



第十八号

「食も芸術 ～私のランチ②～」

メルマガ noichi18号。今月のテーマは『食も芸術～私のランチ②～』。

シリーズ2回目は、山田流箏曲家・萩岡松韻先生をお迎えすることが叶いました。

私どもメルマガの取材をご快諾頂いた萩岡先生に、編集部一同心から感謝を申し上げます。

江戸っ子には、江戸っ子の流儀がある。粋に生きなきゃ、なんの意味もない！

その昔、東京都文京区の本郷に箏曲山田流の名家があった。その頃の話は、いつ聞いても面白い。四ツ谷の川瀬（順輔）、市ヶ谷の中島（雅楽之都）、神楽坂の宮城（道雄）、そして本郷の萩岡（松韻）らは、日頃から親交が深く、又同志であった。隣接する土地同士、互いを地名で呼び合うこともあって、「今日は、四ツ谷が来るそうだ」「そういえば、市ヶ谷はまだか」

気心の知れた仲間のことあるごとに酒を酌み交わし、延々と大好きな芸談に酔った。気が付けば明け方、この続きは又明日、そんな時代だった。

時代は変わった。業界人同士は仕事上のお付き合いが主となり、用が済んだらバツとお別れすることが常となった。もとより、今日の人は何かと忙しい。あの忙しなさはどこから来るのか疑問だが、『今日は何時から何時まで』と各々心に留めている今の世の中に、大らかさを求めることは今後ますます難しくなるのかもしれない。こうして、余り意識せず、心豊かでない日常を送ってしまうのが、今日の人々なのである。

しかし、日本もまだまだ捨てたものではない。嘗ての大らかな時代の香りを彷彿とさせる人物が、我が箏曲の世界におられる。ご存知、山田流箏曲家・萩岡松韻先生。当代萩岡松韻は山田流の名門に生まれ、初世・萩岡松韻から続く直系の四代目に当たる。若干二十三歳で継承なさった苦勞人であるも、常に山田流の王道を歩み、持ち前の音楽性と天性の美声で山田流の新時代の扉を開いた。現在は東京芸術大学音楽学部邦楽科の教授としても、後進の指導に当たっている。

十月吉日。メルマガ編集部一行は取材地、台東区池之端に赴いた。湯島天神、上野公園、不忍池に囲まれた古きよき情緒が残る池之端。ここ池之端には老舗の名店が揃う。中でも『藪蕎麦』は、あの池波正太郎の随筆にも登場する有名店。実はこの『藪蕎麦』が、今回ご紹介する、『私のランチ』そ

の日、編集部は少し早く着いた。先に入店してゲストの到着をお待ちすることに。事前に取材の許可を頂いたこともあって、奥座敷に案内して頂いた。「ここが、『藪蕎麦』か」取材に訪れた編集部は全員初入店である。老舗の風格があり、蕎麦屋にしては少し静かであるように感じた。時刻は間もなく二時になるうというのに、席は満席。客層は様々。近くで一人の年輩の男性が、かまぼこをつまんで酒をチビチビやっていた。

編集部も、今回はどこか緊張気味である。約束の時間になった。ガラッ。萩岡松韻、威勢よく御登場である。



天ぷらそば。丸い球状の天ぷらが香り立つ。芝海老五匹をサクッと揚げるのは胡麻油と綿実油のブレンド油。

萩岡：「お待たせしました」

奥田：「先生、こんにちは。さっそくですが、お好きな一品を、御注文お願いします」

萩岡：「はい。僕はね、いつもの『ただね』を」

奥田：「『ただね』、ですか」

萩岡：「あ、『天ざる』のことです」

奥田：「かしこまりました。あの、すみませ〜ん。ただねと、菓ごもりそばと…」

萩岡：「なつかしいなあ」

◎藪蕎麦の思い出

萩岡：「ここのお店、二代目、つまり祖父によく連れて来てもらったんです」

奥田：「おじいさまに」

萩岡：「子供の時、特に夏場なんかね、池之端で植木市が出たんですよ。植木市っていつても、ちいちゃなものでなくて、庭木みたいな大きなものね。いろんな植木屋さんがござって出すわけ。うちは出入りの植木屋さんがいたので、稽古が済むと、よく見に行っただんです。その帰り道に、ここのお蕎麦を食べてね」

