

曳家で西に約50m、90度回転させて、さらに北へ約25m、そうまでして残したかったものとは?

JR大阪駅桜橋口の改札を出ると、左手に工事現場があります。工事現場をふと見上げると、鋼板扉のなかに普通の工事現場では見掛けられない、大きな四角い箱が目に入ります。はてさて、これは一体なんだろう? うわさでは、かつてここにあった、大阪中央郵便局旧庁舎の「なにか」が入っているらしい、とのこと。突き止めなければなりません。

この工事現場は、大阪中央郵便局跡地を含む大阪駅西地区の再開発事業「梅田3丁目計画(仮称)」として2020年(令和2年)7月に着工されました。2024年(令和6年)には、オフィス、商業、劇場、ホテルの4つの機能が入った施設が完成するそうです。工事にはじまる前を思い起こすと、西梅田スクエアと呼ばれるイベント会場で、その頃から虹や気球のイラストが描かれた水色の大きな箱型のなにかがあったような、となんとなく頭の片隅に残っている方も多いのでは?と思います。さらに記憶をさかのぼると、かつてここにあったのが、「大阪中央郵便局」…の、一体なにが!?

その「なにか」を知りたくて、東京の日本郵政グループの担当者にお話をうかがいました。

大阪中央郵便局旧庁舎は、1939年(昭和14年)に完成しました。

通信省の吉田鉄郎氏の設計で、日本における近代モダニズム建築の代表作の一つと言われています。実家への荷物を送るため、記念切手を買って…と何度も当時の大阪中央郵便局に通っていた頃を思い出します。愛媛県から大阪に出てきて働きはじめた頃で、大阪中央郵便局の建物がなんたるかも知らない、田舎から出てきたばかりの若者でしたが、建物のなかにいると、少し背筋がピンとしたような、そんな感覚が残っています。今あらためて、大阪中央郵便局旧庁舎を写真で見返すと、柱と梁で横方向には規則正しく、縦方向にはグラデーションを付けて区切られ、柱と梁の間は格子状にガラス窓が埋め込まれていて、無駄なく整然としていて、りりしい建物だと感じます。

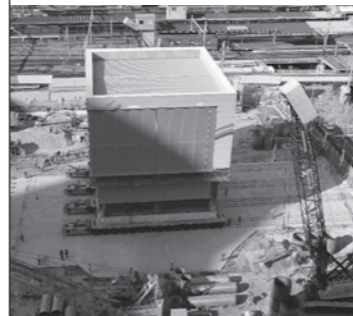
人々に愛された大阪中央郵便局旧庁舎ですが、建物の老朽化が進み、また土地の有効活用のため、建て替え計画が持ち上がります。これに対して、多くの人から保存を求められる声が上がったことから、旧庁舎の一部を新しいビル内の吹き抜けスペースに移設し、保存することとしたそうです。



通信省の吉田鉄郎氏設計。日本における近代モダニズム建築の代表作の一つと言われた旧庁舎。

「残しているのは、大阪中央郵便局旧庁舎の建築的特徴を伝える部分で、また旧庁舎の窓口ロビーがあったJR大阪駅前広場側の一部分です。ご利用いただいた市民のみならずにも思い出のある部分だと思えます」とのこと。永遠に建物を残すことは難しくても、かたちを変えて残されることとなり、あの水色の箱のなかで何年も、活用される日を待っていたのです。

2012年(平成24年)、ついに取り壊されることとなった大阪中央郵便局旧庁舎ですが、その後、経済状況の悪化などを受け、計画はなかなか進まず、2020年(令和2年)ようやく着工となりました。とはいえ、旧庁舎の一部を、その場所に置いたままの建物計画ではありません。しかるべき場所に移動させるため、旧庁舎の一部を、その場所に置いたままの建物計画では



箱のなかに旧庁舎の遺構があり、今まさに北西に移動させる曳家工事がおこなわれている現場です。

動かさせるため、建築物をそのまま動かす「曳家工法」が採用され、西に約50m動かされました。今後、さらに北に約25m動かされるとのことです。

さらには、新しい建物の一部とすするためには、水平移動させるだけでなく、90度回転させる必要があったとのこと。このため、トランスポーター(重量物運搬台車)と呼ばれるタイヤがたくさん付いた台車を使用して移動させるといふ工法を採用したそうです。曳家工法といえば、丸太の上を転がしていくイメージがあったのですが、現代の技術を駆使しての移設作業だったのでしょ。



