

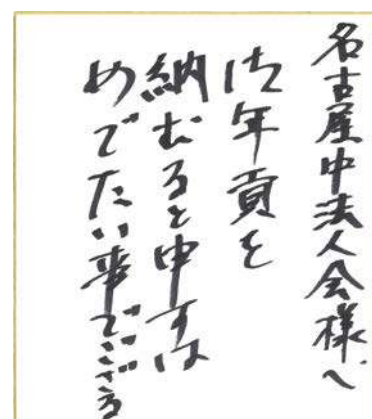
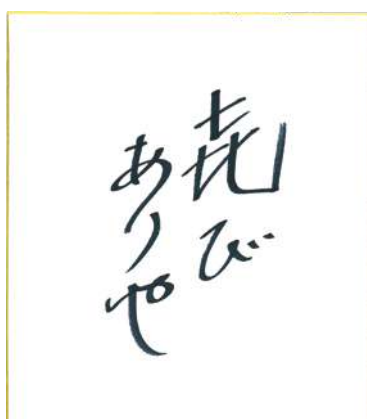
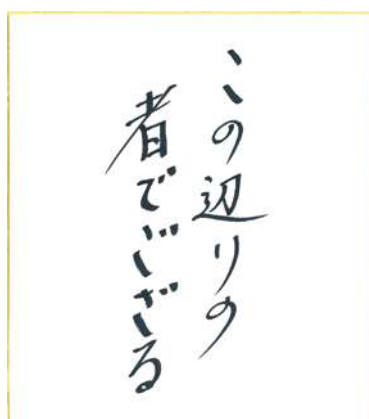
シリーズ
この人



狂言師
野村 祐基 氏

狂言師
野村 萬斎 氏

取材日時／令和4年5月24日(火) 17時30分～18時
取材場所／名古屋東急ホテル3F 葵の間
聞き手／杉浦 正樹、森田 文一、吉 晴比彦、岩田 加津子、加藤 真美、山田 尚武、奥村 和俊、神谷 裕之



演者と観客の共犯関係が面白い

——心待ちしていたご講演と狂言、楽しく観させていただきました。解説もしていただきましたので、分かりやすかったです。

【萬斎】解説する機会が増えました。いまの感覚とあまり違うことを解説して、親近感をもっていただければと思っています。

——やはり解説を聞いてからだと気持ちも入り込みます。

【萬斎】そう言っていただけると解説した甲斐があります。初めて狂言を観る方は構えてしまうこともあります。

——裕基さん、汗びっしょりでしたね。

【裕基】(笑)

【萬斎】棒に張り付けになっていますから僕のほうがキツイんですけどね。

——辛くはありませんか。

【萬斎】辛いですよ。

五十肩ですので、最初に担ぐときは一番痛いですが、あとは徐々に慣れていきます。

——あの格好で立ち上がるのは大変ですね。

【萬斎】鍛練しています。

——普段、筋トレなどをされるのですか。

【萬斎】筋トレはしませんが、お稽古をしていると自然にボディバランスができます。

——姿勢もとても良いです。

【萬斎】姿を見せるときと消すときと、それは不思議なもので、世阿弥とか観阿弥は忍者だったという説もあって、忍者の芸能とも言われています。

——学生時代もすり足で歩いておられたのですか。

【萬斎】すり足ではなく、右手と右足を同時に出して歩く“なんば歩き”をしていました。マラソンするときは“忍者走り”っぽい走り方、一息で体を上下させずに走ると意外に息が切れないということがあります。

