その中でも頻繁に演じられるのは百番くらい。観れば観るほど新しい発見がありました。ある時「あつ、これは！」という舞台に当たった。その観能体験はとても不思議なもので、言葉では言い表せません。

決定的だった一番。それが金剛流の奥野達也さんの「隅田川※」でした。「隅田川」というのは生き別れになった母子の物語です。一曲終わって、私はあまりの余韻にしばらく席を立てなかつた。今まで味わつたことのない感動でした。「平家物語」の血沸き肉跳ぶ思いでもなく、小説を読んだ時のようなワクワク感やジーンとする思いでもなく、言葉では言い表しにくい感動なんですが、そのまま冷たい世界に落とされるというか、どっぷり沈んで行くような感じです。

能は今から六百年前に作られた芸能です。観阿弥とその息子の世阿弥が能楽を大成したと言われています。芸能や演劇はその時の流行に左右されるもので、今流行っている芸能が今後もずっと残るかと言えば、それは極めて難しい。文字テキストとして固定した「源氏物語」ならまだいいが、芸能はその場だけのもの。それが生命力をもつて六百年も残り続けるというのはすごいことです。

人に訴えかける力というのは二つあると思います。一つは時代性、当代性とも言います。その時代に受けると分かり易く言えば、今はAKB48が流行っていますが、少し前はモーニング娘、さらに以前はおニャン子クラブなどたりと流行は移り変わる。ところが、能や歌舞伎は現代でも演じられているし、シェイクスピアの戯曲などは日本語でも演じられている。それはなぜかと言えば、普遍性があるからだと思います。時代性も大事ですが、普遍的な魅力があれば六百年でも続くということです。

では能のすべてが演じ続けられているかと言うとそうではない。レパートリー二百番のうち頻繁に演じられるのは百番ぐらいで、その中でも人気の高いものは五十番くらい。そのほとんどが観阿弥と世阿弥の父子、世阿弥



の息子の観世十郎元雅とか、世阿弥の能や能楽論の実質的な継承者である金春禪竹などの作品です。世阿弥が完成させたものは普遍的な魅力をもつてゐる。普遍的な魅力とは、やはり人間の喜怒哀楽を表現していることです。それを古典文学の世界を使いながら、うまく再構成しているんですね。

人間が生きていくには一人では生きていけない。必ず社会の中で、人間関係の中で生きていかなきやいけない。そこで色々な葛藤が生まれたり、喜びが生まれたりする。つまり喜怒哀楽です。「源氏物語」にはそれらが表現されているのではないかと思います。だから大ベストセラーになる。軍記物語でもそう。「平家物語」の木曾最期に描かれていているのは、乳母兄弟の絆といいますか、木曾義仲と今井四郎兼平の「死ぬ時は一緒」という強い絆、そんな人間の機微が描かれている。

以前は高級な趣味として能を支えるバトロンがいましたが、今は観客層が変わってきて、純粹に演劇として面白いなと思って入つて来る人や、狂言人気から能に興味を持つ人などが増えてきました。私は国立能楽堂の専門委員をしていましたのでわりとよく観に行きますが、年配の方ばかりでなく、今は若い方もだいぶ増えています。でもやはり観客の割合としては、謡や仕舞のお稽古をしていた人が圧倒的に多かったのですから、そうした人が減つてくるだけ観客の絶対数は減つています。

歌舞伎のように一定期間毎日演じる興行とは違い、能の井戸の中を覗き込む。ここがすごくいい場面なんですが、役者が覗き込む瞬間に、囃子方も謡も、一時止まるんです。待つというと受け身のようですが、待てるということは強いことなのです。我々はその強さに引かれるんですね。シテは業平を思つて舞うのですが、段々と思慕が募つて、二人にとって想い出の井戸、将来を誓い合つた