完成後のアトリウムのイメージ。アトリウム正面に移設した旧庁舎の遺構が採用される予定です。

編集後記

昨年の3月、春分の日連休を利用して奄美大島を旅行した。新型コロナウイルスの感染拡大による影響がすでに始まっていたけれども、4月にはもっとひどくなって旅行できなくなるだろうと思ったからだ。あの時点ですら離島に行くことは決して寝られたことではなかったけれど、今思い返すと、行って良かったと本当に思う。大阪からの旅行者である私は現地で温かく迎えられ、ぎりぎりまでコロナ禍前の旅行が楽しめた。今は島民専用の店などができ、昨年と同じような旅行はできないと聞く。加計呂麻島に渡った諸鈍(しよどん)でのごこと、今も胸に残る言葉がある。並木を指さして、おばあに言われた言葉だ。「この道にある並木はデイゴと言って、5月末には燃えるような赤い花が咲く。都合がつけば、その頃に家族でおいで。一生の思い出になるよ。」花盛りのデイゴ並木を眺めながら黒糖焼酎を飲みたい。もう赤い花が咲くだろうか? 今年はまだ厳しい。来年は行けるだろうか? (平井裕三)



キタを愛する人たちのための、キタを再発見するマガジン。ネットに載らない情報テコ盛り。

つなげる号 5 2021 月号
つひまぶ vol.18

北区魅力発信フリーペーパー「つひまぶ」vol.18 2021年5月1日発行 編集・発行：北区のおもろ通信団(編集長/浅香保ルイス龍太 編集スタッフ/秋山暁子・平井裕三・松岡慧祐) 協力：大阪市北区・北区コミュニティセンター・奈良県立大学地域創造学部 連絡先:[mail] tsuhimabu@gmail.com [web] https://tsuhimabu.com 定価:0円 主な配布場所:大阪市北区役所・北区民センター・大淀コミュニティセンター・北図書館・大阪市住まい情報センター・大阪市北区社会福祉協議会・江之子島文化芸術創造センター・大阪市ボランティア市民活動センターほか多数(配布場所はwebにて随時お知らせします) ※当雑誌の内容、テキスト、画像、イラスト等の無断転載・無断使用を禁止します。



つなぐ
バトンタッチ
継承
伝承
再生
のれん
たすき
ゆずるひと、つなぐもの

『ニュー MASA』を譲り譲られた歴代の店主。左から、比嘉香織さん、片牧尚之さん、古家慶子さん。店をシェアする3人が同時に並び立つのはかなりレア!

ゼロからお店を立ち上げるのは ハードルが高いけど 「譲り店」なら気がラク 失敗も許される

2000年代以降、若者が次々とカフェをオープンさせ、関西のカフェブームをけん引するまちに発展した中崎町。『今風のおしゃれ』を追求したカフェが建ち並ぶなか、中崎町駅前に40年近く続いている純喫茶があります。その名は『ニューMASA』。なぜ「ニュー」なのか？「MASA」とはなにか？といった疑問符は付くけれども、まち角に昔ながらの渋い喫茶店を見掛けること自体は、それほど珍しくはありません。そして、そんな喫茶店には、高齢の店主が立ち続け、長年にわたって店を守っている。それが一般的なイメージでしょう。しかし、このようなステレオタイプにとらわれずに存続しているのが、『ニューMASA』なのです。

この店が創業したのは、1982年（昭和57年）。店主はヨシコさんという女性で、店の名前は『喫茶・ラウンジ 正』でした。中崎町が「若者のまち」に変貌するずっと前の話です。それからおよそ30年、『正』は地元の住民や勤め人の憩いの場になってきました。しかし、今から10年前、ヨシコさんが店を畳むことを決意したそのときに、この店の新たな物語が始まることになりました。『正』の常連客の1人で、当時サラリーマンだった

片牧尚之さんが、仕事を辞めて店を継ぐことを申し出たのです。そこには、他の常連客の居場所を守りたいという思いもありましたが、将来的にはペンションを経営したいという夢を持っていた片牧さんにとって、店を継ぐことは、その夢への第一歩だったそうです。そのため、片牧さんは店をそっくりそのまま継ぐのではなく、自分なりにアレンジすること、そこに名付けられたのが『昭和喫茶 ニューMASA』という新しい店名でした。『古いだけ、お年寄りだけの喫茶店も多いですが、昭和レトロブームに乗って、若者も入れる店にしたかったんです』と片牧さん。それでも、コーヒー豆は『正』のものを引き継ぎ、30年続いていた店の雰囲気は壊さないことを心掛けたそうです。

こうして2代目の店主が誕生し、閉店を免れたわけですが、時代が平成から令和に変わると、片牧さんがこだわってきた『昭和感』に迷いが生じるようになり、それをきっかけに店を手放すことを考えるようになりました。そんなときに店に立ち寄り、相談に乗ったのが、近所にある『モンカフェ』のプロデュースである山納洋さん。すでに『モンカフェ』