奥田：「初めてここにいらっしやったのは…」

萩岡：「もう、それこそ幼稚園とか。別に子供用のオテシヨ（＝手塩皿）を買って、ちよつと食べるとかね。『おだまき』っていつてね、ま、なんだから、茶碗蒸しの中に入ってる…：そんなのを食べてましたねえ」

奥田：「よく憶えていらっしやいますね」

萩岡：「学生になってからは、よく友達と。結局あの頃うちの本郷だけでも、湯島天神の近くだから、あそこにね、路店挟んで、うちと、宝生君て、宝生流の家元さん（英照氏）、それから隣の列に、今の杵屋五三郎先生の息子（現・五三助氏）、みんな一緒だったんですよ」

奥田：「へえ。その御三家が、近所ですらっしやったんですか」

萩岡：「だから三人で学校帰りに池之端に行つて、一杯飲んで、坂上がつて湯島天神の方から家に帰ると。それが一つのコースになつてた」

奥田：「(笑)。そうですか」

萩岡：「ある時なんか、うちから学校へ行く前に飲んで、って、レッスンがあるのを忘れて、あ、まずい！レッスンあった！」って、逆の階段を降りて帰っちゃったこともあった(笑)」

奥田：「(笑)」

萩岡：「先生に言いつけられたけど」

奥田：「(笑)」



所作良く、お蕎麦を召し上がる先生。やはり江戸っ子には、そばがよく似合う。

◎思い出の味 天ぷらそば

萩岡：「いただきます」

萩岡：「このおそばって、意外とおつゆがしょっぱいでしょ。で、ちよつとつけて食べるわけ」

奥田：「はい。確か、全部はつけないですよ」

萩岡：「だからきつと、子供にはしょっぱいから、おだまき(茶碗蒸し)にうどんの入ったもの)だったんだろうね」

奥田：「先生、今日御注文なさったこの：天だね：でしたか」

萩岡：「『天だね』は、つまり、天ぷらだけ別にくるわけ。よく飲んで、それを頼んで：」

奥田：「あの、先生が御注文なさる順番は：」

萩岡：「本来は、まずお酒。で、ちよつとしたおつまみ」

奥田：「あ、お酒からですか。つまみは板わさですか？」

萩岡：「のりとか、板わさとか、この天だねとか。先に天だねにお酒をくださいって言って、お酒を先にもらっちゃうわけ。で、おそばは伸びちやうから後にして」

奥田：「そういえば、お蕎麦屋さんで、元来はお酒を飲む場所だったということらしいですね」

萩岡：「天だねで塩付けて、で、一杯。うん、あそこに(お会計のところ)樽があるでしょ。昔から菊正(菊正宗)なんですよ」

奥田：「へえ」

萩岡：「菊正の樽があつて、それを榎でもつてきて、ちびちびやりながら天だねを食べたり、あと、普通の焼きのりなんだけど、こういうね、三味線の糸入れ(四角い木製の小箱)みたいな型があつて、下に炭火が入つてるの。だから湿気ない。三枚くらい？もつとかな、入つて、今度はそれをパリパリやりながら、お酒。うん」

奥田：「先生は、ビールもお召しになれますか？」

萩岡：「少々ですね。飲んででも小瓶一本。中井(猛)先生みたいにもうビールで始まつてビールみたいなね。あんなにビールは好きじゃないですね」

奥田：「やっぱりイメージの通り、オサケなのですね」

萩岡：「そう。だからここではない気持ちになつてから最後におそばを、セイロを食べるわけですよ」

◎藪蕎麦のセイロ

奥田：「この『藪蕎麦』さんならは、ここへ来てまでも食べたいという秘密はなんですか？」

萩岡：「何と言つてもセイロの魅力ですね。ざるそばですよ」

奥田：「ざるそば。今初めて頂いてますが、はい、とても美味しいです」

萩岡：「味、鼻から抜ける香り」

奥田：「はい。ぷんぷんと、蕎麦の香りがします」

萩岡：「このおそば。本当はお塩で食べたいぐらいだね。いいおそばっていうのは、いいお塩で食べた方がうまいですよ。甘くてね」

奥田：「へえ(感動)。いわゆる更科蕎麦ではないですよ、このおそばは。何か蕎麦の実が残るような」

萩岡：「ああいうシロ系じゃないですよ。いわゆる御前蕎麦系ではない」

奥田：「濃いめのおつゆが合うわけですね」

萩岡：「そう。だからこの場合には本当にね、ちよつとつけば。そうだな、1/5以下。チョコつとつけるくらい。娘たちが、ガチャつて入れてザツと。僕は怒るけれども(笑)」