——膝を着くとき大きな音がするのですが、痛くはないのですか。

【萬斎】大丈夫です。舞台が鉄板みたいなものと痛いと思いますけど(笑)。膝とか足の裏とか、だいぶ厚くなっているのではないですかね。

——裕基さん、お父様と一緒に演じるのはどうですか。

【裕基】小さいころからですので、そんなに気になりません。

【萬斎】父親というより師匠とやっているということでしょうね。

【裕基】どの役でもやれるようにと思っていますから、父が演じているときは学びの気持ちでいます。

【萬斎】稽古は稽古でしかないところもありまして、一緒にの舞台で身につけることは多々あります。

どこでお客様が笑うかなどは意識もしないのですが、今日もおお客様の反応がよかったので、お客様に教えていただ





くというか、実際はこういうところでお客様の反応があるのだと教えていただきました。稽古では型をそのまま教えるのですが、どういう効用を持つかはお客様の前で初めて知ることができます。職人と同じなんです。やはりコミュニケーションが大事ですね。今日のお客様は、最初は少し固かったのですが、だんだんほぐれてきて同化していただきました。

最近、私は共犯関係と言っているのですが、太郎冠者がやるようなことは犯罪にまでなるようなものではなく、人間のちょっとした欲求を解放するために共犯関係になって、それが狂言のひとつの面白さかなと思います。

狂言は素手の芸

——今日の演目はストーリーも分かっているのですが、何度観ても面白いです。

【萬斎】歌舞伎舞踊にもこの演目はあり、三味線やいろいろなもので盛り立てますので遊興的に羨ましいと思いますが、狂言は素手の芸、歌も自分たちで謡いますし、演者3人だけで全部を担います。

——来年のNHK大河ドラマにご出演とお聞きしました。

【萬斎】大河ドラマ『どうする家康』で、家康を人質にしていた今川義元の役です。どう演ずるか。彼については諸説あるようですが、今回は家康にいい影響を与えた人として描かれるようです。仁徳による民のための王道政治を掲げる理想主義者で、人質として預かった家康に幅広い教養を身につけさせ、家康が父のように心から尊敬する人物として描かれるとプロデューサーは言っていました。

大河ドラマの主役を、と言っていたこともありますが、1年拘束されるということは余程の覚悟がないとできません。狂言をやりながらは、なお難しいと思います。

——これからも益々のご活躍、楽しみにしています。

本日はご講演のお忙しい中、ありがとうございました。

■プロフィール

野村 萬斎

名古屋にゆかりのある野村萬斎氏

「野村萬斎～次世代に信念をつないで～」

父方のルーツは金沢にあり。酒造りを営む家に生まれた江戸時代の先祖が、芸事が好きということもあって狂言師となる。その子孫たちは幕藩体制の崩壊や世界恐慌、戦争といった危機の中で狂言を守り、次世代へ伝えていく。母方の先祖をたどると徳川家に仕えた武將に行きあたる。曾祖父は県知事や名古屋市長を歴任。祖父は詩人で文学者の阪本越郎。教科書にも詩が掲載された。戦後はアンデルセンを翻訳し、子どもたちに届けた。

NHK 総合 [ファミリーヒストリー]

初回放送日 2022年3月21日

野村 裕基

1999年生 狂言師 野村萬斎の長男

祖父野村万作及び父に師事

慶応義塾大学法学部卒

三歳の時『靉猿』で初舞台

2017年『三番叟』2020年『奈須与市語』

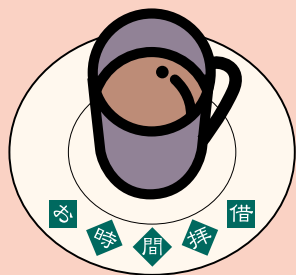
「万作の会」の若手狂言師の一人として舞台を勤めている

能楽協会会員



名古屋東急ホテル3F 葵の間





少欲知足

京菓子司 亀広良

代表 三谷 和則氏
三代目 三谷 謙一氏

京菓子司 亀広良

創業：昭和30年（1955）
初代：三谷 義雄
住所：〒451-0025
名古屋市区
上名古屋1-9-26
電話：052-531-3494
メール：
kamehiroyoshi@mvg.biglobe.ne.jp
営業時間：9：00～18：00
定休日：水曜日 第二・四火曜日
駐車場：有り



