

NBF

Information

公益財団法人 日本舞踊振興財団

No.58

2021 NEW YEAR



目 次

- ◆名手訪問／対談 服部 幸應氏
(学校法人 服部学園 理事長)
- ◆講演会／「舞台衣裳・着付けいろいろ」
細田 周作氏(松竹衣裳株)
- ◆日本舞踊誌上講座／日本舞踊の歴史を振り返る④
東京大学文学部 名誉教授 古井戸 秀夫

- ◆役員会等の動き、役員等名簿
- ◆令和元年度 正味財産増減計算書
- ◆特別会員芳名
- ◆NBF活動報告・行事予定

名手訪問

《対談》

●服部 幸應

(学校法人 服部学園 理事長)

●西川 均

(公益財団法人 日本舞踊振興財団 業務執行理事)

[敬称略]



(於:服部学園アトリエ)

西川 本日はよろしくお願ひします。我々は古典芸能の中の日本舞踊を生業としています。日本舞踊には色々な流派というものがありまして、(公財)日本舞踊振興財団も様々な流派の舞踊家が所属しています。今の時代、日本の中で着物文化というものがなくなってきていて、日本舞踊は400年近い歴史を経て日常生活と少し離れた文化活動になってしまったように感じています。これは日本舞踊に限らず、能・狂言・歌舞伎、文楽など伝統芸能といわれているものはおしなべてそうなのですけれども。

服部 食もそうです。食文化というものが、そういう意味では衰退しています。僕が議長という形で『一般社団法人和食文化国民会議』というのを5年位前から立ち上げていて、和食を継承、持続させるにはどうしたらいいかと、それを一般に広める運動をやっています。ちょうど今から7年前の2013年アゼルバイジャンでユネスコの無形文化遺産として和食が登録されて、その委員をしていましたですから、文化庁の方に、「ところで日本の『食』というのはどう位置づけされているんですか?」と尋ねたんですね。すると、ぐっと黙ってしまいまして「位置づけ

というのは実はないんです。和食は文化ではありません。」と言われて、ビックリしました。今まで我々は『食』を文化、文化と言っていたので、「じゃあ今まで文化だと言っていたのはなんですか?」と言ったら、「皆さんが勝手に言っておられるだけだ。」と。それならば「直してくださいよ。」と言ったんですが、「私たちには直せません。議員の先生方にお願いしてください。」と。仕様がないので、2年間、朝8時半から9時、衆議院会館、参議院会館を回って、衆参両院議員の先生方に働きかけました。我々『食』をやっている人間として「和食は文化ではない」と言われて、とても驚いて、議員の先生方に「ぜひ議員立法で何とかしてください」とお願いをしました。衆議院は6月初旬に通ったんですが、参議院がなかなか通らないんですよ。「何とかしてください。もし通らなかったらどうなるんですか?」と尋ねたら「そうしたら10年待ってくれ。」と言われたんです。1回出して通らないと、次、巡ってくるのに10年かかるそうで「いや、何がなんでも通してください」とお願いしたら、参議院も野党も与党も全員一致で通ったんです。それがちょうど3年前の6月16日。そして今年の3月から文化庁の人事が変わりまして、審議官と参

事官その他、11名の行政で『食文化』という法律が出来たんです。やっと。

西川 服部先生の働きかけによって法律が変わったのですね。しかし今、『食』というものがせっかく文化に位置付けられたにも関わらず、昔と日本人のモノに対する価値観が違ってきてしまっていると思います。その辺り、文化の衰退といつていいのか分からぬのですが、先生のお立場としてはどういう風にお考えになっていらっしゃいますか。

服部 結局、日本人は舶来物が好きなんですよ。織田信長の時からそうです。マントを身につけ、ワインを飲んで。洋物が大好き。DNAの中に入っているんじゃないかなと思うほどです。ただやはり振り返って考えてみると日本の『和の文化』というのは素晴らしいですよね。踊りもそうですし、着物の文化も素晴らしい。『和の文化』というものは、アジア方面から流れて来て日本で開花したもの、日本で確立されたものがずいぶん多くて、まさに『食』もそうなんです。というのは明治政府が、日本人は背が低く、戦争に弱そうだと考え、強靭な身体を作るために、当時付き合いが深かったドイツ人の中から、明治8年にエルヴィン・フォン・ベルツというドクターを招聘し、明治天皇付きにするんです。それと帝国大学の講師の先生にもなってもらい、強靭な身体作りにも協力してもらいました。

ベルツさんは、日本人を立派な身体にしようと、ドイツ流の食事をさせるんですね。すると、2週間ほどその食事をしていた車夫から「申し訳ない、ものと和食に戻してほしい。」と申し入れがあり、「どうして?」と尋ねると「力が出ないんです。1里(4キロ)行くと足腰が動かない。馬力もでない。このような食事は私たちには結構です。」と。こういう食事とはどんな料理かというと、現在我々が洋食として食べているようなアメリカから入ってきた料理のことなんですよ。

