

故五代目桂文枝師匠を偲ぶ高津宮でのお花見会  
4月1日(日)午後11時～午後1時・高津宮

「桂文枝顕彰祭」・講談「文枝一代記」で

五代目桂文枝師匠を偲ぶ高津宮お花見会

人の世は無常なり……。常に「無」也。形あるものはすべて無に帰するものなり。

熟塾を旗揚げして12年、様々な方々と袖刷り合わせてきたなかでも「無」は常。「無」に帰すからこそ、その一期一会で「出会えた」ことを大切にしたい、感謝したいと思えることが多くあった。落語家の文枝師匠もそのお一人だ。2003年7月12日に、「わが落語人生」を語るという講演に、浴衣姿で空堀の横丁やら商店街・寺町通りを闊歩し、高津宮へ正式参拝。更に二次会の会場でもある「練」の二階のお座敷へまたカラカラと下駄の足音も高らかにもと来た道を散策した夏の日。そして2005年3月12日、上方落語四天王のお一人であった桂文枝師匠の訃報が届いた。2006年3月22日に高津宮にご一門の方々により『桂文枝の碑』が建立され、序幕式にも参加させていただいたが、あの夏の日と一緒に参拝させていただいたときに、文枝師匠とちょうど高津宮の絵馬堂前での前で一緒にこの高津の宮のお社を眺めながら、小谷宮司の高津縁起を拝聴したなあ……。ふっと横を見るとも確かに私の傍らにいてくださった総絞りの浴衣姿の文枝師匠のお姿を彷彿としながら……。落語の舞台であり、富亭が師匠最後の高座となったお宮様の傍に、最後の創作落語「熊野詣」のお山より寄進された石材に桂文枝の碑と刻まれた石碑になられたのだと思うと、無常なる思いで一杯でしたが、改めて五代目桂文枝という威徳の大きさを認識し、ご生前の姿を懐かしく桜の花と共に偲ばれるお花見となりました。そしてその講義録は、私が同人を務める2006夏号NO123の特集「上方落語」で追悼講義録「桂文枝 わが落語人生を語る」となった。

三回忌の今年も4月1日(日)に『桂文枝まつり』があるとお聞きし、命日の3月12日～14日まで天満繁昌亭で3日間、五代目桂文枝・三回忌追善落語会が開かれ、ご一門に委託され旭堂南海さんが創作された講談「五代目文枝一代記」を三日にわたって語られた。この講談は74年の文枝師匠の人生を語る総集編としてとても興味深い作品だった。しかし3日連続で繁昌亭での追善会に足を運ばれた方は稀なので、この講談を一気に聞いて文枝師匠の人生を振り返り、高津宮でお花見をして、神事に参加して今は亡き文枝師匠を偲びたい……と、声をかけたところ、文枝ファンの方々も参加いただき50名が集いました。当日は前日来の風雨がうそのように



旭堂南海氏による「五代目文枝一代記」

三回忌追善落語会が開かれ、ご一門に委託され旭堂南海さんが創作された講談「五代目文枝一代記」を三日にわたって語られた。この講談は74年の文枝師匠の人生を語る総集編としてとても興味深い作品だった。しかし3日連続で繁昌亭での追善会に足を運ばれた方は稀なので、この講談を一気に聞いて文枝師匠の人生を振り返り、高津宮でお花見をして、神事に参加して今は亡き文枝師匠を偲びたい……と、声をかけたところ、文枝ファンの方々も参加いただき50名が集いました。当日は前日来の風雨がうそのように