人の店主が共存することで、「譲り店」から、複数の店主がそれぞれに共有し分担する「シェア空間」へ生まれ変わるようになったのです。『片牧さんのお客さん、古家さんのお客さん、私の知り合いがミックスするのが楽しみです。店をシェアすることで、1人だとかざられる人間関係もお互いにシェアできるので、人と人のつながりが広がって、いろんな人が来てくれるようになったらおもしろいですね』と今後に期待を込める比嘉さん。

SA』には、比嘉香織さんというもう1人の継ぎ手がいるのです。比嘉さんはかつて中崎町でカフェ・雑貨屋を経営していました。2019年（令和元年）に店を閉めることになり、その後、住居を中崎町に移したことをきっかけに、『ニューMASA』の常連客になりました。その縁で、今年の4月から、『ニューMASA』閉店後の19時から「夜のニューMASA」を担当することに。『お店をやりたいと思うと、普通なら「よっころしよ」というエネルギーが必要になります。でも、この話をいただいたときは、気軽に、やらせて！と言えました。夜だけ店を借りできるのはありがたいです』と比嘉さん。過去に自分の店を持ち、いわく「失敗」も経験している比嘉さんだからこそ、こうして店を部分的に譲ってもらえることのメリットを大きく感じられています。『ゼロからお店を立ち上げるのはハードルが高いけど、「譲り店」なら、1人で経営や集客に悩むしんどさから解放されるし、失敗できないうと思わなくていいので、気がラクなんです。過去にお店を閉めてしまった負の経験を、ここでプラスの力に変えたいと思っています。比嘉さんがこう語るように、譲り譲られ、結果的に複数の人々が関わることになった『ニューMASA』には、いい意味で自分だけで責任を負わなくていいという気楽さがあります。

さらに、この4月からは、2代目の片牧さんも復帰し、『ニューMASA』定休日の月・火に間借りカレー屋「マ！カレー」をオープンすることになりました。つまり、片牧さん、古家さん、比嘉さんという3

ニューMASA

バトンタッチの歴史

1982年
初代店主ヨシコさん
『喫茶・ラウンジ 正』開業

2011年4月
2代目店主片牧尚之さん
『喫茶・ラウンジ 正』を譲られ
『ニューMASA』に改名

2019年10月
3代目店主山納慎也さん
『ニューMASA』を譲られる

2020年4月
4代目店主古家慶子さん
『ニューMASA』を譲られる

2021年4月
2代目店主片牧尚之さん
『ニューMASA』定休日の月火に
「マ！カレー」オープン

『夜のニューMASA』店主比嘉香織さん
『ニューMASA』閉店後の19時から
『夜のニューMASA』オープン

ニューMASA
大阪市北区中崎西1-1-16
TEL. 06-6373-3445

日替わり店主のシステムを導入していた山納さんには、いろいろな人に人生のいち時期だけカフェ経営を経験してもらおうというアイデアがありました。そんな山納さんが、この状況を見過すはずはありません。そこで次の店主を探す山納さんのアクションに反応したのが、過去に『モンカフェ』の日替わり店主をしたこともあった古家慶子さんでした。しかし、そのときにネックになったのは、古家さんの準備が整うのが、その半年後だったこと。その半年間だけのインターバルを3代目店主として埋めることを申し出たのが、山納さんのお子息で当時大学生だった山納慎也さんでした。それによって、まさに一時的に店が自分のものになる「譲り店」としての『ニューMASA』の可能性が広がっていきます。

その半年後の2020年（令和2年）4月に満を持して4代目店主となった古家さんも、いざ旦那さんと自分たちのカフェを開くのが夢で、『ニューMASA』の店主をするのは3年だけと決めていました。『自分の店を開くには資金が必要ですが。だから、この話は「棚からぼた餅」というかんじでした。すべて整っている店を譲ってもらえるんですから。50歳になるまでには自分の店を持ちたい。ここ

での経験は、そのためのステップと考えています。現在、店を継いで1年が経過し、ようやく地域にもなじみ、常連客との関係づくりもできてきたそうです。「地域の人のつながりがなにより財産です。そんなつながりも受け継ぐことができるのがありがたいですね。片牧さんが常連さんを紹介してくれたので、慣れないことも大目に見てもらえます。そんなお客さんの優しさ、そして、お店の信用が引き継がれているんです」と古家さん。このように、店という箱だけではなく、つながりや信用までも引き継ぐことができたのは、片牧さんが店を辞めてからも、譲りつ放しにするのではなく、古家さんやお客さんと関わりを持ち、温かく見守ることができているからです。『店を持つてみて思ったのは、1人でやるのがこんなに大変なのかということ。すべて自己判断になるので、ひとりぼっちはいんどい。だからこそ、相談できる人がいて、助けてもらえるのは大きいです』と古家さん。片牧さんから古家さんへのバトンタッチを仲立ちした山納さんも、良き相談相手になっています。