取材日時／令和4年5月17日(火) 15：00～16：30 取材場所／名古屋市西区上名古屋1-9-26
聞き手／古市 晴比彦、岩田 加津子、鶴岡 一美

登録商標のお菓子の意匠を受け継ぐ

——ご創業からお聞かせください。

昭和29年です。

明治の頃、京都の亀末廣の中京支店が錦に出店されまして、そこで父は修業後にのれん分けされ創業しました。のれん分けのときに、父の名前・義雄の「義」を「良」と置き換え屋号にしたと聞いています。

——店内に入りますと木の香りが心地よいのですね。建てられて何年ほどですか。

8年ほどです。建てるのに2年ほどかかったのですが、その途中で本家（名古屋亀末廣）がやめられるということで、東海地方で1軒だけになってしまいました。息子は最後の亀末廣にいましたので、お道具やら全部頂きました。

「うすらひ」「夏の霜」「茶三昧」など登録商標のお菓子は守っていかなければいけない大切なお菓子であり、意匠を受け継いで販売しております。



亀広良 夜景



——よほど信頼が厚かったんですね。

有り難いことです。

——お父様とご子息の謙一さんが修業されたということですね。

父は初代と二代目にお世話になりました。私は、父が病気になったこともありまして、すぐに店を引き継ぎましたが、息子は三代目にお世話になりました。

想いが届くお菓子づくり

——お菓子づくりのこだわりなどお聞かせください。

基本的には小豆が命で、息子が探し求めた無農薬・有機肥料の最高の白小豆を丹波で契約しています。高価ですが、手間暇かけて育てた生産者の方々の生活ができるように、大事にしていかなければなりません。商品は少々高価になりますが、魅力あるお菓子であれば、お買い上げくださいます。

——和菓子・干菓子・羊羹など商品が多彩ですね。

「はなごり華氷」「杏仁豆腐」、また余興でパンの勉強もしましたのでクリスマスのシュトーレンなど、少しずついろいろな商品を作っています。

和菓子屋ですから小豆がベースです。シュトーレンの栗も自分のところで炊いて小豆も入れます。杏仁豆腐も、本格的に杏仁の種類（北杏、南杏）からしぼり、和菓子屋らしくゼラチンではなく岐阜県山岡産の糸寒天で作った喉越しのよい杏仁豆腐です。若い人にどうアピールするか。いまの若い人は和菓子に興味があり、知識もありません。

——名古屋城をモチーフにした「いちまいのみず」について。

【謙一】 冬に名古屋城のお堀に張る薄氷をイメージしたものです。「うすらひ」というお菓子の意匠を使って、愛知の銘酒・蓬菜泉の純米大吟醸酒を使ったお菓子です。かえで、桜、もみじなどを添えて季節感を出しています。

アルコールは抜けていますが、ほのかな吟醸香が印象的です。これは商工会議所企画の新しい和菓子ブランド「なごや菓八菓」の一品として創作しました。

【謙一】 山岡の糸寒天を使用しています。

やはり粘りとか癖のなさは山岡の寒天が一番です。すべてがより選りの材料を使っています。それは亀末広の精神で、たくさん作るのではなくて、好きな方にひとつずつ思いがとどくようなお菓子づくりを心掛けています。

これは半生菓子になります。京都の亀末廣が一番得意としているもので、あまりアルコールを入ると寒天が固まりません。昔からあるお菓子なのですが、手間がかかります。いま琥珀糖が流行りですが、もう一工夫したお菓子になります。冷蔵庫のない時代からのお菓子ですから、常温で一月ほど持ちます。

