



総料理長 谷口守

魁皇関の”断髮式”に 巴滄の三人が出席!

平成二十四年五月二十七日(日)、両国国技館にて



発行 工藤みよ子
編集 ちやくこ巴滄
東京都墨田区両国 2-17-6
TEL 03-3632-5600

第004号



専務 佐久間 勉

「魁皇ありがとう」の大歓声に包まれて

去る5月27日、両国国技館で行われた「魁皇引退浅香山襲名披露大相撲」に、ちやくこ巴滄にも入録の招待状をいただき、女将の工藤みよ子、相談役の工藤訓弘、専務の佐久間勉、総料理長の谷口守の4人が出席してきました。魁皇関(現・浅香山親方)が所属する友綱部屋は、ちやくこ巴滄の創業者である巴滄(元小結)が九代目友綱親方を務めた歴史と伝統のある部屋。本来なら代表である女将が入録したいところですが、断髮式が行われる土俵に女性が入る事は出来ず断念。

通常の大相撲とは違って相撲甚句や初切などたくさん催し物がある中で、魁皇関の最後のまわし姿を見ることができた子供相撲では、場内のあちこちから「魁皇!ありがとう!!」の声が沸き起こって、なかには涙声の人も。感動のあまりもらい泣きしそうになっていると、いよいよメインとなる断髮式が始まりました。

この日の国技館は満員の1万人。その視線が一同に魁皇関へと集まる中で、ふと横を見ると政界、財界、芸能界、そして角界をはじめとするスポーツ界などの著名人たちがずらり。麻生太郎元内閣総理大臣や徳光和夫さん、貴乃花親方や横綱白鵬など豪華な顔ぶれに交じって、緊張しながら名前が呼ばれるのを待ちます。大相撲との関わりが深い分、国技館には何十回と足を運んでいます。土俵に上るなど夢のまた夢。しかも歴代通算最多勝利を上げた名力士のまげに髪を入れるなど、生涯最初で最後である貴重な体験に感慨もひとしお。巴滄の3人も1万人に見つめられて高揚した瞬間でした。トリは師匠である友綱親方による留録で断髮式は終了です。

魁皇関、本当にお疲れ様でした。これからは浅香山親方として益々のご活躍と後進育成のために頑張ってください。巴滄一同で応援しています。

スカイツリータウン「東京ソラマチ」 イーストゲート(東街区)5F 産業観光プラザ「すみだまち処」

すみだの
魅力を発信!!

新名所・スカイツリーの開業を機に、ますます盛り上がりを見せる墨田区。産業観光プラザ『すみだまち処』では、墨田区の文化・歴史・観光・食など、すみだの魅力を発信しています。もちろん、くすみだモダン2011グルメセレクションに認証された「ちやくこ巴滄」も紹介されています。“観て、触れて”いまのすみだを実感できるコーナーです。スカイツリーにお越しの際は是非お立ち寄りください。



すみだの街歩きに
役立つ情報満載。

本場両国の味! 「ちやくこ巴滄」の四大ちゃんこ

<p>たちやま 太刀山ちゃんこ(醤油味)</p> <p>角界を代表する醤油味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 	<p>くみやま 国見山ちゃんこ(塩味)</p> <p>塩味のさっぱりしたコクのあるスープと絶品の鰯つみれ入りちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 	<p>やはすやま 矢筈山ちゃんこ(水炊き)</p> <p>鰯のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。2,940円(一人前)</p> 	<p>ともえがた 巴滄ちゃんこ(みそ味)</p> <p>4種類の特製味噌をブレンドした2種類のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 
---	--	---	--

来たれ、若者!
友綱部屋
新弟子募集
明日の横綱を目指す若者を募集しています。
詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.tomozuna-beyajp/recruit/>

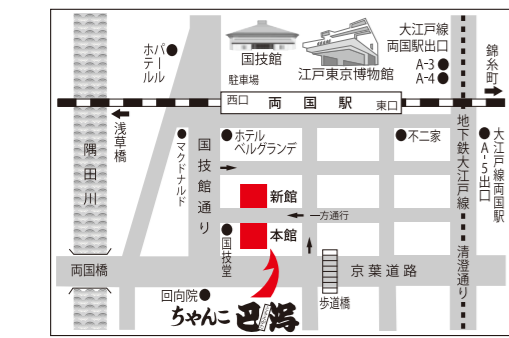
通販商品のご案内

「九代目ちゃんこ鍋」
(塩味)が新しく
なりました!