さらに、古家さんにとっては、「次の人がいることも、大きな安心感につながっています。じつは、すでに『ニューMASA』

カフェを存続させる新しいかたち



ニューMASAの場合

夢は100年企業 親子でつなぐ「お好み焼 ゆかり」のバトン



自分の体力があるうちに
社長交代をとおぼせました

お好み焼といえば大阪、大阪といえばお好み焼と言われるほど、大阪はお好み焼の激戦区。そんななかであって、『お好み焼 ゆかり』は、長きにわたって首根 崎お初天神通商店街に本店を構える名門です。しかも現在では、9店舗で約170名の従業員を抱える、ちよっとしたチェーン店。折しも5年前の2016年(平成28年)には、父から子へ社長のバトンが渡されました。バトンにはどんな思いが託されたのか。現会長(3代目)の山下吉夫さんと現社長(4代目)の山下真明さんにお話を聞きました。

「僕は1974年(昭和49年)の10月入社なんです。なぜ10月かというと、大学を卒業して、最初は東京の喫茶店に就職したからなんです。大学を出て、親の背中を追いたくない反骨心や東京への憧れがあった、東京の名門喫茶店で働くことにしたんです。四大卒で喫茶店に就職する人なんて当時はいなかったもので、珍しがられました。でも飲食業の世界は年齢や学歴に関係なく入った順に先輩後輩が決まっていくんで、そういうなかで起きたりや飲食店の基礎を学びました」。

現会長(3代目)の山下吉夫さんが大学を卒業された当時の『ゆかり』はまだお好み焼専門店ではなく、『甘党ゆかり』、洋食の『グリルらん』、『パーラーゆかり』の3店を構えていましたが、素直に『ゆかり』に入社することなく、単身東京に飛び出したことで、分かったことがあったようです。

「東京に一人で住んで、自分がいかに恵まれていたかが分かって、家を継ぐ気になりました。それが10月。最初は『グリルらん』でマネージャーをやりましたが、でも、ナイフの置き方も知らなかったの、アルバイトの方に教えてもらいました。全員が先輩。教えていただく立場です。振り返ると、手助けしてもらった

ことがたくさんありました。手助けといえば、お好み焼専門店にしたとき、吉夫さんは、終生お付き合いすることとなるコンサルタントと出会います。『洋食のコックは職人仕事なので、経営の自分たちが口を出しにくく、現場とコミュニケーションが取りづらいんです。一方でお好み焼は、コッさえつかめばアルバイトでもできます。そんなことからお好み焼店に業態を変えましたが、課題は社員教育でした。社員教育を専門家のコンサルタントの先生にアウトソーシングし、勤や経験に頼るのではなく、グラム数や時間などの数字でしっかり把握できるようマニュアル化しました。これが良かった。自分の給料を削ってでも先生に来てもらってほしい」と懇願してね。これが飛躍のきっかけにもなりました」。

1989年(平成元年)、40歳を目前にして社長に就任。

「代替わりしたら、オレはおまえに世話にはなっていないよ」と辞めた人も多かったんです。先代に付いていた古い人たちが、でもこれはしょうがない。忘れもしないのは、取引銀行に融資をお願いに行ったとき、融資してもらえなかったことです。社長にはなつたけれども、自分にはまだ信用がなかった。銀行は先代の信用でお付き合いをしてくれていただけでした。あのときは、いつか、銀行を見返してやるうと思いましたが、吉夫社長の船出は厳しいものでしたが、多くの人に助けられてきたとも。『なかなか借りられなかった物件のオーナーのお母さまが、昔、『甘党ゆかり』のぜんざいを召し上がってくれたご縁で、その物件を借りることができたこともありました。縁ですよね。本当に、いろんな人に助けられてきたんです」。

「社長交代のタイミングは自分が65歳のときに決めていました。自分が元氣な

うちに自分のキャリアを伝えてあげたかったし、ながあっても対応できる体力が残っているうちに社長を交代をしたかったんです。もしダメだったとき、自分が復帰できる体力があるうちにね」。

