

関西文化の 底力を検証する

「クールジャパン」として注目を集める、
日本のマンガ・アニメなどポップカルチャーや日本料理。
それら世界に誇る日本文化の多くは、関西の地に芽吹き、
地域の特徴を生かしながら発展してきた。
「クールジャパン」の魅力と、それを支えてきた文化力を探るために、
奈良、京都、滋賀、兵庫の各地を訪ねてみた。

「南都楽所」の夏季雅楽・神楽講習
会最終日、春日大社本殿に奉納する
神楽舞「浦安の舞」を演じるために待
機する巫女（舞姫）装束の受講生たち

古代ユーラシア伝来の熟成された楽と舞

中元万燈籠の夕べ、春日大社本殿下の直会殿に坐した「南都楽所」の楽人たちが筆簾と高麗笛、三之鼓と太鼓、鉦鼓による、雅楽独特の厳かでゆったりとした調べを奏で始めた。ほどなく前の板の間に、鼠の模様を刺繍した黄色い装束と緑の甲を被った四人の舞人が現れて、舞楽「林歌」を演じていく。雅楽奉納のひとつである。

雅楽は、はるか昔、仏教の伝来や遣隋使、遣唐使などに伴って日本に伝わった、古代中国や朝鮮半島、渤海国、さらには東南アジアやインド、ペルシアなどの音楽と舞に由来する、と南都楽所の楽人で春日大社禰宜の藤岡信宏さんは言う。既に奈良時代、東大寺大仏開眼供養会に奉納の記録があるが、「おそらく当時の楽人や舞人は、それぞれの国から渡来して、楽器も旋律も国や地域ごとに異なっていたと思われます」。藤岡さんによれば、平安時代、それら出自の異なる雅楽が整理統合され、中国・インド・ベトナム系の「唐楽」と、朝鮮半島・渤海国系の「高麗楽」に編成された。なお、器楽演奏だけの雅楽を「管絃」といい、舞踊を伴う雅楽を「舞楽」という。そうして平安時代中期の一〇〇〇年頃、唐楽を行う人々によって、奈良に南都楽所が置かれ、京都には宮中専属の「大内楽所」、大阪には四天王寺専属の「天王寺

楽所」が置かれた。

「奈良には東大寺や興福寺、薬師寺、唐招提寺や春日大社などがあり、それら寺社のお祭りには舞楽が必須のものでした」と藤岡さん。以来、それら寺社の支援を受けながら、南都楽所に属す幾つもの楽家（楽人の家系）では、幾百年の歳月、親から子へ、子から孫へと雅楽の技を磨き、伝え続けてきた。

伝統を絶やさず受け継ぐ「見えない」パワー

明治維新直後、南都楽所に転機が訪れた。政府の命で、京都、奈良、大阪三楽所の楽家、楽人がすべて東京に招集されたのである。

しかし、奈良では、つながりの深いお寺や神社への雅楽奉納を使命と感じる楽人の幾人かが地元に残り、弟子や支援者とともに雅楽の活動や後継者の育成に取り組んだ。「これまで千年も続けてきた、神社のお祭りやお寺の法要で演じてきた雅楽を、『もうできません』では、神さまや仏さまに申し訳ない。そして、自分の代で奈良を出るのとは先祖さまにも申し訳ないという気持ちも働いていたのかもしれない」（藤岡さん）



① 龍笛(りゅうてき)を奏でる南都楽所の藤岡信宏さん

② 春日大社本殿に奉納される神楽舞「浦安の舞」

③④ 中元万燈籠の夕べ、春日大社本殿下の直会殿で「林歌」(りんが)を演奏する南都楽所の楽人たちと演じる舞人たち

奈良

雅楽、世界最古の管絃楽を伝える持続力



秋の禪寺から移築されたという、「山はな平八茶屋」の表門「騎牛門」前に佇む二十代当主・園部平八さん



京都

寿司よりクールな京懐石、日本食の極みと伝統

四季折々の「季節」を味わう京料理

旨い昆布出汁と、魚や野菜など旬の素材を生かしたさまざまな料理を、一品ごとに味のある陶磁器や漆器に盛りつけ、目に、舌に、そして心に感動と至福のひとときをもたらしてくれるのが「京懐石」である。