西川 日本人は忍耐強い気質の上に日本人の体質に合った食生活をしていたということですね。

服部 そうなんです。何故こんなにエネルギーの差があるのだろう、とベルツさんは考え、「洋食は日本人の体質に合わないのでないか。日本の『食』のほうが良いと思う。」と伝えるのですが、明治政府は「嘘を言うな。強靭な身体を作らせたくないのだろう。」と言い、今度はドイツ人でカール・フォン・フォイトという栄養学の父との称号を持つ人物を連れてきました。彼はドイツ国民に「炭水化物は栄養が乏しいので控えるように。動物タンパクは優良であり、植物タンパクは劣等である。」と指導していた人物で、肉食の摂取を推奨したのですが、その頃の日本には洋食の店はほとんどない為広まりませんでした。時は昭和となり、1945年終戦を迎え、それから20年位すると、アメリカの食事が普及し始めます。1965年から1985年までの20年間は和洋折衷のバランスが非常に良かった。ところが85年を超えてからは魚の摂取が下降線をたどる一方、肉類、脂肪分などが多くなってきて、その結果、心筋梗塞や脳梗塞、急性心疾患にガン、まさに生活習慣病のオンドラードになってしまったんです。これはまずいということになったのだけれども、どうも政府からしてみな、日本人の中には、外国のものがすべて良いという考え方を持っている人が多いのです。

西川 確かに戦後、アメリカへ憧れの気持ちは皆、持っていましたね。

服部 日本というのは北海道が北緯42度、東京は北緯35度で沖縄が北緯21度、北から南まで長細く、《海に面している面積が多い国》として世界ランキングで6位です。1位はアメリカ、2位がオーストラリア。日本はアメリカに比べて25分の1くらいしかない本当に小さな国ですが、それなのに6番目なんです。日本というのは本当に海岸線が入り組んでいて、深海もあれば浅いところもあるし、非常に起伏の激しいところと穏やかなところが周りを囲んでいるんです。その為、魚が約4500種も獲れる。外国では多く獲れても300種で、食するのにはだいたい30種くらい。日本はその点もの

すごく色々な種類を食べています。

面白いのは本州というのはちょうどスペインとイタリアに重なるんです。フランスはどこにあたるのかいうと、韓国あたりで冬はとても寒く、ドイツは北緯47度から55度で、更に寒いんです。だから彼らは油とか肉を摂らないと生きていけない。それに採れるものは小麦くらいで他の豊かな産物というのはほとんどないんです。だから日本とドイツでは与えられた環境の中で育っていくために、それぞれの国で採れるものを食べてきたのだから両国の『食』は根本的に違うのです。

日本の食料自給率は、今から60年前にはだいたい73%あったんです。しかし今は38%まで落ち込んでしまいました。そのため今、本来の日本の食というものをもう一度見直さなければいけない時期にきているのだと思います。今から100年位前まではお米の消費量は世界一でした。けれどお米を食べる量はどんどん減ってきて今は50位です。江戸時代には1人1日5合(1合は150g)食べていたのに、今は1合も食べていません。その代わり、小麦で作ったパスタもあればパンもある。でも日本人は日本人の身体にあった食べ方というのがあるはずなんです。DNAを変えるのには7代かかると言われています。このような食生活が持ち込まれたのは終戦後、そして20年位してぼちぼちとアメリカの食べ方というものが普及し始めた、ということは、終戦から75年。まだ75年ですから、せいぜい3代、そうすると7代目までには、まだあと150年位必要なんです。それなのに、突然余計なものを食べるようになったがために身体を壊してしまったのだ、ということが既に分かってきたんです。

西川　我々は食生活をもう一度見直さないといけないですね。

服部　そうなんです。うちの栄養士で講師をしている人たちに、先ほどのような話をすると「そんな食べ方ダメですよ。外国の栄養学に基づいているのですから。」と。日本は外国のものをそっくり頂いて使ってい

て、自国で作ったきちんとした栄養学がないんです。例えばドイツ、フランス、イタリアとかアメリカも含めて、がんのデータは沢山あるけれど、

それは緯度の同じところに住んでいる人たちが、そこで採れたものを食べて、身体を壊した例であって、日本に当てはまる訳ではないのです。明治の初期にベルツさんが明治政府に進言していたことが、今になって、やっと議論に取り上げられるようになったという訳です。

先ほども述べたように、日本人というのは織田信長のころからどうも舶来物が大好きで、その傾向が続いてきたため和食が衰退みです。今、皆さんや子供達が食べているのは、金髪で目の青い人が食べているものです。『野菜を350g以上取りましょう』というのが今の厚生労働省の基準なんですが、年齢別でいうと、20代の人が220gくらいしか食べていない。その上、10代や30代になると、更に低くなるんです。問題は、日本人がサラダを食べるようになったことから始まったといえるんです。僕らが子供の時、サラダというのはなかったですよ。せいぜいキュウリとトマトくらいかな。野菜は漬物にするか煮て食べるか、がほとんどでした。だからすごく量を食べられたんです。どれくらい食べられたかというと、500gも取っていたんです、昔の日本人は。今でも韓国は550g摂っていますから、日本だけです280gくらいしか摂っていないなんて。ここでちゃんと日本人は改めないと。

今、女性に大腸がんが増えたんです。アメリカの女性も大腸がんが多くて、それは葉野菜のサラダが8割で、煮野菜が2割、あまり量を摂っていないからです。それに北欧の女性にも大腸がんが多い。というのは北欧は野菜があまり採れないで量をあまり食べられないんです。ヨーロッパはどうかというとラタトゥイユ、カポナ-