井戸の中を覗き込む。ここがすごくいい場面なんですが、男男女の愛という普遍的なテーマを扱つた能で、在原業平に対するシテの純愛が描かれています。シテは待つ女です。待つというと受け身のようですが、待てるということは強いことなのです。我々はその強さに引かれるんですね。二三秒、もつとかな、止まつて、そして、顔を上げて「みれば懐かしや」と謡う。その一時を私は「永遠の一瞬」と言つていますが、全ての時間が止まるという感じなんです。観世寿夫さんという名人が演じたその場面は本当に素晴らしい。甥の観世鏡之丞さんによれば、伯父は「あの一瞬は全ての内臓の動きを止めろ」と言われたとのこと。

井戸の中に女が見たのは何か……。映つていたのは自分ではなくて愛する業平の面影だったのか。この世阿弥の問い合わせに、私は愛の永遠性のようなものを感じるんです。そして、業平のことを思つて舞つてゐるうちに夜が白々と明けて、残つたのは在原寺に吹く松風だけであつた……普遍性を感じませんか。

私は大学の教員だったとき、学生が能に対しても興味を持てるよう努力してきましたが、今でも講座などを通して一般の方に分かり易くその魅力を伝えすることが大切だと思っています。

【※あらすじが六ページにあります】

# 継ぐということ

## 歴史を生き続ける——龍馬ゆかりの材木商 京都 酢屋

享保6年(1721年)創業。本年で290年を迎える老舗材木商「酢屋」。

歴代当主は酢屋嘉兵衛を名乗り、6代目が坂本龍馬と海援隊をその2階に匿った。

10代目酢屋嘉兵衛——中川敦子社長に話を聞いた。

京都 酢屋／株式会社 千本銘木商会

木一筋に290年。享保6年創業の材木商。6代目酢屋嘉兵衛が坂本龍馬と海援隊を匿したことでも有名。創業当時からその場所を異にしない河原町三条龍馬通の店舗では、1階で創作木工芸品を扱い、二階は「ギャラリー龍馬」として龍馬の在りし日を偲ばせる。一方 株式会社 千本銘木商会は、千種類の国産材を揃え、銘木の販売、加工、施工など酢屋の木の仕事を継承している。

### 酢屋の三つの特徴

始まりは享保6年、1721年でございます。それから本年でちょうど290年。酢屋には三つの特徴がございます。まず持ち主が290年間変わらないということ。もうひとつは間口5間ある店構えが変わらないということ。3つ目は、やはりずっと続けてきた木の仕事。商売を変えていないということです。

変えないということ。これは言うは易しでございまして、自分のことでもままならないことがありますように、大変なことでございます。龍馬さんを匿つてからの144年間、明治、大正、昭和、平成といろいろございました。歴史上有名な所でも、今では石碑だけになってしまった場所もございます。それは京都だけではありません。龍馬の旅を行かれますと、高知、長崎、下関、京都、東京と、144年の間に戦争があったり、街作りを考える時に様々な価値観が出て来たり。変わらないということは、簡単ではございませんでした。

### 龍馬のこと

幕末の頃は6代目酢屋嘉兵衛が当主でしたが、6代目の時に、いろいろな人のご縁とか出会いがありました。すぐ近くに土佐藩邸がございまして、当時酢屋はすでに

### 守るべきもの

「この家だけはなんとしても守る」というのは家の形を守ることではないのです。建物はもちろんですが、それだけではない。建物を含めた「酢屋の家」とでも言いましょうか。心とか精神とか龍馬を匿った意味とか、なにかそうしたものが総合されている「酢屋」のことです。

酢屋はずっと歴史を刻んでいます。今も刻み続けています。144年前、龍馬が玄関から入って来たように、今皆さんも玄関から入って来られました。龍馬が2階に上がって行ったように、皆さんも2階に上がられましたね。同じなんです。当時も酢屋は材木屋でしたし、今も材木を売っています。材木屋であり続けたことで、歴史を刻み続けることができた。それが守るということでしょうか。酢屋はずっと現役です。悩みながらの毎日ですが、なんとか今に生きて歴史を伝えております。途中に一度も途切れがない。だから10代目を継がせて頂くことができます。

