

# 喜多院で第9を聴く 10月4日

「第九の夕べin喜多院」は今年で10回を迎える。10月4日（日）開場17時15分 開演は18時。入場料は1000円。

地域住民がボランティアでこの企画をすすめてきた。そして、「喜多院」の総力をあげた協力あってこそこのイベントでもある。まさに地域力のたまものだ。なお、かつてのこの企画はユーチューブで投稿されている。「第九」というと年末のイメージも強いが、秋の夜空に浮かぶ月をみながら川越の景勝地でもある喜多院での演奏会。「芸術の秋」を体感するには絶好のチャンスだ。

---

## スーパームーンと川島なお美さん

昨日9月28日は「スーパームーン」が全国で、世界で見ることができた。これは月と地球の距離がもっとも近くなり起きる現象。川越で東の空にオレンジ色の大きな月がかかり、時間とともに空高くあがり、さまざまな月の表情を愉しむことができた。月光浴をするのに最適な気温でもあり、空を見上げる人々の姿が多くみられた。学者によると月の大きさは1.4倍、明るさは3割増し。少しパワーが減少するであろうが、今日の夜空も楽しみだ。

この月を「川島なお美」さんは見ることはできなかった。青山学院の学生時代からタレント活動をしていた「なお美」さん。おそらく女子大生ブームの火つけ役であろう。そのあとは渡辺文学の「失樂園」でブレイク。黒木瞳さんと比較されることも多かった。そして、「私の血はワインでできている」発言でワインと言えば「川島なお美」。「川島なお美」といえばワイン。というワインの代名詞でもあった。高級ワインからカジュアルワインをおいしそうに飲み、語ってくれた。数年前「ローヌ・ロワールワインってリーズナブルだけどスパイシー。野生的でもあり、森の薫りもするのよ。結構好き」という川島発言から、レストランで注目するようになった。昨日もスーパームーンにふさわしい「女優川島なお美」さんを想いながら（余命宣告を受け、自分は何をするだろう。仕事を最期のその時まで続行できる精神力はあるか？などと考え）「ローヌワイン」をいただいた。

浅間 潤子

---

# 10月1日 午後7時半 地酒で乾杯 一斉乾杯で盛り上がりましょう

県内には酒蔵が多く、この春亡くなられた原宏さん（元武州ガス代表取締役会長）が先頭に立ち、埼玉県庁も動き埼玉地酒応援団がスタートをきったのが2008年1月。さまざまな活動を展開している。また「日本酒で乾杯条例」施行は県内では秩父市と小川町。じわりじわりとその効果がでてきている。そんななか、10月1日19時30分全国一斉日本酒で乾杯！のよびかけがある。日本の十二支は本来1年の記号。10番目にあたる酉は壺の形をあらわす象形文字で酒を意味している。日本の国酒である日本酒を後世に伝える想いと一層の愛情と理解をあわせ、1978年に「10月1日は日本酒の日」と定められた。埼玉地酒応援団では乾杯した人数の報告を募り、また「全国一斉日本酒で乾杯」公式□□では「みんなで乾杯している画像」の投稿をよびかけている。

さあ、料亭で、小料理屋で焼き鳥屋で居酒屋で 寿司屋で天婦羅屋で レストランで 10月1日午後7時半 埼玉の地酒で乾杯しましょう。

---

## 福登美オーナー 坂口孝さん 軽妙洒 脱に和食を語る 男のゆうゆう塾で

名細公民館で開催されている「男のゆうゆう塾」。毎回川越市内のその道のプロを講師に招いて講座を開いている。このほど本川越駅近く割烹「福登美」代表取締役坂口孝さんを講師に招いた。坂口さんは市内各所で「立て板に水」のごとく、司会進行をされ、そのテクニックは一流アナウンサーをしのぐほど。当日も難しい和食の世界を楽しくわかりやすく講演した。