ヘルシーフードへの世界的な関心の高まりのなかで、クールな「Sushi」は欧米の人々の身近なメニューとして定着した。さらに近年、懐石料理が、日本料理の極み、芸術とさえ評され、大きな注目を集めている。

世界の人々を惹きつける京懐石など京料理の精髓は、いかに季節感溢れる素材を使って季節を表現し、季節を味わうかだ、と言うのは、京都料理組合組合長で、安土桃山期創業の料亭「山はな平八茶屋」二十代当主・園部平八さんだ。「例えば、うちの若狭懐石では、秋、杉の薄板にぐじ（甘鯛）を載せ、茸と松茸を加えてあぶる『ぐじの杉板焼き』をお出ししています」

このような京料理の基本が形成されたのは、園部さんによれば、江戸時代中期以降だ。それまで京都には、茶道文化から生まれた「懐石料理」、寺院文化から生まれた「精進料理」、公家文化から生まれた「有職料理」、周辺の河川や琵琶湖の食材を使った「川魚料理」、町家の惣菜を基本とする「おばんざい」の五系統があった。そ

明治以降、雅楽は楽家以外の誰でも演じることができるようになり、奈良では雅楽を習い始める人が増えていった。その過程で春日大社を中心に残った楽人と新たな人たちで形成されたのが、現「南都楽所」である。

南都楽所では、現在、春日大社を中心に檀原神宮、興福寺、法隆寺などの祭礼や法要で雅楽を奉納するだけでなく、国内外での公演、普及活動に尽力。欧州や中国などに出かけることも少なくない。とりわけ唐楽のルーツである中国には幾度も「里帰り」し、敦煌の莫高窟前で奉納公演をしたこともある。

今、雅楽は世界で日本にしか残っていないが、中国公演では仏教僧侶も大勢詰めかけ、感慨深げに鑑賞されていた、と藤岡さんは言う。欧州では洋楽にないユニークな旋律やメロディラインを興味深く味わう観客も多い、とか。もちろん、後進の指導、育成にも積極的で週末や夏季講習会にはお年寄りから小学生に至るまで、男女とも多くの受講生が稽古に励んでいる。

「雅楽は本来、純粹な気持ちで神さまや仏さまに奉納するもの。奈良の人はあまり構えず、熱く燃えないけれど、粘り強く続ける『見えない』パワーを持っています」。奈良の地で雅楽が途絶えることなく、伝えられてきた背景について、藤岡さんはそう述べた。



- ①南都楽所の夏季雅楽・神楽講習会で鳳笙（ほうしょう）の稽古をする受講生たち
- ②同じく講習会で筆簾（ひちりき）の稽古をする受講生たち
- ③雅楽の中でも有名な「越殿楽」の楽譜





1



2



3



4



5



6

- ① 八坂神社の南、高台寺道につながる石塀小路には料亭や旅館が幾つも軒を連ねている
- ② お茶屋や料理屋が集まる祇園・花見小路では、日暮れ時、お座敷に通う舞妓さんを一目見ようと大勢の外国人観光客が押しかける
- ③ 山ばな平八茶屋の庭園

- ④ 名物料理「若狭懐石」に出す「ぐじ」をさばく園部さん
- ⑤ 「ぐじの杉板焼き」などが並ぶ若狭懐石（提供：山ばな平八茶屋）
- ⑥ 高野川河畔に建つ、大正期の数寄屋造りの座敷（提供：山ばな平八茶屋）

京都

望な若手シェフを京都の料理屋に招いて日本料理の研修と交流を行ったり、海外で現地のシェフや料理関係者に日本料理のレクチャーや実演を披露したり、京都市内の小学校で食育活動に携わるなど、多彩な事業を展開していった。