頑張ろうというエネルギーの源は、当主がその父から言われている「この家だけはなんとしても守る」という使命感のようなものでしょうか。それがこの家の支柱になっているのかもしれません。大きさかもしれません、当主の生死をかけた毎日が積み重なつて今がある。日々を一生懸命勤め歩んで、やっと144年という日を迎えてます。みなさんに「ここは変わってないね」とか「古いね」と言って頂くとき、その日々の重みを改めて感じますね。

身を振り返ること。100年続くお墓参りは、酢屋の精神として踏襲しております。

### 継承するということ—— 10代目を継いで

創業から290年、龍馬さんとの出会いから144年経ちましたが、酢屋はこの場所を動いておりません。戦争の時も当主は動かなかった。幕末から現代までずっと「この家を守るのだ」「龍馬とできた歴史を途切れさせないのだ」という気持ちを代々の当主が持っています。この家に生まれ、この家で命を終わる。文字通り一生をこの家にかけてるんですね。6代目が龍馬さんを匿った。その時一緒にいたのが当時青年だった7代目、私の曾祖父です。7代目は8代目である祖父に「これだけは守ってくれ」と言う。8代目は9代目にまた同じことを伝える。口伝というか、口で伝えて。そしてこの場所で酢屋を守り抜いてきたわけです。人に言われてやるわけではありません。

材木業は戦争中統制で一旦途切れてしまいます。戦後、統制が解けて、個人で商売することとなります。祖父は祖父で、父は父で時代を反映させながらどう生きるかを考えました。老舗だという甘えはなかったですね。いつも前へ。祖父は先を見越して千本三条下ルの土地を買った。父は材木業者の中でも専門業者〈銘木屋〉として商売を続けた。玄関や床の間に使うちょっといい木を扱う業者です。父は材木屋でありながら、銘木の加工も全部自社でやろうと始めました。木と加工、全てをひとつで行ない、オーダーで木を楽しんでいただこうと思ったのです。

京都の中京区というところは京都の中の京都。表には

「おいでやす」という番頭さんたちがいるような町家さんの、奥のお座敷とかお玄関。また川向こうに祇園があります。祇園のお茶屋の風情には数寄屋と呼ばれるおしゃれな和風のお宅。もうひとつ、東には知恩院さん、清水さんなど、ずっと本山が並んでいます。そういった木造建築の内装材を扱い続けて参りました。現在は父のやっていた加工がさらに変化進展して、バリエーション豊富にお盆や表札、看板、大きいものはテーブルやチェストなど、暮らしの中に木を取り入れ、木の生活を楽しんでいただく、木の良さをわかっていただくお店になっています。材木屋でございますから、木しか扱いません。「木」一筋でございます。



森田輝生さん、森田真史さん  
森田茉里さん（柴崎町）

新茶の季節です。仲良く同じエプロンで、菊川園親子三代の皆さんに並んで頂きました。お客様が途切れることなくいらっしゃって、撮影機材がお邪魔だったでしょうか。ようやく並んで、ハイ！ボーズ。う～ん、ちょっと緊張してる？



## かたこと

東日本大震災で被災された皆さま、関係の方々にお見舞い申し上げるとともに、犠牲になられた方々のご冥福を心よりお祈り申し上げます。◆いろいろなことがあります、季節はいつの間にやら八十八夜。立川も新緑がまぶしいです。◆年齢を重ねて人生に深みが増すと「能」が面白くなるかなと思つていました。でも、一概にそうとは言えないらしい。演目と役者さん、雰囲気の三拍子揃った観能体験は、感受性の強い若い人の心を動かすようです。大人は子供たちにそういう経験をさせなきゃいけないですね～。◆「野菜の王国」。写真のお料理はどこで食べられるのですか？とお問い合わせをいただきました。すみません、あのお料理はえてびあんスタッフが作っています。難しいものは何もいません。産直野菜とお鍋ひとつでできるものばかりです。お試しください。◆酔屋の十代目中川嘉兵衛さん。国文研にある新選組の資料から坂本龍馬へつながって、今回の取材になりました。290年の間には本当にいろいろあったとおっしゃいます。でもどんな時も生きる望みを失わず、いただいた命を大切にとおっしゃった言葉が胸に残ります。◆えてびあんはこれからも皆さまに元気と勇気を送り続けます。