では、のちに社長を務めることになる息子さんの真明さんは、どんな思いで働いてこられたのでしょうか。真明さんもまた、すんなりと親の背中を追いつけてはいませんでした。

「音楽で食べていこうと思っていて、18歳のときに家を出たんです。親の敷いたレールの上を歩くのがイヤで、音楽という自分がゼロからつくったもので成功したい思いがありました。でも、僕に家に戻れとアドバイスしてくれた親友が亡くなったことをきっかけに音楽を辞め、家に戻り、父である社長(現会長)に頭を下げました。真剣に家の仕事に打ち込むと誓い、そのときから現在に至るまで、社長には敬語で接しています」。

「最初はFC店から本部を見たくて、FC店の『ゆかり』に履歴書を書いて採用面接に行きました。その後は直営店に入り直して、現場の社員として一からスタートです」。

えこひいきはなかったようですが、社長(現会長)の息子だからとやゆされることも覚悟の上で飛び込んだとか。そして

2012年(平成24年)には専務に。「なにをやればいいのかを教えてもらえなければいけないので、自分で勉強して自分で仕事を見つけていました。まず経理を覚えて、固定経費の削減など自分にかできないことに取り組んでいました」。

2016年(平成28年)、4代目社長に就任。真明さんが32歳のときです。

「カード決済やエネルギー関係の伝票整理など、専務時代に考えていた、仕組みを変えることを実現させました。専務時代から社長交代を想定して、職域をきちんと分けて、コミュニケーションを密にしていました。その上で、自分でなにしていかと考えて、思うようにやらせてもらっています。今は側面からバックアップしてもらっているかんじです」。

最後に吉夫会長は、こんなことを。

「夢は100年企業です。今年70周年なので、あと30年。飲食店のチェーン店では100年続いたところというのは、あまり聞かないので、ぜひ達成したいです」。

真明社長も、「経営はバトンなので、私は3代目から受け取ったバトンを5代目につなぐのが使命。時代に適応させて、100年を目指してやっています」。

親子でつなぐバトンが見えた瞬間でした。(ルイス)

変革の歴史

お好み焼 **ゆかり**

昭和 25 年	甘党ゆかり商店 発足
昭和 28 年	(株) 甘党ゆかり 設立
昭和 29 年	現在の本店に店舗移転
昭和 40 年	富国生命ビル 1F にパーラーゆかり 開店
昭和 44 年	梅田地下街にグリルらん 出店
昭和 47 年	本店ゆかり 2 階をお好み焼専門 店に業種変更
昭和 57 年	パーラーゆかり改装、お好み焼 専門店ゆかり富国店 発足
昭和 60 年	グリルらんを改装、お好み専科 CAN 発足
平成元年	山下吉夫氏 代表取締役 に就任
平成 4 年	本店ゆかりを改装、1F・2F とも にお好み焼専門店に
平成 12 年	千日前店 出店
平成 14 年	FC1 号店 天三店 出店 JR 伊丹テラス店 出店
平成 18 年	AKIBA-ICHI 店、アリオ八尾店 出店
平成 19 年	横浜店 出店
平成 20 年	宴 阪急東通り店 出店 越谷イオンレイクタウン店 出店
平成 22 年	富国ビル店 出店
平成 23 年	横浜スカイビル店 出店
平成 24 年	天王寺ミオプラザ館店出店
平成 27 年	Whity うめだ店リニューアルオープン
平成 28 年	山下真明氏 代表取締役に就任
平成 30 年	横浜スカイビル店リニューアルオープン

板前は、味を継いでこそ

1831年（天保2年）創業、松屋町を代表する大阪寿司の名店『たこ竹』が休業したのが2年前。多くの食通がさびしさに包まれるなか、突如、テイクアウト専門店として天神橋筋商店街3丁目に復活したのが昨年12月12日のこと。それを知った松屋町時代の常連さんたちが続々と天神橋筋商店街のお店を訪れ、目ざとい新しいお客さんの姿もあり、SNSを通じて拡散もされ、早くも人気店になっていきます。今年の節分のときには、たくさんの恵方巻きの注文もあったよう

です。『たこ竹』といえば、ちらし寿司。早速、定評のあった上ちらし寿司をオーダーすると、穴子や昆布の鯛、酢でみた海老、海老そばろのでんぶや三つ葉、キクラゲ、木の芽、その下には断面が滑らかな錦糸

卵に海苔、そして酢飯……。変わらぬ華やかなビジュアル、変わらぬ丁寧な仕事、変わらぬボリュームの上ちらし寿司がそこにはあったのでした。ナマモノを乗せない大阪のちらし寿司は別名を弁当寿司と呼び、時間が経って味がなじむのが特徴ですが、そんなお寿司は今やそうそうお目に掛かれません。そう、『たこ竹』は、そんなちらし寿司をはじめ、鯖や穴子、鱈の棒寿司など、あくまで大阪寿司にこだわった、数少ないお店なのです。