タという煮た野菜を食べます。それが野菜摂取の8割、そして葉野菜のサラダが2割。日本人の摂取の仕方はアメリカ的で煮た野菜をあまり食べなくなっていて、おひたしにしたのを少し食べるくらい。腸のためにはおなかの中をすっきりさせる食物纖維をきちんと摂らないといけないんです。それがサラダだけだとすごく量をとったような気になるけど、それではダメなんです。こういった外国の影響というのはやたらに健康を阻害していてその結果が今です。魚も食べる量が1位だったのにそれが今や3位になっちゃいました。1番食べているのはポルトガルで2番目は韓国。本当にどうなってしまうのだろうか、という話なんです。

西川 本当に心配な状況ですね。今、例えば寿司ひとつとっても、外国で寿司バーというのが沢山出来ていて、昔ながらの和食というものが変質して伝っている部分があるじゃないですか。私もアメリカに稽古で行ったときに、日本食のお店で和食を食べると、何ていったらいいか分からないようなものがよく出てきますね。お寿司でも「なんだろう、これは。」というような。

服部 そうですね、ちょっと変わったものが多いですね。

西川 勝手に広まっていくことだから止めようがないのですが、そういう形でも『日本食』というふうに伝わるということが果たして良いのか悪いのか。形を変えたカリフォルニアロールのようなものが今度、逆輸入されて日本のお寿司屋さんにある、そういう現象について先生はどのようにお考えですか？

服部 いま和食のレストランが世界中でどんどん増えて15,900軒くらいになっているんですよ。その内の85%以上が寿司屋なんですね。和食で懷石料理をやっている所はほとんどなくて、あるのは丼物、たこ焼き、ラーメンなどで、あとは全部『寿司』です。それには理由があって、『寿司』はまずアメリカから流行りだしたんです。私は今から52～53年前にアメリカにいたんですけど、

サンフランシスコにリトル・トーキョーってあるんです。そこに友達のアメリカ人がいて、生魚を「Fishy」と言って「こんな生臭いものを日本人は良く食べるな。」と食べないんです。それなのに、その後寿司屋が異様に流行りだして。なんでだろうと思っていたら、『寿司』を流行らせたのは、ニューヨークにいた松下さんという人で、アメリカ人は生では食べなかったから《炙る》ことによって生臭さを取り食べやすくしたんです。それをきっかけにみんなが食べるようになった。それともう一つ、どうも日本人は健康で長生きなのは、ヘルシーな寿司を食べているからではないか、と気付いたことも流行った要因だと思います。

あと、お寿司の酢飯にはお酢と一緒に砂糖が入っていますよね。外国人がお寿司好きになったのには砂糖が入っていてホッとするからなんです。ホッとするのはすごく重要な要素で、アジアの食というのはみんなホッとするんです。中華料理、ベトナム料理、タイ料理もみんなお砂糖を入れるんです。酸味であるとか辛味も入れるけれど、砂糖が重要な要素です。ところがアメリカとかヨーロッパは入れちゃいけないルールがある。だからフランスでは入れないことが当たり前。我慢しても入れない。そういうことが前提にあるから、日本にくると食事の最初からホッとする人が増えて、だから広がっていったのも事実なんです。実は、安いお店ほど砂糖を多く入れるんです。回転寿司の場合は、上にのっているネタのレベルが低いから、シャリに砂糖を多めにいれることで調整してなんとか食べられるようにしちゃっている。銀座の寿司屋で「砂糖入ってますか？」と聞いたら「ばかやろう、入れないぞ。ネタで食うんだ。」と言われます。お酢とネタで勝負しているんです。先ほどのお話のように、ちゃんとした『日本食』が伝わっているのか、という点に関して、それは伝わっていません。そこで我々、JRO（日本食レストラン海外普及推進機構）という組織を持っていて、これは日本食を外国で普及させるための機構で、日本から講師を派遣したり、食材の品評会をしたり、という運動をしています。

西川 私も聞いたことがあります。回転寿司とか外国人や女性、子供が多く集まるところは、シャリは甘目をしていると。

今でもフランス料理、イタリア料理というのは砂糖を使ってはいけないのですか？

服部 使わないです。使ってはいけないというか、そういうふうに考え方が凝り固まっているんです。

西川 だから必然的にデザートが極端に甘くなるんですね。とはいって、フランス料理で昔のようにバターをたっぷり使ったこってりとしたソースから、あっさりとした言うところの新フランス料理というのも出てきていますよね？

服部 そうですね。だんだんバターを使う量が1/3とか1/5に少なくなっています。

西川 その辺り、健康志向ということが、もちろんあるんでしょうね。日本食はヘルシーだけれど塩分は多いとも聞きます。和食と洋食のバランスが変わってきましたのは、日本人が洋食のおいしさに気が付いてしまったということなんでしょうか。

服部 気が付いたというか、家庭料理が衰退したんですよ。僕が子供のときは核家族が約20%、80%くらいがおじいちゃんおばあちゃんと一緒に住んでいて、お嫁さんが嫁いでくるとお姑さんであるお母さんがその家のしきたりを教える訳なんですよ。そういう連携がずっと続いていました。今は核家族が81%で、逆転してしまったんです。昔は2割、今は8割が核家族、ということは連携がなくなったんです。現在、核家族化が進んできているのは、フランス、イタリア、スペインなどの国々、まあ押しなべてみんなそうなんですけれども。ところがヨーロッパの人々は、週に一度、おばあちゃんの家へ車を飛ばして会いに行くんです。年間に54週あるので、50回以上会っていることになります。日本は何回くらいですかね？おじいちゃん、おばあちゃんのところへ行くのは、盆暮れ正月に行くくらいで1年に3、4回でしょう。少なすぎますよ。おじいちゃん、おばあちゃんと、