## えてびあん ◎

5月号 第29巻 通巻318号

平成23年5月1日発行  
発行 有限会社えてびあん  
〒190-0023  
東京都立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F  
TEL 042-528-0082  
FAX 042-528-0065  
URL www.tamatebakonet.jp  
発行人 黒須 環  
企画・写真・編集 えてびあん編集スタッフ  
デザイン 池田隆男  
(WATER DESIGN ASSOCIATES)  
印刷 三浦印刷株式会社

無断転載を禁じます。

## 野菜の王国 産直レシピ 10

このコーナーはJA東京みどり 立川みなみ農産物直売所のご協力をいただいています

直売所の食材だけで作れる簡単レシピのご紹介。

忙しくても、こんな風にするとお母さんの味がパッとできる！

ぜひお試しください。



# 〈油揚げと水菜の煮浸し〉& 〈油揚げとしらたきの炒め煮〉

## ◎レシピ◎

### 〈油揚げと水菜の煮浸し〉

材料 (4人分)

・油揚げ2枚 ・水菜2株 ・調味料(めんつゆでも醤油でもOK。今回は薄口醤油を使用。)

作り方

- ① 油揚げはサッとお湯を通して油抜きし、適当な大きさに切る。
  - ② 好みの味付けをしただし汁に油揚げを入れて少し煮る。
  - ③ 油揚げに味がしみた所で、適当な長さに切った水菜を入れる。水菜が煮えたら出来上がり。
- ※京都のお料理に〈油揚げと壬生菜の炊いたん〉というがあります。その水菜バージョン。

シャキシャキしてとてもおいしい。あっという間にできるのが嬉しいです。

### 〈油揚げとしらたきの炒め煮〉

材料 (4人分)

・油揚げ2枚 ・しらたき1玉 ・八頭のずいき1袋

・切り干し大根1/3袋 ・人参1/2本 ・醤油、ごま油、七味唐辛子

作り方

- ① 切り干し大根は水にもどす。ずいきは水洗いしたら、適当な長さに切ってお湯につけてもどす。
- ② 油揚げは油抜きをして適当な大きさに切り、しらたきもお湯を通して適当な長さに揃える。
- ③ 人参を他の具材の長さに揃えて千切りする。
- ④ 鍋に水を入れ切り干し大根とずいきを入れて煮る。水分が減って具材が柔らかくなったら、人参を入れ、人参がしんなりしたら油揚げとしらたきを入れる。
- ⑤ 全体を混ぜながら醤油を入れる。水分が無くなったら炒める。
- ⑥ 水分が減ったらごま油で香りをつけて七味唐辛子をふる。