初代理事長を務めた園部さんによれば、当初、懐石料理の世界標準化を試みたが、京懐石は京都の気候風土、生活文化のなかでこそ、との思いがさらに強くなったという。「昆布出汁は京都の水が軟水なので旨味が出ます。一方、東京は硬水のため昆布の旨味が出ず、鰹出汁に頼り、鰹の臭みを消すために醤油をたっぷりかぶせます。いかにグローバル化といっても、やはり、京料理は京都で、です」（園部さん）

そのような地域の特性、素材をいかに生かすかが、京料理の持ち味だ。実際、京都で研鑽を積んだ海外のシェフたちは京の料理人たちの料理への想いから季節ごとの素材の吟味、扱い方、調理の仕方、盛りつけ方まで学び、大きな刺激と深い感動を得て帰国するという。世界的なレストランガイドが京都の料理、料亭を高く評価するのも当然かもしれない。



れらが独自性を高め、あるいは融合しながら、季節感に富む多様、多彩な京料理の世界を形づくってきた。

出汁の昆布は、北前船が松前（北海道）から運んだもの。野菜は地元で丹精込めて栽培されてきた「京野菜」。魚は、海から遠いため、川魚か、若狭で揚げた「ひと塩物」。江戸時代、京で唯一手に入った「活け物」は、樽に海水を張って運ばれた淡路の鰹と明石の蛸でした、と園部さんは言う。

工夫を重ねて次代につなぎ、世界に伝える

鰹料理は、京都の夏の風物詩といわれるほどに有名だが、江戸時代、硬い小骨が多い鰹は食べづらく、産地の淡路島では棄てられていた。それを京の料理人は、工夫を重ねて編み出した「骨切り」技法によって、皮一枚残して細かく小骨を切断。落とし（湯引き）に焼き物、揚げ物、蓋物、吸い物、さらには寿司にと腕をふるって自在に調理し、夏の名物料理に育てあげた。「そんな工夫が京料理の持ち味です」（園部さん）

京都の料理屋は、どこも店の伝統を守りながら、時代の変化を乗り越える新しい料理を工夫して、駅伝ランナーのように、ひたすら次代へとつないできた、と園部さんは力を込める。

そのような名うての京の料理人たちが力を合わせ、日本料理の発展と世界的な普及、理解促進のために、二〇〇四年、「日本料理アカデミー」を設立。欧米の有

信楽

土と炎の芸術、六古窯「信楽」の魅力

「古信楽」の素朴な生活雑器が茶人を魅了

地元で採れる良質の陶土を轆轤ろくろや手捻りで、大小、さまざまな器形に成形し、穴窯や登り窯で幾晩も焼きあげて、独特の赤味（火色）のある、温かですっきりと手になじむ味わい深い焼き物をつくり続けてきたのが、六古窯の一つ、鎌倉時代からの歴史と伝統を持つ「信楽」だ。

信楽陶芸作家協会会長で、祖父以来の「みはる窯」を主宰する神崎継春さんによれば、信楽の陶土は、もとは古琵琶湖の湖底に堆積した粘り強い山土で、ひび割れしにくく、大きな器も小さな器も思いのままに成形できる。地元の陶工たちがそんな優れた陶土の特徴を引き出しながら成形し、幾日も窯焚かまどきして、幾世代にもわたって作りあげてきた土と炎の芸術が信楽焼（特に江戸時代以前のものを「古信楽」と呼ぶ）である。

鎌倉から室町時代にかけて、信楽の里は、山の斜面を掘り込んで築いた「穴窯」で壺や甕、大甕、すり鉢など、周辺地域向けの生活雑器を焼きながら発展した。そして

安土桃山時代。千利休など京の都に集まる茶人たちに、信楽焼の、明るく大らかで純朴な風合いの良さを見出され、「わびさび」の心を体現する「茶陶」の産地として高く評価されることになった。「茶人大名が最初から茶陶を焼かせた伊賀焼（古伊賀）」と違い、古信

楽は茶人の見立てによって日常的な生活雑器が水指や花入などの茶陶となっていたんです」（神崎さん）

しかし利休らが絶賛した、穴窯で焼かれ釉薬を使わず灰かぶりの自然釉を持ち味とする焼締め技法の古信楽は、江戸前期、茶陶が衰えるなかで、新たに導入された巨大な「登り窯」で焼かれる釉薬のかかった茶壺など、大量生産型の生活雑器へと代替わりして、歴史の表舞台から消え去った。