お孫さんはもっと接するべきなんです。そうするとどういうことが起きるかというと、おじいちゃんおばあちゃんは孫に気を遣う、孫もおじいちゃん、おばあちゃんに気を遣う。お互いに気遣いが生じることによって、自然に思いやりの心が育まれ、非常にコミュニケーションが良くなる。昔は核家族でない6人以上の家庭は沢山あって、こういう経験をしていました。8人くらいで一つ屋根の下、同じ部屋には寝ないけれど一緒に暮らしていた家庭が沢山あって、わがままを言うやつもいたけれど、我慢することをみんな知っていた。それがなくなってしまったが為に、今は我慢を知らない子が多くなってしまったんです。だから学校なんかでもいじめがすごく、自殺にまで追い込むだとかこんなことがやたらとあるのは、実は日本の家族性が崩れた為だと言えます。

西川 昔はおじいちゃんおばあちゃん、両親、沢山の兄弟姉妹で構成された小さなコミュニティの中で、毎日多くのことを学んでいたんですよね。

服部 その通りです。ところで現在、農業従事者・漁業従事者何人だと思いますか？実は農業従事者は約160万人、漁業従事者に至っては13万人しかいません。そのため自給率が減るのは当たり前で、自給率が38%っていうのは、自分たちで作ることも、持つて来ることもなかなかできなくて買付けるしかないという状況なんです。農業には人手が必要なのに急に従事者が減ってしまって、結果、農薬と化学肥料を使うことになり、実は日本は農薬や化学肥料が世界一使われていて、残留農薬世界一なんです。

西川 そうなんですね。日本が農薬大国になっているとは知りませんでした。

服部 それで僕は食育基本法という法律を作ったんです。今から15年前の2005年6月17日に衆参両議院立法で通りまして。今からだいたい25年位前、森政権の時に、厚生大臣をしていた小泉さんに話を持って

だったら、「食の安全というテーマで、厚生省がバックアップで発表会をやるから、そこでしゃべってくれないか。」ということで「〈知育〉・〈德育〉・〈体育〉という日本の教育に、プラス〈食育〉が必要なんです。」と話をしたら、それを聞いていた小泉さんが「なるほど。そうだよね。」と。でもそのあとなかなかそれを法律にしてもらえる機会がなくて、そういうしてるうちに小泉さんは総理になられ、そうしたら電話がかかってきて「服部さん、あなたが言っていた〈食育〉ぜひやりたいのよ。『食育調査会』を作るから、それにアドバイザーで入りなさいよ。」ということになり、一緒に法案を作り、その法案を平成17(2005)年、衆参両議院立法にかけて通すことができました。〈食育〉というのは3つの柱で出来ていて、第1の柱はサステナビリティ=持続可能、第2の柱はエコロジー=環境整備、第3の柱がバイオダイバーシティ=生物の多様性。この3つを組み合わせて作った法案です。その中に、食の安全というのがあるんですが、農薬の問題のことを徹底的に研究して、今も引き続き研究しているところです。

西川 いろんなお話を伺いして、食物と文化を合わせた食文化とは、日本の文化そのものなのに、さっき先生が仰っていたように、日本人というのは生来、DNA的に舶来物に飛びつきがちなんですね、特に織田信長のころから。そのような気質から、どうしても西洋の方に寄っていってしまう、という状況は日本の文化そのものを覆してしまう危険性を孕んでいるということがよく分かりました。

服部 実は、今日も会議をやっていたんですよ。自粛期間中もテレワークずっと。『和食文化国民会議』の会長と皆さん、僕は議長なもんですから5人で、どうやって和食を継続させていくのか、と討論をしていました。コロナ禍となってしまった為に、色々なイベントがなくなってしまった残念だね、という話から始まって。

西川 イベントといえば我々は、『料理の鉄人』

という番組で先生のお名前とお顔を拝見したのが最初でした。あれはもう20年位前でしたっけ?

服部 28年経ちました。番組開始から6年間やっていました。だから逆にいうと21年も前に終わっているんですよ。

西川 そんなになりますか。でもああいう料理の番組が出来たというのは、今考えるとすごい企画でしたね。

服部 そうですね。バブルが終わってから番組は始まったんです。こんな番組、今更大丈夫なのか、ってみんなに言われたんです。だけど調理場に立っている人たちが、どんなことをやっているかというのを見せるというのは一つの面白い番組になるよねということで始まったんです。

西川 本当に面白い番組でした。今日は非常に興味深いお話を沢山お聞かせ頂きありがとうございました。

服部 幸應 (はっとり・ゆきお) 氏 プロフィール

(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長／医学博士、日本食普及親善大使。東京都出身。立教大学卒。昭和大学医学部博士課程修了。旭日小綬章、藍綬褒章及びフランス大統領よりレジオン・ヌール勲章シュヴァリエ、国家功労勲章シュヴァリエ並びに農事功労勲章オフィシエを受章。(公社)全国調理師養成施設協会会长、(一社)全国栄養士養成施設協会常任理事、(一社)全国料理学校協会会长、(一社)和食文化国民会議長、NPO日本食育インストラクター協会理事長、農林水産省「食育推進會議」委員・「食育推進評価専門委員会」座長、「東京都食育推進委員会」座長、内閣府・厚生労働・農林水産・文部科学各省委員他多数。