坂口さん講演要旨

福登美は自分で三代目。割烹「福登美」経営の他介護施設4施設1病院に食事を提

供している。病院食はまずいというイメージを払しょく。介護施設オーナー夫妻が「おいしいものを食べて長生きしてほしい」という考えに賛同して始めた。日本料理という言葉は明治維新後から。おそらく維新後にはいつてきた西洋料理、中華料理に相反して生まれたものであろう。調理場のしきたりについて。親方、立板、向板、煮方、焼き場、あぶら場、八寸場、そのしたにあひるとよばれる丁稚という階級。あひるはげたもサンダルもはけず裸足でぺたぺた歩くので名付けられた。煮方から職人、焼き方から下は修行の身。川越の料理屋では「源氏家」の板場も板張りだった。また源氏家の先代は昭和天皇川越行幸の際に、献立をたてたまさに料理人の鑑。私も彦根に修行にいったが、丁稚時代教えていただくので給与をもらうというより月謝を払いたいというものだった。親方は絶対的存在だった。料理人は「バカじゃできない、利口じゃできない、中途半端ではなおできない」というもの。味の東西、関西関東違いがある。うなぎは背開きと腹開き。武士社会の関東は切腹を連想するので背開き、関西は商人文化で腹びらき。その他関東の玉子焼き、関西のだし巻き玉子、関東の江戸前寿司関西の箱ずし。一汁三菜の菜は食事のおかず。会席の強肴はメイン料理の意味。和食の五法（生で、煮る、蒸す、焼く、揚げる、）五味（苦み、甘み、酸味、塩辛い、辛み）五色（白、黒、赤、黄、青か緑）五感、これらはまさにおもてなし。日本料理は「割主烹従 かっしゅぼうじゅう」。割は割る、切るということが主で煮る、蒸す、焼く、などはそれに従うもの。三種盛、五種盛と奇数を使うのは中国発祥、奇数は吉数につながることから。一流店の一見さんお断りということはえらぶっているのではなく、その人のお酒の好みや食材の好き嫌いを知っていないとおいしいものが提供できないから。そういう意味がある。しかし、世の中で一番の調理人、一流の料理人が負けてしまうのは、「その方のお母さん」。お母さんに勝る料理をつくることはできないものだ。

---

## 小江戸の新丸の内で埼玉□級グルメをマーケットテラス2号店に行列

川越卸売市場入口にある「マーケットテラス」は森の中のローケションと新鮮なお野菜中心のお料理とヴェュッフエスタイルが人気で「小江戸の軽井沢」と評され開業5年で累計35万人の来場者。埼玉□級グルメにも認定されている。その1・5号店「小江戸ラウンジ」は本川越駅から蔵造りのまちなみにつづく道に面するガラス張り。夕暮れから宵闇をむかえる時間の店内はなんともいえない雰囲気だ。コンセプト

トは「小江戸の西麻布」。1980年代から90年代に麻布、六本木で過ごした世代はノスタルジーさえ感じる空間。さてその株式会社聡研プランニング（一川立裕総支配人）がいよいよアトレまるひろに進出。川越駅を見下ろす7階にマーケットテラス。地階にはテイクアウト惣菜店。7階はお馴染みのビュッフェスタイルで、ランチは大人1900円 小学生1000円 幼児550円 3歳以下無料。（11時半から15時 4部入れ替え制）。デイナーは平日大人2950円 小学生1500円 幼児800円 3歳以下無料。休日大人3400円 小学生1750円 幼児950円 3歳以下無料（17時から22時30分）。

18日オープン。シルバーウィーク真っ最中のランチタイムは行列ができるほど。埼玉〇級グルメは地産地消グルメ認定表彰でもあり、市内契約農家のフレッシュな野菜中心の料理の数々はダイエット中の人々にもうれしい限り。アトレマルヒロ7階レストラン街、リニューアル店舗も多く、人の波、人の流れが日ごとに勢いを増している。

---

## 川越情趣 個展 谷澤勇さん

国指定重要無形文化財「川越氷川祭の山車行事」 「川越祭のすべて」の執筆者谷澤勇さんが今年も個展を開く。

今回は川越祭りの情景を豪快で繊細な筆致であらわした・（川越祭「羅稜王の山車」）20号の他、伊佐沼の雪景色や朝日と時の鐘のコンビネーションなどの作品。

谷澤さんの絵画製作のスピードは定評があり、谷澤さんのエネルギーが絵画からもにじみでている。

「やざわいさむ 油絵展 川越情趣」

日時9月29日から10月9日まで。午後1時から5時。（日月定休）

場所 珈琲専門店〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇カフェロゼ） 川越市菅原町2 - 4 4川越駅東口から徒歩5分

---

## 長唄の魅力を発信 「綾音」

とにかくチャームな邦楽ユニット「綾音」。そのメンバーが東京芸術大学音楽科邦楽科卒業生なので、演奏も質が高く、舞踊も圧巻。さらに「立てば芍薬座れば牡丹歩く姿は百合の花」と天は二物も三物も与えたのだから、観客の心は大きく奪われてしまう。