通り過ぎ、田辺寄席の方が、高座作りに協力いただき会場である富亭の準備も整いたつぷりと約1時間の「五代目文枝一代記」を拝聴することができた。

「五代目文枝一代記」概要：昭和5年4月12日に大阪天神橋6丁目でオギャーと生まれた男の子。子供の頃からお祭りのお囃子が好きで獅子舞の後を追って歩いた幼年時代。終戦後、大阪市交通局に入り友人となった同僚であった桂米之助の紹介で四代目桂文枝師匠に日本舞踊のお稽古をつけてもらっているうちに、落語に興味を持ちとうとう交通局も辞めて師匠の前座時代の名前「あやめ」と名乗り、戦後生き残った五代目松鶴師匠・四代目桂米団治師匠・二代目桂春団治師匠・立花家花橋師匠ら10名そこの師匠方が活躍するなかでの新人としてデビューした。やがて五代目松鶴師匠の預かり弟子になるが松鶴師匠亡き後は、戎橋松竹の出番を外され途方に暮れていると、お囃子の滝野さんから暫く歌舞伎座の下座に入って鳴り物に専念してはとの薦め。落語にも登場する歌舞伎の舞台をまじかに見聞できたものの体調を壊し、胸を患って入院。手術を受ける等2年間の闘病生活を余儀なくされるが、失望の中にも窓越しの紡績工場に溢れる女工さんの姿に励まされ病気も完治。

昭和29年に落語界に復帰し、師匠とお囃子の林家トミさんに薦められ「小文枝」を襲名。昭和32年に上方落語協会も発足。次第に落語の出番が多くなる中、千日劇場のチケット売場の美女、奥様とめでたく結ばれ、三枝・きん枝・文珍ら弟子の入門も相次ぎ上方お笑い大賞や芸術祭賞ら多数の賞を受けた。更に上方落語協会4代目会長に就任し、平成4年には沢山の人々が詰め掛ける中、弟子が担ぐ輿に乗って五代目桂文枝を襲名。

落語への思いをとどまることを知らず。落語には取り上げられないことがない熊野詣をテーマに自ら街道を歩きヘリコプターで飛び、2004年9月の国立文楽劇場での独演会で発表。妻に先立たれた父と息子が熊野詣の途中に、亡き妻がその子孫を助けたという八咫鳥が現れお礼にとその背に乗って空から熊野見物し、参拝するという創作落語に取り組んだ五代目桂文枝。本名、長谷川多持(たもつ)多く持つとは、74年の生涯に多くのファンを持ち、多くの弟子を持ち、自らも八咫鳥の如くいつまでも天空から弟子たちの生末を見守り続ける事でありましょう。



桂文枝師匠の碑の前で旭堂南海さんと弟子の桂文也さん・桂坊枝さんと記念写真を撮ろうとしているところに、たまたま高津宮の小谷宮司が通りかかられたので一緒にパチリ！

## 文枝師匠好みの花見弁当



前日夜の雨に緑も洗われ、土埃も立たず、近所の桜はまだ五部咲きなのに、高津宮の境内の桜は、満開。

お天気も一週間前の雨が前日にどしゃぶり、晴女を自称する原田にも雨雲に覆いつくされると覚悟しかけていたものの、明け方には雨雲は退散し、お昼前には薄日も差し始めた

お花見と称しながら、家の近所の桜はまだ多くが蕾・満開には遠いというのに、高津宮に辿り着いてみると、昨夜来の雨で土ぼこりも立たず、なんと桜は八分咲き、木によっては満開とちょうど見頃の花景色。そこで御座を借りて中央の桜を見渡せる高津の宮の公園の端を陣取り花見弁当を楽しむ場所を確保した。

そこでお弁当の手配。文枝師匠を偲ぶということで、何がお好きだったのだろうと奥様や周囲の方に聞いてみると、「お寿司と蛸が好きで、お茄子は苦手」とのこと。文枝師匠はいらっしゃらないけれど、文枝師匠と一緒に食事をする気持ちで用意しようと思いついたのはいいが、これがなかなか難しい。一番にあてにしていた元塾生が起業家されて惣菜屋さんをはじめた方をお願いしてみるとやはり花見の季節。先約があって 50 個は無理と断られ、では百貨店ならばと思って「そごう」へ。花見に最適の可愛いお弁当があり蛸もお寿司も入っていたのに、文枝師匠が苦手なお茄子も入っていた。そこで、他の物に変えてくれと言わないので、その茄子を抜いて欲しいと注文し、係りの人が工場に確認すると流れ作業なので変えることは勿論、抜くこともできないとのこと。他の店を探したが希望する内容のお弁当がなく、隣の大丸へ、そこでもお寿司がはいると蛸がない・・・で、だいたい店頭には並べられているのは工場での流れ作業で作られているので容易に内容を変えられないのだと気がついたまま 5 箇所ほど断られ続けたとき、最後の店の店員さんが気の毒そうなので、「じゃちょっと聞いてみましよう」とサービスカウンターのところへ私を連れて行ってくれました。諦めかけていたものの、わがまま弁当の注文をと聞いてくれる店はありますかと訪ねると、受話器をとって確認とってくれたのが、店奥の「南地丸三楼」。対応してくれた女性は若くて愛想がよく、今度の日曜日に「蛸とお寿司が好きで、お茄子が嫌い」という注文を直ぐに店に電話で確認してくれたところ「ご手配できます。お時間までに高津宮に配達させていただきます！」との返事が返ってきて、やれやれ。そこで、お弁当は注文なのだが、店頭には惣菜が並んでいたの、味見にと鯛の木の芽焼きと、煮物に白合えを買って自宅で食べてみた。鯛は電子レンジで温めると物によって魚臭さが鼻