TVやラジオでも活躍。

著書に、「服部幸應の食育読本」(C&R研究所)、その他多数。

令和2年11月現在

講演会

第54回 講演会

「舞台衣裳・着付けいろいろ」

講師 細田 周作氏
松竹衣裳(株)

皆さんおはようございます。紹介に預かりました、松竹衣裳の細田でございます。よろしくお願ひします。今日は限られた時間でございますが、この1時間皆さんと充実した時間を過ごしていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひ致します。私は平成7年に松竹衣裳株式会社に入社しました。最初3年間は歌舞伎や商業演劇、大衆演劇、前進座などで仕事をしてきました。その後、日本舞踊に携わるようになり20年以上、今日までやっております。普段は楽屋で着付けをしていますので、話すのはあまり得意でなく面白くないとは思いますが、今日は教材を持ってきております。ここで帯の結び方、引着の着付け方などを実演していきたいと思いますので、よろしくお願ひします。

帯から結んでいきたいと思います。まず=後見結び=を結んでみたいと思いますので、何か質問があれば気軽に伺ってください。

=後見結び=

献上の帯での後見結びです

まず「手」を取ります。これが一番重要です。だいたい基本ですが「手の先からわきの下」くらいとなります。帯の生地、材質によっても変わります。ポイントは柄を合わせること、背



中心を合わせことです。

踊るときに扇子や手拭を出し入れしやすくするように、基本は帯の上を折るようにしています。帯板はしていただきたいと思います。

=かかえ帯=

「手」は5寸くらいとります。結ぶ前に後見



の帯を上げてください。一文字（箱結び）を作っていきます。

後見結びは難しいですが、何回かやっていただければ大丈夫だと思います。

=角だし=

よく芸者などで使う丸帯で結びます。表も裏も同じ柄になっています。まずこれで芸者の角出しを結んでいきたいと思います。

角出しが最初取る「手」が「手先からひじ」くらいまでになります。これは目安で、固い帯の場合は少し長く取った方が良いです。最後



角を出すときにどうしても生地に取られます。

「しごき」を下にまくだけで芸者の雰囲気が出ますので、もしご自前の衣裳で舞台出られるときにはしてください。「しごき」からまいていきます。

ポイントはやはり背中に注意することです。

=角だし(娘の場合)=

娘の時は帯を高めに結びます。先ほどの芸者は下目で「はす」に結びましたが、娘役のときは高めにして、角も上にあげます。あまり大きくならない方がよろしいかと思います。

=引着=

裾引きの着物、普段お稽古なんかで着せ合うこともあると思いますが、今日はポイントだけやってみたいと思います。役によって裾の長さを変えたりしますが、だいたい基本襟下5寸くらいの位置を持ってあげていきます。ポイントは、膝上をしっかりとつないように前にひいてください。そして力をキープしながら下前をきめて上前をあわせ最後にちょっとだけ上げます。引いたまま平行に合わせて返します。



質問：踊っているうちに胸のあたりが崩れてしまうのですが、どうしたらいいですか？

答え：腰紐をしっかりと結ぶ、位置も大事です。我々は糸で止めたりします。体型も関係してきますので、補正も大事だと思います。バスタオルやフェイスタオル、ガーゼなどをバッテンにして入れて補正して頂ければ少し良くなると思います。

舞台衣裳は今5尺8寸から6尺くらいで作られています。舞踊の衣裳はいろんな方に着付けますので、だいたい大き目に作られています。歌舞伎役者さんはその役者さんの寸法で出来ていて、例えば板東玉三郎さんは、身長は大きいのに5尺4寸くらいで、余りがいっさいない仕立て方をします。

帯の長さは1丈1尺5寸くらいです。今だいたい市販の帯は、1丈2尺から1丈2尺5寸になっています。ひっくり返したりするので、市販のものはその分長めに作ってあるようです。

=文庫結び=

「おびと」という道具を使います。手先は最初綺麗に三つ折りにしてください。

「手」は「手の先からひじとわきの間」くらいの長さをとってください。扇子が出しやすいように帯の上を折っていきます。後見、角だしさは結ぶとき最初に取った手を下に結びましたが、文庫の時は三つ折りに折った手を上にもってきます。背中と帯の間に「おびと」を差し込みます。帯上げを入れて道具を隠します。踊っている時にどこからでもきれいに見えるように、邪魔な部分は隠します。その後文庫の形を作り結んでいきます。