奥田：「ハハハ」

萩岡：「そばと言えば、この頃軽井沢に行くとかね、『川上庵』という蕎麦屋さんがあるの。よくそこに行くとか、この頃はシヤンパンになつちやつてね。おそばとシヤンパン、合いますよ」

奥田：「へえ」

萩岡：「長野のお蕎麦屋さんだと思つていたら、こつちが本店なんです。青山にあるの」

奥田：「あ、そうなんですか。そちらにいらつちやつたこと

は？」

萩岡：「あります。富山（清琴）さんの御自宅の近く」

奥田：「ああ、あの辺りですか」

萩岡：「麻布の方にもあるって言ってたなあ…」

◎食へのこだわり

奥田：「先生は、お料理をなさるそうですが、**「食」**のご関心は人一倍でいらつしやいますか？」

萩岡：「そうですね。関心はあるし、気分転換になるし」

奥田：「気分転換というのは、お作りになることが？」

萩岡：「そうそう。一切仕事のことを忘れられるし」

奥田：「なるほど。食べに行かれるほうは？」

萩岡：「行きますよ。好きなお店に」

奥田：「先生のようなお忙しい方は、外食がどのくらいの頻度なのでしょう？」

萩岡：「多いですね。週に三回とか」

奥田：「ああ、やっぱり。そうしますと、ご自身でお作りになる時は、ヘルシーな方になりませんか？」

萩岡：「なりますね（笑）。和食系になりますよ。酢の物とか、和え物とかね」

奥田：「メインディッシュはどのような物を？」

奥田：「メインディッシュはどのような物を？」



萩岡：「いや、何でもしますよ。揚げ物以外は。揚げ物は後

始末がめんどうくさいですよ。だからやらなければいけません、ああ

いう、白和えだとか、胡麻和えだとか、酢の物系だとか」

奥田：「洋食も？」

萩岡：「洋食だったら、シチューとか作るし、スープ系も作るし、あとカレーなんかも…」

奥田：「あらまあ先生。これはこれは、恐れ入りました」

萩岡：「僕の気分転換ですよ」

奥田：「先生、今日はとても楽しいお話をありがとうございました」

萩岡：「いえいえ。こんなに大丈夫なの？」

奥田：「大丈夫です（笑）。今日は久しぶりのご来店でしたか？」

萩岡：「本当に久しぶり」

奥田：「そうですね」

萩岡：「ここは子供の頃から変わらない。味も雰囲気も。もう、このテーブルに至るまで変わらない。懐かしかったよ」

奥田：「お忙しい中を、どうもありがとうございます」

萩岡：「こちらこそ、楽しかった。じゃ、ご馳走様！」

かみさまの四方山話 2

尺八演奏家 神令

「楽屋弁当」

コンサートシーズンも終盤を迎え、今年も各演奏会場の楽屋では、沢山の「お弁当」がひとときの幸せを運んだかと思えます。

楽屋弁当の定番は、昔から各社中それぞれあるかと思いますが、ちよつぷり嬉しいエピソードや失敗談など、様々な人間模様も見え隠れします。

柑橘系の香りは唾液を誘います。とある尺八演奏家のエピソードです。これから本番「さあいくぞー！」という段になり、楽屋でどなたかが果汁たっぷりのオレンジを剥きはじめたそうです。楽屋はそれはそれはさわやかな柑橘類の香りに包まれ、それを嗅いだ演奏家の口内は潤いに満ち、完全に脳は唾液を出し続ける状態に…人間の身体というものは意識的に変えられないものが多数ありますが、匂いによる影響はひととき大きいようです。結局本番中もよだれが止めどなく湧いてきて、息を吹くより、唾液を飲み込む行動の方が多いくらいだったそうです。多少オーバーですが…