「穴窯」の窯焚に海外の注目が集まる

代わって江戸中期、宇治から江戸へ運ばれる茶壺生産で伸びた信楽は、明治中期、地元で開発された「なまこ釉」を使った藍色の「火鉢」で以後、全国シェアの九割前後を占めるほどになった。戦後の高度成長期以降は、火鉢に代わって植木鉢や傘立、ガーデン用の陶製テーブルセットなど、時代のニーズに合わせた製品が、あるいはユーモラスな狸が日本中の家庭に広まっていた。

一方、釉薬を使った生活雑器生産を主力とする陶器産

業とは距離を置く作家志向の強い陶芸家たちが、江戸初期に消滅した穴窯復興に挑戦。焼締め技法による自然釉の、利休好みの古信楽の伝統を踏まえた風情ある壺や皿、茶碗や水指、花入などの創作に励んでいた。その一人、神崎さんは「窯焚では穴窯の中の温度は一二〇〇℃にも達する。炎が踊り、それは美しいものです」と目を細める。現在、信楽に穴窯は三十数基と増え、日本の陶芸界で、信楽は再び優れた茶陶のメッカとしての地位と評価を固めることになった。

○五年、カナダ人監督が製作したカナダ・日本合同映画『窯焚KAMATAKI』は、信楽が舞台。穴窯での窯焚を題材に、芸術へのストイックなこだわりと日本の美意識を世界に発信し、モントリオール世界映画祭史上初の五冠ほか、ベルリン国際映画祭でも審査員特別賞を受賞するなど高い評価を受けた。このように、近年、信楽への興味、関心は海外で急速に高まってきた。欧米ばかりか、韓国、台湾、香港、さらには東南アジアからの研修生が毎年、信楽高原にある「陶芸の森」で研修を受け、自ら穴窯での窯焚実習に励んでいる。

型にはまった機能性と様式美を追求する欧米などの陶磁器と違い、穴窯で生まれる信楽焼は、器の形、色、風合い、手触り、何を取っても自由で明るく、土と炎と人との共生、融合を象徴するような趣きがある、と言えるかもしれない。



信楽で最初に狸の焼き物を創ったといわれる窯元「狸庵」の狸

- ④信楽のまちの一角に残る、昭和30年代まで使用された「登り窯」跡
- ⑤神崎さんのみはる窯

- ①轆轤上の陶土が、手指の動きに伴ってさまざまな器に成形されていく
- ②「信楽」独特の風情ある花入など、神崎さんの作品が並ぶ展示室
- ③自ら築いた「穴窯」で四昼夜窯焚を続ける神崎さん

信楽





宝塚

非日常、非現実を演じるタカラヅカの発信力

- ①宝塚歌劇オフィシャルショップ「キャトルレーヴ」内の棚を飾るタカラジェンヌたちのプロマイド
 ②宝塚大劇場のエンタランスで開場を待つ大勢のファン ③宝塚歌劇団理事長・小林公一さん
 ④宝塚歌劇の最後を彩る絢爛豪華なフィナーレ ©宝塚歌劇団

すべての観客を楽しませる「国民劇」をめざして

二千五百人の大観衆が注視する宝塚大劇場の大舞台。華麗なコスチュームに身を包み、古今東西の愛とロマンの物語の主役を演じる男役トップスターと娘役トップを中心に、多数の男役・娘役の女優たちが絢爛豪華な芝居と歌のミュージカル絵巻を繰り広げる。

「宝塚歌劇には、老若男女すべてのお客さまに喜び、楽しんでいただける健全な国民劇を創ろうという、創始者・小林一三の遠大な野望が原点にありました」と語るのは、宝塚歌劇団理事長の小林公一さんだ。