腰帶ですが「箱結び」や、役によっては「方流し」に結んでいきます。



本日は時間がきてしまいました。皆さんありがとうございました。

山姥物の系譜④

東京大学文学部 名誉教授

古井戸 秀夫

富本の『母育雪間鶯』で怪童丸に扮したのは「目千両」と讀えられた女形、五代目岩井半四郎でした。「母育（ははそだち）」には二つの意味がありました。ひとつは山姥が女手ひとつで怪童丸を育て上げた、ということ。もうひとつは、怪童丸が半四郎の親譲りだということ。実父の四代目半四郎も女形でしたので「母育」としたものでした。寛政十二（1800）年三月に四代目が亡くなると、余三郎こと五代目は、すぐその年の顔見世で怪童丸に扮しました。そのときにも、「母御お半さまも草葉の蔭にて嬉しかろう」（『役者年々鑑』）という評判が出ました。怪童丸は五代目の当り役になり、都合五度、踊っています。長男の六代目半四郎も襲名のときに扮して、親子孫、三代続く岩井家の家の芸になったのでした。その原点は寛政七年十一月、河原崎座の顔見世で四代目が踊った常磐津の『稚遊山路の錦絵』でした。母の山姥に「怪童丸やアイ」と呼ばれ、「アイアイ」と応えて花道の出端になるのですが、そのときに見物からは見えない鳥屋の内から無邪気に両手を広げて子供になりきっていました。その工夫は家の口伝になり、狂言作者の三升屋二三治はそれを岩井家の「伝授物」と位置付けています（『作者年中行事』）。

岩井家の怪童丸の特色は、赤っ面の顔だけではなく、手足から身体ぜんたいを真っ赤に塗ったことでした。ライバルの女形、瀬川菊之丞家では顔を少し赤くするだけで手も足も赤くしなかった、という証言をしたのは高松藩の江戸家老木村黙老でした。曲亭馬琴の良き理解者として知られる武士が黙々漁隠のペンネームで著述した『劇場一観顯微鏡』のなかでの指摘でした。黙老はさらに瀬川岩井两家の『女暫』を比較して、あくまでも女の姿を守る菊之丞に対し、半四郎は筋隈

を取った武者姿になった。幕切れに筋隈を拭き取って、はじめて娘の素顔を見せる、剛柔ふたつの江戸の女形の有り様を紹介するのでした。四代目半四郎は、四代目團十郎門下で荒事もこなす女形でした。五代目半四郎も四代目團十郎の後妻、成田屋お松が手塩に掛けて育てた女形でした。曾我の箱王丸（五郎）に扮したときに、身体を丸く屈めた姿が注目されました。「市川流のこごみ」と呼ばれた荒事の演技でした。その技術が怪童丸にも応用されたのでしょうか、小さくて見て可愛らしい動き、山姥に抱かれて乳を飲む姿が評価されたものでした。

四代目半四郎の怪童丸は、顔見世の一番目の「大詰」の出し物でした。そのことが岩井家のもうひとつの特色になりました。富本や常磐津の正本を見ただけでは分かりませんが、「母育」の『清和源氏二代將軍』（叢書江戸文庫『江戸三芝居顔見世狂言集』）、三度目の『四天王櫓磐』（『鶴屋南北全集』第3巻）と、五代目の台本2種を読むと、子別れをして姿を消した山姥は幕切れにもう一度、「白髪の山姥」になって姿を見せる演出になっていました。怪童丸に向かって「なおなお行く末守るべし」と誓いの言葉を残すのは、團十郎の『不動』など「大詰」の古風な様式を再現するものでした。そのときに怪童丸は四人の軍兵を投げ飛ばして積み重ね、その上に乗り「金」の字の付いた小さな扇を広げて決ります。これも大詰の「積み重ねの見得」と呼ばれる市川流の荒事師の定型でした。もうひとつ2種の台本に共通しているのは、山姥の子別れの前に怪童丸の大ダテが付いていることでした。「母育」のときには、半四郎の怪童丸は烏帽子を着け、狩衣を肩に掛け、「おおさえ、おおさえ、喜びありや」と謳う「三番叟」のタテになつ

ていました。これも母譲りの芸だったのでしょうか。女形による「三番叟の大タテは、中村富十郎や三代目瀬川菊之丞が『女暫』に付け加えた人気の演出でした。敵役の軍兵の大将は、猪熊入道という法師武者でした。裸身に鎧を着込む、滑稽なこの男も大詰の常連でした。五代目半四郎五度目の清元『月花茲友鳥』の正本にもこの裸武者が登場します。このときにも「三番叟」の大タテがあつたのでしょう。

「母育」の作者は、初代桜田治助でした。自筆の書き下ろし台本には、富本の正本では削られた曲が二つあります。ひとつは、山樵が女郎を真似た「悪身」のクドキでした。

怪童丸がそんな話はイヤだ、と駄々をこねたので、桃太郎の昔話になりました。これがカットされた二つ目の曲です。この外にも、曲の順序が入れ替えられたり、歌詞が書き替えられたりしています。自由な改編が可能になったのは、長唄のようにひとつひとつの曲の繋がりが薄く、独立していたからでした。「桜田風」と呼び讚えられた淨るりの作劇法でした。最晩年の弟子筋に当る三升屋二三治は、歌舞伎の狂言は流行により移り変わるものなのに、豊後節の淨るり所作事（舞踊劇）だけは師匠のものが喜ばれる、それが不思議だと述べていました（『作者年中行事』）。



【京都店】 〒604-8162
京都市中京区七条音町684カラスマプラザ21 2階

【東京店】 〒103-0023
東京都中央区日本橋本町1-6-5

フリーダイヤル ご ふ く わ い づ つ ゃ
0120-5290-58

役員会等の動き

理事会

開催年月日	議事事項	会議での結果
令和2年3月24日	第1号議案 令和2年度事業計画(案)について 第2号議案 令和2年度収支予算(案)について	満場一致で可決 満場一致で可決
令和2年5月28日	第2号議案 令和1年度事業報告(案)について 第2号議案 令和1年度決算報告書(案)について	書面決議により可決 書面決議により可決

