

たかつき DAYS

知る 広がる 好きになる

[広報たかつき]
令和4年 No.1407

2

BOTTTO高槻人

「好き」に
没頭!

10 たかつきの戦国時代

16 新型コロナウイルス
感染症関連

22 確定申告

安来節師範 田仲みなみさん

笑いは場を和ませ、心を元気にしてくれる。こっけいな表情や動作で日本人を笑わせてきた「どじょうすくい」こと安来節。最年少の師範への道は、だれもが親しめる笑いに魅せられた小学生時代に始まった。



頭に豆紋り、鼻に一文銭、手にざる、腰に魚籠(びく)という出で立ちでおなじみの安来節。衣装の紺(かすり)は祖母が実際に着ていたものを譲り受けた



母(写真右・右)の踊りは力強く、田仲さん(同・左)の踊りはやわらかくてしなやか。一緒に舞台上に立つ機会は多く、田仲さんが三味線を弾き、母が踊るといふことも



笑ってもらえる喜びに練習と研究を重ねて

踊り手が登場するだけで観客が笑い始め、物語が進むとさらに笑いが出る。島根県の民俗芸能と、高槻の小学生との出会いは、安来節の愛好家だった校長が教室に兄を勧誘したことだった。母とついて行った田仲さんは、初めて見た安来節特有の表情やしぐさに心を奪われ、同じく魅力にはまった母と一緒に教室に通い始めた。そして2年経った頃、安来節の名人として知られたミヤコ蝶々さんの少女時代を演じる子役のオーディションに応募、大阪松竹座などで行われた舞台上に立ったのだ。「たくさんのお客さんに笑ってもらえ、拍手をもらえるのがうれしく

言葉はいらない

だれでも笑顔にする伝統芸能の力



豆紋りの結び目は左、右耳は出す。「衣装を着るとスイッチが入って、気持ちが整います」



資格審査会はストレート、全国大会ではベテランをおさえて何度も優勝



どじょうを見つけた得意げな顔、逃げられてくやしそうな顔、払おうとした泥をかぶった顔など、細やかな表情が持ち味の田仲さん。踊りの8割を左右する「歩き」にも定評がある



毎日練習を欠かさず、三味線や銭太鼓なども次々と習得。学校生活でも、唄に役立つよう放送部に入ったり、ざるや魚籠の作品を作ったり安来節一色だった



時にはケンカしながら、一緒に芸を磨いてきた母も踊りの師範。高槻で安来節を広めたいと、教室を主宰する母を田仲さんも手伝う

母とともに歩む精進の道 安来節の魅力を伝えたい

一度も膝を伸ばさないうという「歩き」、何通りも使い分ける「表情」、間合いのとり方など、すべての場面で繊細な表現力が求められる安来節。「100年以上続く伝統芸能は奥が深い。母と私の踊りが違うよう、人それぞれで魅せる笑いが違うし、年齢に合わせてまた違う表現ができる。この道にゴールはありません」全身が映るところを見つけるとついポーズを確認してしまうという田仲さんの毎日は、今も安来節が中心。芸で、指導で、年齢問わずだれでも楽しめる笑いの可能性を多くの人に発信している。

田仲みなみさん

全国に10人しかいない安来節全5種目の師範以上の資格の持ち主。8歳から安来節を始め、史上最年少の17歳で全種目の師範を取得。現在は社会人として働きながら地域の施設を中心に活動中

兄弟デュオ、YouTuber Yuru(ゆる) 山本優生さん 龍生さん

今や音楽活動にインターネットは欠かせない。動画共有サービスYouTubeにオリジナル曲を投稿するうちタイと高槻をつなぐ1本の音楽動画をきっかけに、海外で人気となった日本人が高槻にいる。



第一中学校出身の2人にとって高槻城公園は思い出の場所。動画にも登場する



タイの民族衣装が、タイとのつながりの強さを物語る。動画撮影用のカメラとアコースティックギターとともに



JAPANEXPO、バンコク日本博などに招かれ、現地でライブ。日本文化が好きな人々の間でさらに知名度を上げた



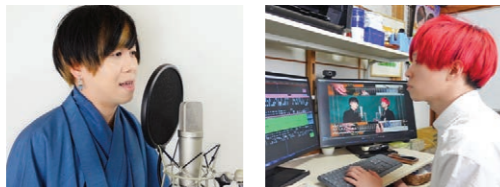
「ベントウツクヤーン(すべて君のために)」
タイの人気ユニットROOM39のヒット曲で、タイで知られるきっかけとなった。現在でも再生数はNo.1。タイ語がまったくわからず、元の動画を100回以上は見たというのが思い出



「タイトル未定未来(Heart Love Story)」
タイのウェブドラマの主題歌になり、初めてタイの人に知ってもらえたオリジナル曲。Yuruがタイにライブに行くタイミングで、タイ人のチームがウェブドラマのシーンを生かして撮影・制作してくれた



音楽を入口に好きになったタイ。タイ料理も好きで、いきつけの店「アユタヤ」は動画にも登場する



歌と演奏は自宅で録音、撮影した動画と合わせ、字幕を入れるなど編集し作品として仕上げていく

結成して10年、SNSを舞台に自分たちだけの物語を探して



兄・山本優生さん(右)と、弟・龍生さん(左)。作曲、演奏、歌、翻訳、動画制作のすべてを自ら行う2人は、これまで約480本の動画をYouTubeにアップした



AKB48のバンコクの姉妹グループ、BNK48の曲をカバーした「Doddidong」。撮影場所は津之江公園

Yuru(ゆる)