——これから夏になりますが、夏から秋のお菓子をご紹介します。

【謙一】 「秋のにしき」「夏の霜」などです。

「夏の霜」は亀末廣から伝承のお菓子で、香り高いこしあんを阿波の和三盆ではさんだお菓子です。

「秋のにしき」は岐阜県産の栗を自家製密栗にして桃山生地で包んだ焼き菓子です。

——通年の商品と季節商品はどのくらいの割合で作っておられますか。

通年やっているのは「茶三昧」、最中、「華氷」などです。8割は季節商品で、生菓子は年間100種類ほど作ります。

——一日のスケジュールは？

9時の開店に間に合うように6時半頃から仕込み始めます。午前中、生菓子を中心に作り、それから半生菓子とか干菓子にかかります。午前中は大忙しです。

——三代目に期待するところは？

息子も40代後半になり、もう主になってやってくれています。このままいろいろなことにトライ、新しいものを取り入れてやってくれば良いと思っています。

——和菓子は賞味期限が短めですが、ネット販売などはされていますか。

【謙一】 日保ちするお菓子は少ないですが、宅急便で翌日午前中にお届けできるものもあります。配送できるものは夕方閉店間際に作って送ります。

亀末廣の教え

——亀末廣のご主人様は厳しくて、当日食べる方以外はお売りしないと聞きました。

私は、これはバイブルだと思っていますが、昭和46年（1971）50年前ですね。京都の亀末廣がこんなことを書いています。

「デパートには老舗街がたくさんできて、地方の名物菓子がその地方に出向かなくても手に入るようになった。それはそれで結構なことに違いないが、春のお菓子が夏に買え、冬のお菓子が秋に賞味され、地方の銘菓が実は東京で作られたり、手作りを誇りとするはずの老舗が人手不足だからと餡の味まで機械に任せることになる、これはどうにも困ることである。

暖簾のあとにただ控えてはいけなと思います。菓子づくりには真摯してきた先輩たちの一つひとつの磨きを大事にして精進するよりないでしょう」

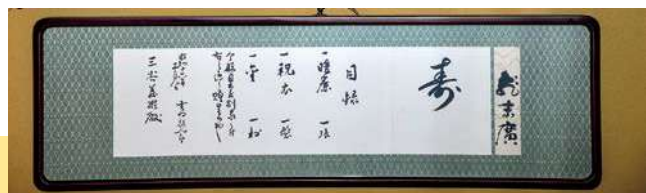
三代目の社長もそれを肝に銘じていたと思います。

昭和40年代は黙っていても和菓子が売れる時代に、もうそういうことを記しています。私どものお菓子は京都の人に食べてもらう。京都の人がお土産で買ってください。それが基本でした。

うちはお土産でもらって美味しかったから買いに来ていただくお客様がほとんどです。

また新しいものに挑戦すると、お客様が反応してくださるのが有り難いです。

シュトーレンは、最初は大々的に売るつもりはなかったのですが、高島屋のバイヤーさんから売らせて欲しいと言われ、全国ギフトのカatalogに載ったのです。東京で火がついて地元の名古屋でも買いたいと言われ、店でも販売するようになりました。シュトーレンにかけるのは、一般的には粉糖ですが、うちは日本最高の和三盆なので、甘さがしつこくなくて、風味があります。11月から販売しています。大人のシュトーレンは限定で材料を惜しみ無く使うものです



から8月から注文が入ります。

うちのように頑固でやっていこうと思うと、少欲知足ではないですが、自分の足るところで折り合いをつけてやっていこうと思います。

亀末廣のお菓子は、皆様が、これぞというときに使ってくださいっていて、心の中にあるのです。「うすらび」でも、よく頑張って作ってくださったと励みのお言葉をいただきます。お菓子は食べて終わりですが、心に残るのです。記憶は永遠なんです。いい加減な作り方はできません。皆様、厳しい目で見守ってくださるので