新店はテイクアウト専門店だし、場所も松屋町から天神橋に移りました。それでも、のれんは守られました。味ももちろん、あのときのままです。ついでに価格も定休日もあのときのまま。包装紙までも、あのときのままです。



しかし、一度は休業となったお店が、どのような経緯で今回の出店となったのでしょうか。のれんのことや大阪寿司のことなど、松屋町時代から腕を奮ってこられ、新店でも店を切り盛りする板前の岡山正さんにお話を聞きました。

「6代目が体調不良で、後継もおらず、本来はそのまま廃業する予定だったんです。そりゃあ僕が継ぎたかったけれども、僕は独り者だから、なにかあった場合に立ち行かないので、後継にはふさわしくありませんでした。そんなとき、6代目の元に、のれんを引き継いで店を出して引き継ぐということになったわけです」。

も要します。そのせいもあってか、担い手は減る一方です」。

岡山さんの元には他店からのお誘いもあったようですが、「のれんが残るのに、味を変えるわけにはいきません」とのこと。味とのれんの両方が残ることは、長年のファンにとっても喜ばしいことです。

「僕はね、お客さんに味を教えてもらったようなもんです。味を見ながら酢で調節するなど、下味の大切さを学んだりね。すり鉢で延ばしながらつくる玉子のつくり方など、『たこ竹』の味の伝統を残していきたいです。そんな大阪寿司ならではの特徴を残して、味が変わらんね！とお客さんに言っていただけなのが一番うれしいですね」と、伝統の味を継いでいくことの喜びを語ってくれました。

（ルイス）

味が変わらないね
お客さんに
そう言っていただけなのが
一番うれしい

コーヒーづくりの名人がはじめた
お店の味を引き継ぎ
人と人がつながる場所として
がんばっていききたい



うめきたの再開発の波が押し寄せ、まち並みが大きく変わるうとして中津のこのまちに半世紀以上変わらないコーヒーが飲めるお店があります。そのお店『珈琲人』をはじめたのは、あの『神戸にしむら珈琲店』の創業者と言われる西村誠三良さん。西村さんは、戦後、良質の豆が手に入りやすい時代に神戸の港を歩きまわって豆をかき集め、自家焙煎で高級豆と変わらぬ味を生み出してきた、焙煎界にその人ありと言われた人です。

『神戸にしむら珈琲店』が店舗を増やすなかで、コーヒーの味を追求したい西村さんは神戸を去り、ここ中津の地で一人で満足のいくまで焙煎を研究し続けたそうです。

そんな西村さんの『珈琲人』で、ある日1つの出会いがありました。今から37年前の1984年（昭和59年）のこと。病院で診察を終えたある夫婦が、ほっとした後に近くでおいしいコーヒーが飲みたいと、病院で教えてもらった『珈琲人』のドアを押したのです。そこで出されたコーヒーを口にすると、舌や口を突いて出た言葉は、「この味、昔どこかで飲んだことがある味です」。

このご夫婦こそが、後年、『珈琲人』を継ぐことになる井口さん夫婦。

「そのお店、神戸のにしむら珈琲店です。やる？ 私がその西村です。そう返答した西村さんに、昔飲んだあの味のコーヒーがまた飲めるとは思ってもいなかっ

た井口さんは、懐かしさのあまり、3杯もお代わりをされたのだとか。

このときの出会いが、井口さん夫婦の人生を大きく変えることになりました。

今、『珈琲人』を切り盛りされている、井口さん夫婦の次女である井口慶子さんに、その後のことを聞きました。

「父はいつか喫茶店を開業したいと思っていたようです。そんなとき、西村さんと運命的に出会い、脱サラを決意します。そのとき53歳。弟子にしてくださいと、西村さんのところへ夫婦でお願いに行きました。西村さんも快諾してくださったそうです。西村さんも快諾してくださったので、焙煎の技術を教わるだけでなく、西村さんが引退した後はお店を引き継ぐ約束もできていたとか。そんな折、父が倒れるんです。そして私もお店を手伝うようになり……。慶子さんの運命も、こうして転がっていきます」。

「母と西村さんと私の3人で店を切り盛りしながら、西村さんが引退される1993年（平成5年）まで焙煎の技術を教わりました。その後は母も引退し、私が『珈琲人』を引き継ぎました。再開発の波で、移転も余儀なくされました」。