「綾音」のメンバーは川越でも過去に演奏し、いつかその機会を得たいと思っていた矢先、「長月の宴」を銀座花蝶で上演と聞き伺った。

美しいメンバーの上質な演奏は、「難解な長唄」のイメージを一掃。ビギナーでも「伝統文化」にふれるチャンス、「一つの芸術としての長唄」に心が弾んだ。

「綾音」は30分のシンプルコース、60分のデラックスコース。三味線 唄 踊り三人構成の「梅プラン」、三味線2名唄1名小鼓太鼓笛踊り七人構成の「竹プラン」三味線2名唄2名小鼓太鼓太鼓笛踊り九名構成の「松プラン」を企画。詳しくは<http://ayane-nagauta.com/>へ。

---

## 森務さん出品 創展 9月25日から10月3日まで

株式会社新生オートプラザ グループ会長 森務さん（坂戸市在住）は精力的に絵画を創作されている。今回も第49回創展（9月25日から10月3日 東京都美術館）に出品。独特なタッチの力強い作風は印象深い。秋は芸術の季節。上野の森で芸術にふれてみるのもいい。

写真は過去の出展作品。

# 週末は東松山に！第9回全国やきとリンピック開催

東松山は埼玉県の中央に位置し、埼玉のへそ。また11月には国際的な祭典スリーデーマーチが開催され「歩けのまち」とも。そして、市内には焼き鳥組合が存在する「焼き鳥の街」。その焼き鳥も正確には豚のかしらを焼き、辛味噌をつけて食す。「焼きトン」だ。9月26日、27日二日間、東松山 松山市民活動センター（東松山駅東口から徒歩10分）で第9回全国やきとリンピックin東松山&東松山市産業フェスタが開催される。（両日とも11時から19時雨天決行）

全国7大やきとりの街が毎年持ち回りで開催しているこのイベント。当日は7つの街の他、焼き鳥人気店合計13店が出店する。

各地の7大やきとりタウンの味の特色は

北海道 室蘭 北海道産の豚肉、玉ねぎの串を洋からして 福島 福島県産のブランド鶏（伊達鶏 川俣シャモ使用） 山口 長門 長州鶏を長門流ガーリックパウダーで 愛媛 今治 串にささずに鉄板で焼きあげる。余分な油を落とすから、カリっとした食感 福岡 久留米 もともとはさくら肉（馬肉）を使用していたが現在は豚肉のホルモン。味噌だれで 北海道 美唄 肉、きんかん、皮、レバー、砂肝などと玉ねぎを一串に、さっぱり塩こしょう味で 地元埼玉 東松山焼き鳥ひびき おなじみの豚かしらを 辛い味噌で。ひびきのみそはモンドセレクション最高金賞受賞の自信作

さて、開催地市長 このイベント大会会長でもある森田光一市長は埼玉県のなかでもトップクラスの「企業誘致力」を誇り、SNSを適宜活用、常時更新する発信力のあるリーダーだ。これまで、福島、北海道、山口で開催されたやきとリンピックにも参加しているフットワーク抜群の行動する市長でもある。「全国のやきとりを一か所で楽しむことのできるイベント。ぜひ、お越してください。会場でお待ちしています。」と森田市長。川越の銘品の一つ、「コエドビール」のブルワリー（工場）が東松山で操業も決定している。まちづくりにはエネルギーが欠かせないが「ビール」と「焼き鳥」ベストマッチでまちに真の元気をよびこめる予感！そして、森田市長の政治手腕も欠かせない。 写真は森田市長。

## 美老人 びろうどと読みます

秋のシルバーウィーク。9月19日から9月23日まで。カレンダーでは5連休。敬老の日、秋分の日も含まれている。報道番組で「美老人」びろうどという言葉を知った。いまや60歳代を老人だなんてよべない。それはそれとして、びろうど族は大変元気で、お洒落で、恰好よく素敵。肩の力をぬき、自分にあったファッションに身を包んでいる。

80歳以上が1000万人を突破した日本。高齢化の確実に進んでいる。日本で一番早いスピードで高齢化が進んでいる県は埼玉県だ。埼玉県は全国で一番年齢が若い県である一方そういう現実もある。だからこそ、どんな人生の黄金期を過ごしていくか・・大事なことだ。お洒落、グルメ、旅、音楽、書道、絵画。中途半端ではなく、「道」を極めることが洗練された生き方なのか？

一人で泣きながら誕生し、多くの人々の愛の中で生きていくが 最期はやはり一人。だったら生あるかぎり「びろうど」族になりきり一日一生と思い生きたいと思う還暦直前の秋の日である。

三淵 正義