平成22年結成の兄弟シンガーソングライターユニット。音楽活動の一環としてYouTubeにも投稿、タイポップスの日本語カバーで一躍人気に。YouTubeチャンネル登録者数は約21万人

タイのポップスへの共感がSNSで国境を超えた

背景に物語のある曲を歌い、小説としてホームページで公開する。「弾き物語(弾き語り+物語)」というスタイルで活動するYuruは、精神的にライブ活動を続けながらさらなる一步を模索していた。そんな時出合ったタイの人気ミュージシャンのミュージックビデオは、曲に合わせたドラマ仕立て。音楽も魅力的だったが、なにより「物語」という共通点



活動初期は阪急高槻市駅高架下で毎週のように路上ライブを実施。地元イベントにも出演していた

に、言葉を超えて理解できるものがあったという。

「日本語にカバーしよう!」。そう決意したもの、初めて対峙する外国語や文化との格闘は想像以上に大変だった。必死で訳し、なんとか完成させた動画をYouTubeに投稿。すると1週間後、タイにいる本人が公式SNSでシェアしてくれた。そこから一気に注目を集め、現地ライブに招かれたり、日本語が学べる動画を作ったりなど活動の幅は広がり、フォロワーも増えていった。

地元が好きだから

高槻からアジアへ、世界へ

Yuruの動画には、高槻のいろいろな場所が登場する。

「僕たちは高槻で育ってきたので、歌詞の中で駅といえば高槻の駅だし、公園といえば高槻城公園や津之江公園。動画を見た人が、日本に行ったら高槻に行ってみようと思ってもらえるとうれしいですね」

今後はアジア全域、そして、英語圏にも活動を広げようとしているYuru。これからも高槻をベースに、物語はつながっていく。

みそソムリエ 太田智子さん

みそ汁を飲んだ時に感じる「ほっ」は、心とからだ喜んでるサイン。
“菌活”という言葉も生まれるなど注目される発酵食品は、暮らしを豊かにする力も持っていた。

自分を大切に
あえてひと手間
かけてみる



自分で仕込む「手前みそ」は、熟成させる期間も楽しみのひとつ。同じ材料でも作る人によって味が変わるといのが不思議



発酵食品を随所に取り入れたランチの主演はみそ汁。月替わりの米みそ、定番の麦みそ、豆みその3種類からひとつを選ぶ



ここでみそを食べたり作ったりすることで、みそを好きになってくれる人が増えればうれしいと言う太田さん。みそ作りは、手触り、味、香り、色、音など、想像以上に五感を使う作業。「手軽でおいしいおみそ汁もたくさんあるけど、あえて効率的じゃない方法で、五感を楽しむと自分をいたわる時間にもなりますよ」



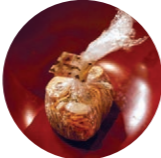
全国のみその分布がわかるテマヒマオリジナルの型染め地図。地域や原料により味も特徴も多彩なみそは調味料としても活用度大。スイーツにも使える



手前みそづくりなどのワークショップやセミナーで発酵食品がある暮らしの魅力を発信。店内だけでなく、子育て支援センターやデパートなどにも出向く



みそ150gと粉末出汁10gと好みの具を均一に混ぜ、10等分してラップに包むみそ玉を提案。作っておけば、お湯を注ぐだけでみそ汁が飲める



テマヒマのプロデューサー兼バイヤーでもある夫がセレクトした暮らしの器・道具、食に関する古書も人気。夫婦で一緒に働くようになり「本当の意味での人生のパートナーになりました」



築約90年の建物で「好いモノ、好いコト、好いトキ」に出合っしてほしいと願う

太田智子さん
みそや発酵食品を使ったメニューが人気の古民家セレクトショップ&カフェ「テマヒマ」店主。みそソムリエとしてワークショップなども開催、みそレシピの監修やセミナー講師としても活躍

健康にいいものを探して
たどり着いた発酵食品

暮らし、味わう。そんなコンセプトで、食を通じて暮らしの豊かさを提案する太田さん。
「みそを初めて手作りした時のことはとてもよく憶えています。たった30分ほどできて、こんなに簡単なの!と、驚きました」
専業主婦の前に元々介護の仕事をしていた太田さんだが、突然、母が病気に。食事の大切さに気づき調べるうちに、発酵食品に興味を持ったという。微生物の力と時間がつくり上げる発酵食品は、菌の環境が出来上がりを左右する。失敗もたくさん経験し、夢中で勉強するうち、みそソムリエの資格を知って迷わず取得。発酵についての知識が増えることが喜びとなり、

母は亡くなったがそれを生かしているかと考えるようになった。

忙しい人こそ、ちょっとしたひと手間を大切にしたい

発酵食品と向き合うことで自身に立ち返る時間ができ、暮らしの質が変わったという感触を得た太田さん。同じ時期、夫の準備も、効率優先されがちな現代でも心豊かに暮らす提案をしたいと考えるようになった。そして、2人の思いを店名にした「テマヒマ」が誕生。ぬくもりある空間で、手間ひまかけて作られたみそと発酵食品を使った料理を、職人が一つひとつ手仕事でつくった民藝の器で提供する。
「日々に疲れた方が来てみそ汁を飲んでほっとしてくれると、とてもうれしいです」

毎日忙しいと、自分を大切にすることを忘れがち。そんなときこそ、暮らしにほんのひと手間加えてほしいと太田さんは言う。お気に入りの枕に入れたみそ汁を味わって飲んでみる。あえて箸置きを使ってみる。そうすることで生まれる「間」が、心にゆとりを与えてくれるはずだ。