「西村さんから受け継いだのは、コーヒーの味と『珈琲人』というお店の名前。私はこの『珈琲人』という名前が好きです。だって、人がつながるといえるんなことができるから。これからは、西村さんから受け継いだコーヒーの味を守りながら、西村さんと父がそうであったように、人と人がつながる場所としてがんばっていきます。もしかすると、このコーヒーの味を誰かに受け継ぐような出会いがあるかもしれないね。」（平井裕三）

きっかけは偶然飲んだ一杯のコーヒー

2019年(平成31年)2月のこと。大滝コミュニティセンターの和室に集まった子どもたち。キャットと騒ぐ子どもたちの前に現れたのは、お団子ヘアに髪を結った、着物姿の女性。上方初の外国人女性講談師として活躍する、旭堂南春さんです。

この日、南春さんが子どもたちに話すのは、子どもたちの誰もが知っている日本昔話『桃太郎』なのですが、その言語は「英語」。私は息子2人を連れて参加していましたが、それまで2人とも英語に触れたことは、ほぼありませんでした。言葉が分からないのに楽しめるのだろうか、途中で飽きて帰ろうって言い出したら嫌だな…と少し心配する母。

高座に置かれた小さな机、釈台の前に南春さんが座ると、子どもたちの視線が集まります。おなかから出る迫力のある声で繰り広げられる「Peach Tarō」と「Dog Monkē」「Pheasant」の冒険。心配する母をよそに、今にも跳ね出しそうなほど興奮で体を揺らし、笑いながら話に夢中の息子たち。100%言葉が分かるわけではなさそうですが、感じる事ができるのでしようね。

講談との運命の出会い

旭堂南春さんが初めて日本に来たのは、2003年(平成15年)のこと。関西外国語大学への4カ月の語学留学でした。子どもの頃から大の日本好きで、なかでも日本の歴史が大好き。その後も日本熱は高まる一方で、もっと日本を知りたいと、語学指導等をおこなう外国青年招致事業のJETプログラムに参加し、2007年(平成19年)、

外国語指導助手(ALT)として再び来日を果たします。最初は富田林市に住んでいたそうなんです。

来日前から大学で日本語を学んでいましたが、実際に日本に来て生活してみると、日本語がほとんど分からないことに気付いたそう。言葉がじゅうぶん分からない国での生活は、苦勞も多かっただろうと思います。そんななか、役に立ったのは電車の車内アナウンスだったとか。日本語に続いて英語が流れてくる。多言語表記の案内板も勉強になる。毎日が勉強でした。

ALTとして来日したものの、ALTの仕事をするだけでは、「日本が好き! 歴史が好き!」という気持ちは満足しなかったようです。もっと日本を知りたい、ずっと日本に住みたい! そう思っていた頃、運命の出会いが訪れます。

2011年(平成23年)、「上方伝統芸能ナイト」英語版を組織するため、JET協会と大阪商工会議所、山本能楽堂が共同でおこなったプロジェクトに参加。このとき初めて「講談」に出会います。

最初に講談を見たとき「私は、これをやりたい」と思ったそうです。その理由はただ一つ。大の日本の歴史好きだったから。「講談は歴史を語るものです。どんな物語よりも本物の歴史こそが面白い」と南春さんは語ります。

2013年(平成25年)、4代目旭堂南陵さん主宰の講談塾で学んだのち、正式に南陵師匠に入門。旭堂南春となりました。この頃、天神橋に移って来られたそうです。近くにテレビ局、天満天神繁昌亭、天神橋筋商店街もあって住みやすいまち。講談師として仕事をするのに北区はびつたりの場所でした。

「知りたいなら、行ってみる」旭堂南春さんですが、お話をうかがうと、どうやらそれだけではありませんでした。普段から、着物で過ごされているそうで、「歴史を着たいから、着物を着ている」とのこと。そして、「歴史を語りたいから、講談師になった」のですが、もう一つ、「歴史を触りたい」という気持ちから「居合」をはじめたそうです。刀に触れたいとはじめた居合ですが、「刀

とにかく坂本龍馬が好き

とにかく日本の歴史が大好き、という旭堂南春さん。最も好きな時代は幕末から明治維新の頃。なかでも、特に心を動かされたのは、坂本龍馬だとおっしゃいます。

あるときは、龍馬が同志とともに設立した結社「亀山社中」の記念館がある長崎市へ。またあるときは、龍馬のほか、中岡慎太郎、西郷隆盛、木戸孝允、高杉晋作など倒幕派志士の遺品を見ることができ、幕末・明治維新期の歴史の専門博物館である、京都の「霊山歴史館」へ足を運び、龍馬に近づこうとされるのです。「知りたいなら、行ってみる」が南春さんのスタイルのようです。南春さんは龍馬の魅力をこう語ります。「幕末から明治維新にかけては、時代が変化している時期でした。日本の将来がどうなるか、どんな方向にどうやって進むのか、誰にも分からない時代。郷土という身分の家の5人きよだいの末っ子に生まれた龍馬は、家を出るしかなかったと思います。土佐の国にとどまらず、日本の国全体を見渡して、問題がある、変えなければならぬ」と考えることができる人でした。土佐を出て、多くの同志と出会い、行動します。世界を広く見る事ができた人だと思えます」。