塾生の柄谷宗子さんは高津宮の氏子、町内会ということで、受付の手伝いからビールやお茶を買って当日会場まで運んでいただくなど大活躍。

に付く場合があるのだが、この木の芽焼きは春の芳しい木の芽の香りが程よく湯気と共に立ち上り、厚めの白身に箸を入れると、ちょっとした割烹のカウンターで食している気分、桜鯛と木の芽の美味しさと春の香りをロ一杯に運んでくれる。思わず冷蔵庫の片隅で眠っていた日本酒をたたき起こして味わうとこれまた絶品。煮物もごった煮ではなく、一品一品を薄味で素材の味を楽しめるように煮上げていて上品。コンビニ弁当のどれもこれも同じ濃い味付けではなく、四季の流れに移ろう食材と季節感も味わえる・・・これならば大安心。

当日も時間通りに届けてくださった南地丸三楼の方が、今は心齋橋の大丸と堺で仕出し専門に扱っていますが、南に店を出していた頃は落語会やらのお客様もありまして、時間があればちょっと覗いて帰りたいのですがとのこと。

桜の下でお弁当を広げると、谷さんが「やあ、南地の丸三楼、このん、美味しいんよ」と声上がる。包みをあけると、お花見という趣向で花吹雪の熨斗。中にも百合根で飾った



丸三楼：堺大浜で創業以来 150 余年。大阪の南地にも出店後、茶事に調理師を派遣するなど仕出し業へ。大阪心齋橋大丸地下食品売場にも出店。  
フリーダイヤル 0120-03-4912

花吹雪が舞い踊りお麩と人参の桜に、煮た飯蛸とお寿司は竹の子の皮で包んだ筍寿司。空豆や海老、えんどう豆や若竹や小芋地鶏の焼物に焼き魚や奈良漬に嬉しいことに一口桜餅まで、お弁当箱の中にぎっしりと薄味に仕上げられた惣菜が一杯。勿論師匠の苦手なお茄子は入っていません。文枝師匠はいらっしゃらないけれど、見上げると桜の花となり一緒に楽しんでくださっているような気分。

北原さんが「南地の丸三楼かいなあ。文枝師匠も行ってはった店やあ」の声。文枝師匠が、あちこちに断れたのも『そこやない。そこやない。』と丸三楼に辿り着くように八咫鳥のように上からみてくれたはったような気がしました。おまけにお天気も花曇、桜も満開。「よう来てくれたなあ」という文枝師匠の声が聞こえてきたような気がしました。師匠は、塾生ごときのなんの力のない無名な会でも、謝礼

の多少に頓着無く、貴重なお時間を頂戴できた・・・。何のお返しもできぬままだが、こうして春の日に文枝師匠とご一緒した高津宮に集うことができた。桜が春風に揺れるよ



高津神社の桜の下で文枝師匠好みのお弁当で春を目と舌で味わいました

うに優しく笑いながら行き交う人の話に耳をむけ、高座で上方落語の真髓を語られた五代目桂文枝師匠のように桜は艶やかに枝先で満ち満ちて咲いていた。



文枝師匠好みの吉野葛を使用した葛餅

デザート「葛餅」は、いつぞや平野のお寺での落語会に差し入れたのを美味しかったと電話頂いた文枝師匠のお気に入り。吉野葛で作られているので包装紙は桜吹雪。今回の花見にぴったりの衣を羽織った葛餅だった。