※乾物を使うのに30分もかかる簡単レシピです。お弁当にもおいしく、炒め返して保存もできます。

## えてびあんの輪

えてびあんはリストのお店にいつもあります。  
今月は 曙町・羽衣町・錦町 のお店です。

曙町 FMたちかわ ..... 524-1844

輸入文具 ホワイトハウス ..... 525-8558

ステンドグラス ばさーじゅ ..... 522-1941

輸入雑貨 BASE26 ..... 548-4326

スパゲティ専門店 はしや ..... 528-2338

フランス風家庭料理 ラ・フランス ..... 529-5522

ピックカメラ 立川店 ..... 548-1111

Wine&Dining るもん ..... 527-3022

飲食店 玉河 ..... 522-2654

三菱東京 UFJ 銀行 立川支店 ..... 524-4121

ローソン 立川曙町二丁目店 ..... 526-7652

カフェ アパン ..... 527-4479

ふるさと多摩てばこ

ダイエー立川店 ..... 525-0331

手打ちそば しえ もと ..... 529-5468

シンボパン ..... 522-6211

天ぷら わかやま ..... 525-0222

スペイン料理 ロス・クアトロ・ガトス ..... 528-1654

多摩水族館 ..... 524-0288

すし 魚正 ..... 522-3437

園部肉店 ..... 522-2901

Cut Studio SOFIA ..... 528-3241

Cloud Cafe ..... 527-1414

立川市女性総合センター アイム ..... 528-6801

三田花店 立川高島屋店 ..... 526-4187

エミリーフローゲ 高島屋立川店 ..... 526-9788

立川高島屋 サービスフロア ..... 525-2111

パレスホテル 謝会館 ..... 527-1111

オリオン書房 ノルテ店 ..... 522-1231

(株) JTB 法人東京 西東京支店 521-5550 / 5585

元祖つけ麺 味幸 ..... 527-4701

鉄板焼 千珠 ..... 529-6787

額縁専門店 ブリムペール ..... 528-6789

多摩信用金庫 東立川店 ..... 524-0611

林歯科 ..... 522-5657

中島豆腐店 ..... 522-5732

フレッシュフルーツ 立川商店 ..... 522-3565

本・事務用品 泰明堂 ..... 522-3353

文具のいとう ..... 522-3677

テラーラー安武 ..... 522-4820

赤松タバコ店 ..... 524-7852

まごころ銘茶 狹山園 ..... 527-0146

ギリシャ料理 SHUPOUL ..... 519-3923

美容室 ヒロイン 紅 ..... 526-0018

蕎麦処 かめ井 ..... 524-8101

お好み焼きともんじゃ焼 こけし ..... 526-1267

鉄板 Daining Restrant Archange ..... 528-2904

めがね・とけい・補聴器 カワハラ ..... 525-4427

鳥料理 くし秀 ..... 522-7692

イタリアン料理 トラットリアドン シエ ..... 512-8735

御菓子司 やな瀬 ..... 522-3969

宮地楽器 MUSIC JOY 立川南 ..... 526-1779

中国料理 五十番 ..... 522-7472

一六珈琲 ..... 527-1680

手づくり味噌の材料専門店 北島こうじ店 ..... 524-3190

new gyoza 1059 餃子天国 ..... 526-2283

イタリアンダイニング asa ..... 529-5668

ワインバー バル アラディ ..... 523-3917

テーブルウェア H.works ..... 521-2721

カフェ CAFÉ SOMMEILLER ..... 527-1440

jorakugajo

真如苑提供番組 〈常楽我淨〉

スカイパーエク TV: 216ch

マイ・テレビ アナログ: 11ch

デジタル: 111ch

放送時間については番組表をご確認ください。

www.shinnyo-en.or.jp

**【小林先生が語るあらすじ】立川の世界—アカデミックたちかわ—国文学研究資料館⑨ 普遍性は時を越える—能の魅力**

『隅田川』

始めに物狂の女が出てきます。これがシテ、この能の主人公です。物狂とは狂人という意味ではなく、芸能者のこと。自分は都の北白川の者で夫とは死に別れ、たつた一人の子供は商人に誘拐されて東国に連れていかれてしまつた。そこで物狂となつて我が子を探し求めているだと語ります。

隅田川まで来ると、渡し船の船頭が、面白い芸をすれば船に乗せてやると言う。あたりはまさに春爛漫の気色、そこで「伊勢物語」を背景とした謡舞いを見せて、女は乗船を許されます。

渡河の途中、船頭はちょうど一年前に都から商人に連れて来られた子供が、向こう岸で亡くなつてしまつたことを語ります。女はジッと動きませんが、聞き入つていて、観客にはよくわかる。そして「子供の名前は梅若丸、父は吉田のなにがし」と語られると、それまでほとんど動かなかった女の面が少しだけ動く。我が子のことではないかと気づいたことを微妙な動きで表します。更に聞いていくうちに、女はそれが我が子であると確信を持ちます。