評議員会

開催年月日	議事事項	会議での結果
令和2年6月16日	第1号議案 令和1年度事業報告(案)について 第2号議案 令和1年度決算報告書(案)について	書面決議により可決 書面決議により可決

公益財団法人日本舞踊振興財団 役員等名簿

(五十音順・敬称略)

■理事長

青山 幸恭

■理事

大野 輝康

登 誠一郎

■監事

小山 敬次郎

半澤 進

■評議員

内堀 祐子

(西川 祐子)

中村 作二

藤田 康幸

■業務執行理事

西川 均
(西川 寛乃助)

福田 博

藤間 高子
(藤間 勘祖)

三隅 治雄

水野 豊

越智 久男

近藤 瑞男

龍居竹之介

田中 英機

田村 壽

(西川 扇二郎)

古井戸 秀夫

丸茂 美恵子

(丸茂 祐佳)

令和元年度 正味財産増減計算書

NBF

平成31年4月1日から令和2年3月31日まで

(単位:円)

科 目	当 年 度	前 年 度	増 減	備 考
I 一般正味財産増減の部				
1. 経常増減の部				
(1) 経常収益				
①基本財産運用益	147,128	150,821	△ 3,693	
基 本 財 产 利 息	147,128	150,821	△ 3,693	
②特定資産運用収益	1,087	6,367	△ 5,280	
特 定 資 産 受 取 利 息	1,087	16,051	△ 14,964	
③受取会費	4,390,000	4,700,000	△ 310,000	
普 通 会 員 会 費 費	2,490,000	2,600,000	△ 110,000	
特 別 会 員 会 費 費	1,900,000	2,100,000	△ 200,000	
④事業収益	3,508,670	6,043,320	△ 2,534,650	
青 少 年 に 対 す る 舞 踊 普 及 事 業 収 益	946,670	727,240	219,430	
舞 踊 家 の 海 外 派 遣 及 び 招 聞 事 業 収 益	0	2,813,500	△ 2,813,500	
在 日 外 国 人 、 留 学 生 啓 蒙 普 及 事 業 収 益	0	0	0	
自 主 公 演 活 動 事 業 収 益	150,000	8,580	141,420	
日 本 舞 踊 の 新 人 競 成 事 業 収 益	252,000	324,000	△ 72,000	
講 演 会 の 開 催 事 業 収 益	130,000	140,000	△ 10,000	
日本舞踊に関する広報活動等事業収益	30,000	30,000	0	
制 作 協 力 等 支 援 事 業 収 益	2,000,000	2,000,000	0	
衣 裳 楽 器 等 の 貸 与 事 業 収 益	0	0	0	
⑤受取補助金等	858,080	2,887,080	△ 2,029,000	
受 取 补 助 金	344,000	353,000	△ 9,000	
受 取 地 方 自 治 体 助 成 金	514,080	2,534,080	△ 2,020,000	
受 取 そ の 他 助 成 金	0	0	0	
⑥受取寄付金	0	5,000	△ 5,000	
受 取 寄 付 金	0	5,000	△ 5,000	
⑦その他の収益	619	8,496	△ 7,877	
受 取 利 息	19	25	△ 6	
受 取 配 雜	600	600	0	
受 取 当 収	0	7,871	△ 7,871	
経常収益計	8,905,584	13,801,084	△ 4,895,500	
(2) 経常費用				
①事業費				
事 給 料 手 利 当 費	6,761,683	16,141,601	△ 9,379,918	
法 定 福 議 交 通 品 手 利 当 費	1,126,461	1,602,812	△ 476,351	
会 旅 費 信 耗 通 搬 費	12,619	15,864	△ 3,245	
旅 通 消 修 印 刷 費 費	0	30,000	△ 30,000	
印 貨 諸 委 雜 費 費	75,804	995,760	△ 919,956	
修 通 印 刷 費 費	85,328	176,072	△ 90,744	
印 刷 費 費	6,210	355,140	△ 348,930	
刷 熱 費 費	0	0	0	
刷 熱 費 費	1,126,540	1,716,720	△ 590,180	
刷 熱 費 費	4,603	4,872	△ 269	
刷 熱 費 費	498,308	1,905,510	△ 1,407,202	
刷 熱 費 費	3,389,400	6,696,411	△ 3,307,011	
刷 熱 費 費	220,484	1,957,080	△ 1,736,596	
刷 熱 費 費	215,926	685,360	△ 469,434	
刷 熱 費 費	3,306,757	3,348,395	△ 41,638	
刷 熱 費 費	198,789	282,848	△ 84,059	
刷 熱 費 費	2,228	2,799	△ 571	
刷 熱 費 費	0	0	0	
刷 熱 費 費	261,155	177,461	83,694	
刷 熱 費 費	107,350	146,380	△ 39,030	
刷 熱 費 費	480,912	477,020	3,892	
刷 熱 費 費	0	35,600	△ 35,600	
刷 熱 費 費	73,579	115,387	△ 41,808	
刷 熱 費 費	136,180	110,160	26,020	
刷 熱 費 費	30,800	19,872	10,928	
刷 熱 費 費	1,038	860	178	
刷 熱 費 費	101,292	90,000	11,292	
刷 熱 費 費	6,100	12,500	△ 6,400	
刷 熱 費 費	0	0	0	
刷 熱 費 費	1,345,800	1,296,000	49,800	
刷 熱 費 費	561,534	581,508	△ 19,974	
経常費用計	10,068,440	19,489,996	△ 9,421,556	
2. 経常外増減の部				
(1) 経常外収益				
(2) 経常外費用				
当期経常外増減額				
特定資産増減額				
当期一般正味財産増減額				
一般正味財産期首残高	△ 1,162,856	△ 5,688,912	4,526,056	0
一般正味財産期末残高	110,961,520	116,650,432	△ 5,688,912	△ 1,162,856
II 指定正味財産増減の部				
当期指定正味財産増減額				
指定正味財産期首残高	0	0	0	0
指定正味財産期末残高	0	0	0	0
III 正味財産期末残高	109,798,664	110,961,520	△ 1,162,856	