宝塚歌劇の歴史は一九一四年、宝塚歌劇団と宝塚音楽学校の前身、十六人から成る「宝塚唱歌隊」の『ドンブラコ』上演から始まった。やがて、低料金で誰もが楽しめる「国民劇」実現のため、小林一三は二四年、それまでの宝塚大劇場を四千人収容に増設した。当時、阪急梅田―宝塚間の電車は一両か二両。一両で四千人なら、八両編成の電車が走る現代に換算すると三万二千人規模の劇場になります、と小林さんは笑う。

その「無謀」な企てに命を吹き込んだといわれるのが、二七年上演の、大階段にライندگانスという宝塚歌劇の原型となった初レビュー『モン・パリ』だった。全十六場、幕間なしのノンストップ・レビューで花のパリと人々の暮らしを表現。評判が評判を呼んで大ヒットした。「このレビューが当たらなかったら、今の宝塚歌劇もなかったでしょうね」（小林さん）

なお、今やクールジャパンとして世界を席巻する日本のマンガ・アニメのパイオニア・手塚治虫は、幼少期、宝塚に暮らし、宝塚歌劇のファンだった。王子の格好をして活躍する王女サファイアを描いた『リボンの騎士』は、宝塚歌劇の影響で生まれたといわれている。

「宝塚」から世界へオリジナルレビューを発信

戦後、宝塚歌劇は、五一年に上演し三カ月のロングラン公演となった中国史劇のミュージカル大作『虞美人』の成功、さらにオイルショック直後の七四年に上演した、

池田理代子原作『ベルサイユのばら』の大ヒット

などで、名実ともに日本を代表する国民劇の地歩を固めた。

なぜ、宝塚歌劇がこれほど観客の心を惹きつけてきたのか。小林さんは、一貫して女性だけのレビューを追求してきたことが大きな要因の一つだと言う。「舞台というのは非現実な

世界です。その舞台を非現実的にすべて女性が演じることで、たとえ外国物のミュージカルでも、お客さまは違和感なく物語世界にすっと入り込めるのです」

もう一つ、「清く正しく美しく」をモットーとする宝塚歌劇団の本拠地を、三都（京都、大阪、神戸）ではなく、「大正ロマン」と「昭和モダン」のなかで発展した「宝塚」に置いていることも、タカラヅカの魅力を百年近く保ち続けている要素かもしれない。新作や再演以外の海外作品でも、常にタカラヅカのオリジナル作品に再構成・演出して宝塚大劇場で初演し、東京へ。以後「組」を変え、アレンジを加えて全国ツアーへ、さらには欧米やアジアでの海外公演へと展開していく。

小林さんによれば、韓国などアジアの観客はまるでコンサート会場のような熱狂的歓声でタカラジェンヌのス



①ゲート前から宝塚大劇場の建物を望む
②外国人も訪れる有楽町の東京宝塚劇場

テージを迎え、本拠地・宝塚大劇場まで観劇に来るファンも増えてきた。一方、欧米の観客は当初、「女性だけのミュージカル」という点に戸惑いを見せるが、ひとたび華麗な愛とロマンの舞台に接すると、違和感なく、その世界に浸り、楽しんでいくとか。

「日本ばかりか、世界中の方々が宝塚歌劇をご覧になり、日常から解放されて元気になっていただければ嬉しいですね」と小林さんは結んだ。

関西発の文化が、独自性と質の高さで世界の注目を集める——千年以上も前に渡来した文化を継ぎ磨き、世界で唯一となった今、既に途絶えたもの国に里帰り公演を行っている奈良の「雅楽」。長い都の伝統のなかで公家や寺院、茶人や町家の料理を洗練させ、世界のグルメに「芸術」と言わしめた「京懐石」。安土桃山期、千利休を驚かす茶陶を焼き、戦後、昔日の「穴窯」を復興して、陶芸界に新たな活力を与えてきた「信楽焼」。大正ロマンと昭和モダンの薫り高い地で生まれ育ち、日本から世界へ独自のレビュー文化を発信してきた「宝塚歌劇」。

地域に根つき、国境を超えて活躍する関西文化の今後に注目したい。 **躍**



宝塚市立手塚治虫記念館前に建つ「火の鳥」像