午後1時から、記念写真を撮ったか桂文枝の碑の前で、巫女さんの舞いに、神職姿に整えられた小谷宮司による祝詞や奥様やご子息、きん枝、文太・文喬・坊枝のお弟子さんに、笑福亭鶴瓶さんが参拝され、亡くなられて参列者は2年目の春に桜と共に冥福を祈った。「文枝師匠、ほんまに有難うございました。」

《参加者名・敬称略》 一般：和泉雅一・上田銘子・後口啓俊子・江間美歳子・大杉和喜・荻田清・荻田聡子・園田亜美子・田守祥治・田守祥治・中村京子・長吉平洋・西川梅十祥・浜名栄子・浜田英子・林弘林香代子・福井宏美・福山琢磨・松村哲治・宮本雅彦・村井政彦・

村井みゆき・安田行秀・山田かおる・山田哲男・山田美保子・山田縫子・やまだりよこ・吉岡正美・吉崎絹代塾生：秋山建人・柄谷宗子・北原祥三・後藤由利子・小林伊一・小林和子・杉山英三・谷福江・中村京子・原季美子・原田彰子・東口恵子・堀内紀江・松井佐知子・松井富美・宮本麗子・村上蕪芳・森欣子・吉崎茂正



満開の桜の下「桂文枝の碑」の前で、執り行われた神事。奥様にご子息・ご一門に加え、笑福亭鶴瓶師匠も参拝され、参列した人々と共に冥福をお祈りしました。

～天王寺蕪・田辺大根・勝間南瓜に続く浪花伝統野菜を賞味する会・第四弾 玉造黒門越瓜～

## 夏を乗り切る なにわ伝統野菜・玉造黒門越瓜パーティーの夕べ

講師： なにわの伝統野菜応援団 森下正博 先生 《熟塾グルメ講座》

管理栄養士 尾立純子 先生

たまつくり黒門ちゃん

日時： 2007年 7月21日 (土) 午後5時～8時半

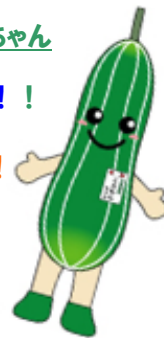
献立は当日発表！！

会場： 大阪倶楽部・2階・常食堂 TEL 06-6231-8361 **大阪の夏の恵みを食べよう！**

〒541-0042 大阪市中央区今橋4丁目4番11号

(地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅⑨番出口から西へ100m)

会費： 塾生 6000円・一般 6500円 (講義・コース料理) **【先着申込：60名様】**



古代中国・越の国から伝えられたことから日本では越瓜と書いてシロウリと呼ばれ、大阪城の南東にあった玉造門が黒塗りの門であったことから通称「黒門」と称された一帯で作られていた瓜が「玉造黒門越瓜」の産地でした。淡い緑色に白縞があり特に糠漬けは大阪の名産の一つと数えられていました。地元・玉造稻荷神社では「玉造黒門越瓜ゆかりの地」が建立され、今年も7月15日(土)には玉造黒門越瓜食味祭が行われ、大阪の歴史と共に地域の人々や子供たちへと伝統の味が広がりつつあります。

夏野菜の美味しい季節が到来！！なにわ伝統野菜を賞味するグルメ講座第四弾として夏の恵みの「玉造黒門越瓜」を食材として管理栄養士の尾立先生からの献立アドバイスを元に、創業150年老舗料亭「花外楼」の御協力を得て夏を乗り切る元気一杯の和洋折衷のフルコースが食卓へ。「玉造黒門越瓜」復活に尽力された森下先生からもエピソードなどを紹介いただきます。さて、どんな料理へ変身するか？ 献立は、当日のお楽しみ！！

会場は、花外楼直営店の大正元年に創立された本格的な英国風社交場として登録有形文化財に指定されている「大阪倶楽部」2階「常食堂」。壁に飾られた小磯良平氏の名画と共に大阪の歴史と伝統のなにわの夏の恵み「玉造黒門越瓜」をゆっくりと賞味する一夜限りの真夏の夜のパーティーをご一緒に楽しみませんか。