お寿司は携行保存食としてもとても優れています。塩分を含んだ酢飯は喉が渇くため歌い手の方は敬遠されるようです。また、コーヒーは利尿作用があり、芝居など長い舞台のものでは向かないかも知れません。眠気覚ましにロビーでお客様にも提供されていますが、休憩無しの長時間の公演の際は、後半に我慢大会にならない為に避けた方がよろしいかと思えます。

今回、これを機に各方面に取材してみました。人気があったのは次の通りです。升本、まい泉、八竹、弁松、今半、神田みやび、おりべ、守よし、崎陽軒、

正派音楽院院内演奏会のお知らせ

日時：12月13日（木曜日）午後1時開演 入場無料
ところ：正派邦楽会館3階ホール（新宿区市谷左内町3）

プログラム

- 1、音楽取調掛作曲《秋の七草》
（秋岡松韻先生にご指導いただいた曲を授業受講者全員で演奏）
- 2、松本雅夫作曲《蒼生第一番》
- 3、宮城道雄作曲《千代の寿》
- 4、平井康三郎作曲《子守唄変奏曲》
- 5、峰崎勾当作曲《越後獅子》
- 6、清水脩作曲《六つの断章》
- 7、光崎検校作曲《秋風の曲》
- 8、長沢勝俊作曲《箏四重奏曲》

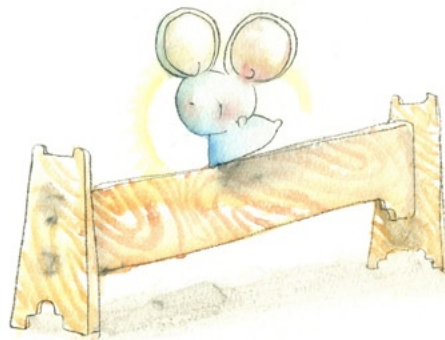
助演：萩岡未貴先生・川村泰山先生・下田玲子先生（出演順）

京樽、扇、金兵衛（順不同、主として関東地方の演奏家の方々の意見です。）
やはり食べ物も温かいものは嬉しいということで、やはり種としてあったのは、カレーやシチュー。すき焼き、しゃぶしゃぶとはいかないまでも、長期公演など毎日が弁当生活の中で、温かいものは演者の身体も心も温かくするようです。
また、公共ホールで悩ましいのはゴミの持ち帰り。ゴミ箱はあるものの、全て持ち帰るよう指示される会場もありますので、弁当殻の少ないお弁当も裏方さんとしてはなかなか重宝するようです。
四季を感じるのもお弁当の醍醐味。色とりどりのお弁当は、絶好の行楽日和に室内にいる演奏家の寂しさをそっと慰めてくれます。早い。うまい。お手頃。おかずと主食を一つの箱に入れて携帯出来るという発想は、日本人ならではのかもしれません。これからも素敵なお弁当に出会える事を楽しみに、今日も楽屋に向かいます！



koto stand

邦楽英単語講座・その十四：立奏台



Translated by noriko morikawa
Illustration : urara okuda

◎あとながき◎

おおざっぱな言い方を許してもらえたら、西の人はうどんが好きで、東の人はそばが好きだ。特に東京のそばのこだわりには頭が下がる。まるで「そば道」と言ってもいいくらい熱の入れよう。そのせいか、東京の人はちょっと前までうどんを少し馬鹿にしていたくらいがある。腹を膨らませるだけだったら、うどんでも食べりゃいいじゃない、といった感じ。しかし最近では東京でもおいしい讃岐うどんが食べられるようになってきた。そば屋で食べるうどんとは全く違うと、東京の人たちにも少しは分かってもうええ気がする。

どうして西はうどんを好み、東はそばなのかと考えてみるに、だしの違いもあるのかもしれない。関東はそもそも水が西より硬いと言われるから、鰹だしが向いている。濃いめの味を好み、醤油を使ったはっきりした味になる。一方西は軟水で、昆布だしの薄い塩味を好む。つまり、東京で食べるなら、そば。関西で食べるなら、うどん。どちらもおいしいのだ。

グラフィックデザイナー (http://www.1938.jp) みやはらたかお