す。いまでも京都の亀末廣は200年以上、戦争もくぐり抜けてやってこれました。流されてやっているとは継続は難しいと思います。

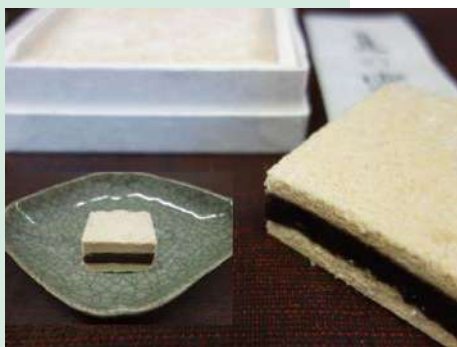


名古屋の数寄者の間で待ち望まれている

「あおばかげ」という昔からのお菓子。

最高の吉野葛でないと作れない葛まんじゅうを出していただきました。





夏の霜

販売期間：5月中旬より9月末まで
消費期限：4日間
価 格：家庭用 1,500円
小 2,800円 中 3,700円（税込）



黒琥珀

販売期間：5月中旬より9月末まで
価 格：ハーフ 1,000円 一棹 1,800円（税込）



秋のにしき

販売期間：9月初旬より11月末まで
消費期限：10日間
価 格：320円（税込）



いちまいのみず

販売期間：年中
消費期限：30日間
価 格：1,080円（税込）



華 氷

販売期間：年中
消費期限：30日間
価 格：袋入り 540円
箱入り 1,080円 1,620円
2,160円 3,240円（税込）



杏仁豆腐

販売期間：4月中旬より10月中旬まで
消費期限：3日間
価 格：700円（税込）



シュトーレン

販売期間：11月より12月25日まで
消費期限：20日間
価 格：2,600円
3,700円 価格予定（税込）

季節のお菓子 亀広良

冷凍保存のコツ

そのうち使おうと思って冷蔵庫に入れておいたら野菜が萎れてしまった、肉の賞味期限が切れてしまった、という経験ありませんか？

そこで役立つのが「冷凍保存」です。

それも、『最後の手段』ではなく、食材が新

鮮なうちにきちんとした冷凍＆解凍をすれば、美味しさや栄養を損なうことなく、長く保存することができます。

食材の無駄をなくして、毎日の料理づくりの助けになる冷凍術。ぜひ活用してください。



冷凍保存のポイント

おさえておこう！ 美味しさを保つ基本

・食材は鮮度のよい状態で

食材の美味しさと栄養を保つには、新鮮な状態で冷凍することがカギです。購入したその日に、すぐ使わない分を分けて冷凍しましょう。

・素材に適した下処理を

素材を丸ごと冷凍するのではなく、解凍後に使いやすいよう下準備をすることが大切です。野菜のヘタ、魚の内臓など必要のない部分を除き調理に合った大きさに切って冷凍しましょう。

・空気をシャットアウト

食材が空気に触れていると、酸化や雑菌の繁殖に繋がります。冷凍用保存袋に入れる場合は、最後に手で空気を押し出してから口を閉じます。

・余分な水気を拭き取る

食材に余分な水分がついていると、霜がついて痛んだり味が落ちたりする原因になります。冷凍する前にキッチンペーパーなどでしっかり水気を拭き取りましょう。

・小さく＆薄く平らに

使いやすい分量に小分けして冷凍しておくと、必要な分だけ解凍でき、調理の効率がグンと上がります。食材はできるだけ薄く平らにし、短時間で凍らせることが栄養や味を保つポイントです。

・日付・内容がわかるように

冷凍した日付・食材の名前や状態（味付け済・下茹で済など）をメモして袋に貼っておくと便利です。冷凍保存も美味しく食べられる期間があります。生鮮食品の保存期間は1カ月が目安。早めに使い切りましょう。

気を付けて！これはNG!!

