

高瀬川だより

NPO法人京都高瀬川繁栄会報
編集人 田村佐起三

〒六〇四一八〇〇一
京都市中京区木屋町通三条上ル
電話 (〇七五) 二二二二・一八二八
弊NPOは「憲法を改正、経済力と軍事力の両面で健全な国体を支える国家」を求めます。

《コロナ禍の顔見世》 水口一夫

演出家・劇作家

京の年中行事

當る丑歳 吉例顔見世興行 東西合同大歌舞伎

12月5日(土)～19日(土)

新型コロナ禍の中、「吉例顔見世興行」が例年の形を変えて開幕する。興行日数も二週間と短縮し、初めての三部制、客席もソーシアルディスタンスをとり、予防に万全を期しての公演となる。ある意味では、顔見世史上特記される今年の興行は、貴重であると言える。

第一部では「傾城反魂香」。近松の原作で、吃音障害のある絵師又平が、そのために出世が出来ない。死を決意するが、最後に描き残した絵が奇跡を生み、それで出世が叶うという、芸術家の苦悩と夫婦愛を描く名作である。

第二部は、「平家物語」に在を取った「熊谷陣屋」。源氏の武將熊谷次郎直実が、院の胤である平敦盛の身代わりとして、自分の息子の首を打ち、世をはかなんで出家するという一幕。人間国宝の仁左衛門、秀太郎が出演し、今顔見世の一番の見もの。

第三部は「廓文章」恋仲であった新町の傾城夕霧と零落した若旦那伊左衛門の再会と、ハッピーエンドの幕切まで、情緒纏綿的一幕。

それに三部それぞれに舞踊を、若手人気俳優の鷹之資、隼人、右近、千之助らが演じる。見応えのある顔見世となっている。

《れすとらん松喜屋 京都四条店さん》

創業は明治。近江の国(滋賀県)の琵琶湖南東、湖東山麓の豊かな自然が育んだ指定牧場の「近江牛」を1頭1頭厳選して仕入れ、良質の近江牛を肉の旨味がたっぷり出るまでじっくりと熟成させてから販売しています。

明治時代、近江牛すき焼き屋の元祖として東京銀座に松喜屋は創業しました。すき焼きといえば「銀座の松喜屋」と言われ、全国に近江牛肉を広めた老舗の近江牛専門店です。

京都四条店の山本誠シニアソムリエのお陰で、鉄板で穏やかに焼かれたお肉が、選ばれたワインとのマリージュー最高に載けます。鉄板コーナーは年に数度借切りで、ワインを持ち込み、みんなとワイワイさせて載っています。本紙持参の方には山本ソムリエからワンショットサービス！ 令和3年3月末日まで有効。

土口哲光和尚の説法

《天を楽しみ心を憂えず》

人間には心配が尽きない。胸が裂けそうな大事から、関連して取り越し苦労をいう「杞憂」もある。これは古代中国の「杞の国」のある人が天が落ちてきた、身をよせる所がないと。心配しない方がいいことを心配する。「そんなことは杞憂に過ぎない」と、使う。この度のコロナの難事も中国武漢で、天から降ったのか、地から湧いたのか現代人が遭遇した予期せぬ事件である。自衛して身を守るべきことは必然であるが、人力をもつてしても全てが予防できない。そこで、天の訓辞を戴くことにした。『楽天心不憂』―天を楽しみて、心を憂えず―。つまり天命に安んじて何の心配もしないと説く。「楽と憂」を太く剛胆に「天と心」を優しく細心に草書で条幅。苦心さんたん。

季節の家庭料理 田村真紀

《十二月 白きくらげと鶏手羽先のスープ》

〔作り方・四人分〕

鶏手羽先八本・乾燥白きくらげ二十グラム・小松菜一パック(茹でて絞る)三センチ長さに切る)薄切生姜五枚・針生姜(飾り用)適量・塩小匙一半・醤油小匙一・酒大匙四・水六カップ・油適量
白きくらげをたっぷりのぬるま湯で戻し、石づきをはずし一口大にちぎる。鶏手羽に切込みを入れ塩をすりこみ(分量外)しばらく置き、表面の水分を拭き取る。フライパンに油をひき鶏肉を皮目から両面こんがり焼き、鍋に移す。鍋に水と薄切生姜を加え中火にかける。沸騰したら灰汁を取り除いて弱火にし、白きくらげと調味料を加え材料が柔らかくなるまで一時間以上じっくり煮込む。器に小松菜を盛りスープを注ぎ、針生姜を飾る。

つれづれの記 山崎辰巳

《ラジオに親しむ》

新型コロナウィルスという前代未聞の世界的な流行によって、発生から一年も経たぬ間に社会経済をはじめ、人々の暮らし向きまで大きく様変わりをした。リモートやオンラインといつた言葉で会議や授業、就職面接、診療までもがデジタル化される一方、加熱したテレビ報道もようやく落ち着きを取り戻した。飲食・旅行業などの活性化策によって、若者や現役世代は行動面で元気を取り戻す一方で、ネットと無縁の高齢層に今、ラジオが見直され、重宝されているという。半世紀ほど前、彼らは深夜までラジオに学び、音を楽しみ、育った世代である。「三密」を守り、社会的距離を保ちながらラジオに親しみ、知る・楽しむ。これこそ「温故知新」と言えるかもしれない。