特別会員 ご芳名

日本舞踊振興財団では、特別賛助会員制度を設け、下記の方々にご支援を
いただいております。是非ご参加をお願い申し上げます。

◎会費	1口 10万円(1年間)
◎特典	会報のご送付 会報・公演プログラム等にご芳名掲載 財団主催イベントにご招待

飯田君子	西川井扇
飯田信子(飯田不動産代表)	(株)ビデオフォトサイトウ(代表取締役 海老原利明)
飯田良枝	(株)ホテルオークラ東京(代表取締役社長 成瀬正治)
(有)かつら大阪屋(代表取締役 長坂誠一郎)	薮本俊一(株古美術薮本代表取締役)
歌舞伎座舞台(株)	山本化学工業(株)(代表取締役 山本富造)
(有)ギャラリー竹柳堂(代表取締役 藤澤繁)	(株)吉岡(代表取締役 清水喜重郎)
松竹衣裳(株)(代表取締役会長 武中雅人)	
(株)しるくらんど(代表取締役 濱口友宏)	
(株)瀧川峰晴堂(代表取締役 瀧川明行)	
東京信用金庫(理事長 半澤進)	
東信企業(株)(代表取締役 坂口登志男)	

◆財団の趣旨にご賛同いただける方は財団事務局までご連絡ください。特別会員について
ご説明いたします。その上でご希望の方には申し込み書類をお送りさせていただきます。

財団事務局 TEL 03-3354-5496

NBF活動報告

◆新宿区小学校日本舞踊鑑賞教室

日 時：令和2年1月30日(木)
 会 場：区立富久小学校
 内 容：小学5年生を対象に日本舞踊についての簡単なレクチャーを行い全員によるワークショップ。その後日本舞踊の一部を上演した。

◆第54回講演会

日 時：令和2年1月27日(月)
 会 場：東京信用金庫本店8Fホール
 演 題：舞台衣裳、着付けのいろいろ
 講 師：松竹衣裳(株) 細田周作氏
 内 容：教材を使い実技を交えながらの着付け、帯の結び方のポイント等を、楽しくお話し頂きました。

◆幼稚園おどり教室

日 時：令和2年2月27日(木)
 会 場：東洋英和幼稚園
 内 容：今回は幼稚園児のみを対象とし、子どもに親しみやすい環境を設け簡単なワークショップを行い、日本舞踊を上演した。



◆仕舞・狂言教室発表会

日 時：令和2年3月23日(月)
 会 場：西川扇藏宅 2階 稽古場
 内 容：1年間の稽古の成果を発表する機会として日頃の成果を披露した。



NBF行事予定

◆文化庁伝統文化親子教室

日 時：令和2年10月～令和3年1月
 会 場：新宿区四谷地域センター
 内 容：日本舞踊についての簡単なレクチャーを行い、その後日本舞踊の基本に曲を合わせ踊る。最後に発表会を行う。

◆新宿区小学校日本舞踊鑑賞教室

日 時：令和3年2月2日
 会 場：富久小学校
 内 容：小学5年生を対象に、日本舞踊についてのレクチャーを行い、ワークショップ。その後日本舞踊の一部を上演する。

◆新宿区小学校日本舞踊鑑賞教室

日 時：令和3年2月9日
 会 場：早稲田小学校
 内 容：小学6年生を対象に、日本舞踊についてのレクチャーを行い、ワークショップ。その後日本舞踊の一部を上演する。

◆幼稚園おどり教室

日 時：令和3年2月22日(月)
 会 場：東洋英和幼稚園
 内 容：幼稚園児のみを対象とし日本舞踊に親しむよう企画。啓蒙活動として行う。

訃報

長年、日本舞踊の普及・発展に寄与なされ、当財団の理事を務めてくださいました、花柳壽應様が去る9月26日にお亡くなりになりました。ここに心から哀悼の意を表しますとともに謹んでお知らせ申しあげます。

公益財団法人日本舞踊振興財団 「NBF」 No.58

発 行 公益財団法人日本舞踊振興財団
 〒162-0066 東京都新宿区市谷台町
 8番12号

印 刷 株式会社デイエムピー

発行日 令和2年12月



公益財団法人 日本舞踊振興財団

〒162-0066 東京都新宿区市谷台町 8 番 12 号

TEL : 03-3354-5496

FAX : 03-3353-5634

<http://www.nihonbuyo.or.jp>

E-mail: office@nihonbuyo.or.jp