講談師になって

日本に生まれ育っている私なんか足元にも及ばないくらい、日本の歴史が大好きで仕方ない旭堂南春さん。大好きなことが仕事になるよう講談師を目指すわけですが、日本人でも難しいネタ帳を読んで暗記するのは、並大抵の努力ではなかったと思います。やはり、話したり聞いたりするよりも、読み書きの方が難しいそうです。南陵師匠に台本を読んでもらい、それを録音して何度も聞きながら、暗記していったそうです。

を振るだけではなく、日本人の心を知ることができると語ります。「人を切るためだけではなく、美術品として心を込めてつくられ、命を宿します。日本の美しさを感じます」。

高知県には、英信流という居合が伝わっているそうです。江戸初期の武士、長谷川主税助英信が流祖であり、土佐藩に伝わって以降、土佐藩の御留(おとめ)流として、藩外不出の秘技として代々伝わり、藩士の間で根を下ろしたのだとか。土佐藩第15代

考えただけで気が遠くなりそうな話ですが、「みんなに日本の歴史を伝えたい」という強い意志があったからこそ。

「日本人には、自分の国の歴史をもっと知ってほしい」と南春さん。「織田信長には、弥助というアフリカ系の用心棒がいました。徳川家康にはオランダ貿易を後押しした三浦按針(あんじん)という臣下がいました。外国人も日本人も同じでした。今の日本人は、外国人だからと線を引く、悲しいですね。そう話す南春さんを目の前にして、私の胸がチクリと少し痛みます。そんなつもりは決してないのですが、とにかく外国語が苦手な私は、無意識に線を引いてしまっているところがあるかもしれません」。

ところで、南春さんは、講談をされているときの声はもちろん大迫力なのですが、普段の声もよく通る声をしてらっしゃいます。「講談では、修羅場読みという発声練習をします。武田信玄と徳川家康の戦で、家康の負け戦として知られている軍記物の『三方ヶ原軍記』を最初に練習します」。

「今の日本人の多くは、喉や胸を使って話をしますが、本来は逆です。話をしながら息を吐く、我慢できなくなると吸う。胆を使って声を出すのです」。

なるほど。腹式呼吸みたいなかんじでしょうか? 観客が聞き入ってしまう講談師さんの声は、胆から出すことがカギなのでしょう。日本の歴史を語りた、と講談師になった南春さん。自分で場所をつくって、あちらこちらで講談会を催しているそうです。なかでも高知県宿毛市で講談会をすることが多いとのこと。意外です。大阪じゃないんですね…。

南春さんは、高知県には、歴史のこと知りたい、守りたいと考えている人が多いと感じるそうです。高知県は、坂本龍馬はもちろん、たくさん幕末の偉人を輩出しました一人です。

コロナの時代に

これまで、各地で講談会を開催してきた旭堂南春さんですが、2020年(令和2年)初春からの新型コロナウイルス禍では、講談会の中身を余儀なくされました。かと言って、じっとしているわけにもいきません。

南春さんがはじめたのはYouTube。講談だけではなく、大阪・堺市の歴史を紹介するものや、高知県を東から西へ旅する「Let's Go To Kochi」シリーズなど、南春さんの大好きな日本を英語で伝えています。

「まだまだこれからですが、YouTubeで配信することで、日本だけではなく世界に知ってもらえることができる」と南春さんはどこまでも意欲的です。「歴史の勉強というと、何年に誰々がなにをした、ということ、ひたすら覚える。これは退屈ですよ」と南春さん。「講談は、その人がそのときなにを見て、どんなことを感じたのかを経験できるんです。その人が生きていた歴史を、その人になりきって小説を読むかんじで歴史を知っていくのです。だから、おもしろいのです」。

南春さんご自身も、歴史の絵本を読んで育ったそうです。「エピソードを語ることはとても大切。学校だけでなく、いろいろな場面で伝えたいですね」と話します。

最後に、旭堂南春さんから。「私は、外国人ではなく、みなさんと同じ人間です。同じ人間ですから、一緒に日本の文化を愛しましょう」。

はい!(終)



日本の歴史を伝えたい!
日本人には
自分の国の歴史を
もっと知ってほしいです。

聞き手・書き手/秋山暁子