やがて船は対岸に着きます。ところが女は降りない。訊を聞けば、「それは我が子のことだ」と悲しみにれます。大きさに泣いたりせず、指を揃えた手を額のあたりに持つてくる「シオリ」という、涙を抑える仕草をします。さりげないけど、全身に悲しみを帯びているように見える。能

**【井筒】**

屈指の名曲と言われる世阿弥の作品で、男女の愛という普遍的なテーマを扱つたものです。諸国一見の僧が、大和の国のある長谷寺へと向かい、その途中に在原寺に立ち寄ります。在原寺は廢寺となつて荒れ果てていますが、ワキの僧が、ここは昔、在原業平と紀有常の娘が契りをこめた場所だつたと思いふけていると、美しい女が忽然と現れる。これが主人公、シテです。この設定がもう「能」なんですね。全くの廃墟の夜更けに、美しい女性が手向けて、という終曲を迎えます。

の花を持って突然登場する。実はこの女は幽霊なんです。こんな間に女性が一人で現れるには何か理由があるのだろく、僧は女と会話をします。話をしていくうちに、昔ここは業平と有常の娘が契りを結び、その後二人は夫婦になつたのだけれど、業平には龍田山を越えた河内の国に愛人が出来て通うようになったと女は語る。古い話をよくご存知ですねという僧に、実は自分が業平の妻だった紀有常の娘などと素性を明かし、「伊勢物語」の「簡井筒」の段、「つついづつ いづつにかけしまろがたけ」と歌われたあの幼馴染みで、龍田越えをする業平を一途に待つのも私だ。だから自分は「簡井筒の女」とも言われたのだと語つて、消えていきます。ここまでが前場になります。

後場では、シテである紀有常の娘は業平の形見の衣をつけて、鳥帽子をかぶつて出でてきます。そして業平と契つての頃のことを語るのですが、その内容はひたすら男を待ち受けが止まる永遠の一瞬。「見れば懷かしや」と謡うが、いつ何が見えたのか…。自分の姿なのか、それとも業平の面影なのか…。業平のことを想つて舞つているうちに夜は白々と明けて、残つたのは在原寺に吹く松風ばかりであつた、という終曲を迎えます。

「和風だし」シリーズに続く  
「豆」シリーズの登場です。  
調理指導は三上康子さん。  
手作り豆料理で  
立川は、  
元気いっぱい家族円満！

豆は昔から世界各地で栽培され食されてきました。豆は分類すると、大豆類・あづき類・いんげん類・えんどう類・そら豆類の5種に大別できます。その数なんと千種類以上にも。当然、料理の数も多種多様！西部劇でおなじみの煮込み料理〈チリコンカン〉から、日本人には関わる深い〈みそ、醤油、納豆〉などの発酵食品まで、本当に奥深い食材です。

また日本では行事ごとにも豆は登場します。お正月のおせち料理に入っている〈黒豆〉。これは1年間マメに暮らしますように……など、語呂合わせからおせち料理には欠かせません。お赤飯に用いられる〈ささげ、あづき〉の赤い色は悪を祓う『陽力』を持つと信じられていたことから、祝い事に欠かせないものとして日本人の生活に根付いてきました。そして何よりここがポイント！豆は栄養価が高く、ビタミン・鉄・カリウム・カルシウム・食物繊維などを多く含んでいます。

次号から6回に渡って色とりどり13種類の豆たちが登場します。難しいと思われがちな豆料理。戻さず手軽に使える豆もありますし、火加減、水加減のコツとキッチンタイマーさえ準備できていれば、ふつくら、ほっこりの豆料理に仕上がります。

ぜひ日本の〈お豆さん〉から外国の〈ピーンズ〉まで、ジャンルにこだわらず美味しく上手に豆を取り入れていきたいものです。

三上饗節店 三上康子

たまに手作り、大きく満足

①

# おうちでおいしい 立り豆ものがたり