・ラップで包んだだけで冷凍

ラップで包んだだけの冷凍は密閉性が低く、乾燥や冷凍焼けの原因になります。さらに冷凍用保存袋に入れましょう。

・発砲スチロールのトレイのまま冷凍

・解凍した食材の再冷凍

肉や魚のトレイのラベルに解凍と記されているものは、すでに一度解凍されています。再冷凍は避けましょう。

■人間ドックのご案内

当法人会では会員企業向けに健康診断費用の一部助成が受けられる福利厚生事業を行っています。補助金は1名につき5,000円（年間一社3名まで）です。

資料提供／一般財団法人 愛知健康増進財団

受診の申し込みは、申込書（法人会ホームページ→福利厚生）に必要事項を記入してFAXで送信ください。

<http://www.meinaka-hojinkai.or.jp>

住吉模様小袖

【解説】

江戸中期
縷子・刺繍

提供／一般財団法人 J. フロント リテイリング史料館

大きな太鼓橋に数々の拝殿、松、梅、柳、楓などの植物を全て刺繍で繡い表した小袖。この小袖は摂津国一宮の住吉大社を表した風景模様的一种である。住吉は海が近く松の名所としても知られる風光明媚な土地で、古くから多くの歌に詠まれてきた。また三月三日には住吉の浜で潮干狩りが行われ名物となっていた。太鼓橋の近くに繡い表された貝がそのことを語っている。

次号は、「群鳥模様振袖」です。

松坂屋史料室展示の案内

第51回企画展 松坂屋と富士山

会期／2022年8月26日(金)～11月21日(月)

第52回企画展 KIMONO—吉祥模様—

会期／2022年11月25日(金)～2月20日(月)

※会期・タイトル等変更になる場合がございます。

約一万点に及ぶ「松坂屋コレクション」は、呉服デザインのために収集された経緯から、松坂屋では近年までほぼ社外秘の扱いとなっていました。平成20年(2008)に開催した「小袖 江戸のオートクチュール」をきっかけに一般公開されました。

J. フロント リテイリング史料館は、染織参考館の閉鎖で京都から名古屋に移管されたのを機に、日本の染織文化の発展に貢献することを理念に設立しました。

松坂屋美術館に隣接する松坂屋史料室では、①呉服デザイン・意匠・史料 ②大丸松坂屋百貨店の創業・歴史に係る史料など、テーマを設定した展示を開催しています。

女性部会

第39回通常総会及び記念公演会 語り舞 源氏女人抄「夕顔」

日時／令和4年4月19日(火) 14:30～18:45 会場／名古屋東急ホテル4F 調・舞の間



議長 部会長
近藤 真奈美 氏



祝辞 名古屋中税務署長
太田 善美 氏



祝辞 親会副会長
森田 文二 氏



名古屋東急ホテル4F 調の間



名古屋東急ホテル4F 舞の間

第1部／通常総会 14：30～15：15 第2部／記念公演会 15：30～16：45 第3部／情報交換会 17：00～18：45
 講師 フリーアナウンサー・舞蹈家 松本 あり 氏
 演題 語り舞 源氏女人抄「夕顔」



どこにもない語りと舞で綴る一人舞台 出雲草（松本あり）の『語り舞』源氏女人抄「夕顔」



乾杯の音頭
 経営研究会代表幹事
 山田 尚武 氏

社会貢献事業

社会福祉法人 中部善意銀行に預託

日時／令和4年1月24日(月)

- ・使用済切手 3kg
- ・30,000円



第16回法人会全国女性フォーラム静岡大会

ふじのくに“地域で学び、文化でつなぐ”～女性の力～

日時／令和4年4月14日(休) 14：00～ 会場／ツインメッセ静岡

講演／ショートフィルムのチカラ！
 多様な表現発信とメディアリテラシーの創出
 講師／俳優 別所 哲也 氏



左から、中道 未枝子 氏、近藤 真奈美 氏、日下 智重子 氏



ツインメッセ静岡

次回 第17回法人会全国女性フォーラム
 愛媛大会のお知らせ
 日時／令和5年4月13日(木)
 時間未定
 会場／アイテムえひめ
 講師／俳人 夏井 いつき 氏
 演題／未定