東京両国の老舗の味を
ご家庭でも楽しめます。
両国のお土産や贈答と
してもご利用ください。

二人前セット 三二五〇円
四人前セット 五二五〇円
※送料別途





ちやくこ巴滄

ご予約 03-3632-5600
お問合せ FAX 03-3635-3056
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6

全300席 本館130席 新館170席

営業時間
平日 11時半~14時 17時~22時
土・日・祝日 11時半~14時 16時半~22時
※6月~8月は月曜定休



<http://www.tomoegata.com>

江戸の頃から唄い継がれてきた ”相撲甚句”をこれからも伝えていきたい

ちゃんこ巴淳を「轟負くださる皆さまには店内で流れている唄が、相撲甚句」だどご存じの方も多いと思いますが、その時代背景や歴史などに触れる機会意外と少ないのではないのでしょうか。いつも当たり前のように耳にしている唄だからこそ、一度きちんとご紹介したいと思い、今回、大納川流大納川相撲甚句会・総師範の大納川憲治さんにじっくりと語っていただきました。

各地の民謡との深い関わりから生まれ、唄の継がれてきた”相撲甚句”

ちゃんこ巴淳さんのお客様には「相撲甚句」はお馴染みだと思いますが、もともと「甚句」というのは民謡の一種ですから、私たち日本人には自然と受け入れられる唄なんだと思います。特に、江戸の幕末から明治にかけては流行歌として定着していたらしく、当時花柳界で流行っていた甚句を相撲取りがお座敷で覚えて、巡業でも唄うことになったのが相撲甚句のはじまりだと言われています。明治・大正の頃に行われた地方巡業の取組表を見て、「型」と書いてあつたらそれが相撲甚句です。

何人かの力士で土俵を丸く囲んで、唄に合わせて手拍子、足拍子で左へ左へと回り、これが相撲の攻めの型、防ぎの型になっていたので「型」と呼ばれていたわけですが、もとお座敷の踊りにかわるものとして取り入れた振り付けだったようですね。



左 大納川さん 右 佐久間専務

現在は、歌詞に各地の名所を取り入れるなど地方色豊かで、相撲と郷土の結びつきを感じさせる甚句が多くあって、見せるというより聞かせる唄になってきたと思います。

ひかに人を惹きつけられるか、自分の声だけで勝負できる面白さ

魁皇関の断髪式で1万人の観客の前で



それと同時に、声を出した時に「ひかに人を惹きつけられるか」が考えられるようになったのだと思います。もともと相撲甚句が土俵で唄われるようになった時に、相撲取りの大きな体にふさわしいゆつたりとした唄い方になったり、昔はマイクもなかったもので、肉声で場内の隅々まで聞こえるように朗々と唄ったり、いろんな工夫が凝らされるようになったんです。甚句には甚句の声の出し方があるんですね。

私が甚句を唄い出したきっかけは当時の木瀬部屋親方が勧めたことでしたが、18歳の時から唄い始めて、いかになめらかに声を出すか研究したり、昔の甚句にはこぶしは入っていませんが、こぶし入れるようにしたり、自分なりに工夫してきました。私は昔から浪曲が好きだったので、甚句の唄い方でも息を続かせるのが好きなんです。楽器を使わないので”自分の声だけで勝負できる”というのも気持ちいいですね。

相撲甚句は合の手で「ドスコイ、ドスコイ」と唄っていますが、これは「どすの効いた声」という意味が元なんです。気持ちよく唄っているところを「ああ、どす声」とからかうのも、相撲甚句の面白いところですね。

和の食文化を訪ねて

日本酒・蔵元めぐり

喜多酒造（滋賀県東近江市）

第5弾!



今回の日本酒・蔵元めぐりは、全国新酒鑑評会で何度も金賞を受賞されている滋賀県の実力蔵「喜多酒造株式会社」を3人で訪れてきました。日本一大きな湖の琵琶湖を擁する滋賀の地で、文政3年の創業以来、180余年に亘り日本の伝統文化である酒造りを守り続けています。八代目の喜多良道社長に蔵元としての酒造りにかける思いやこだわりを直接伺ってきました。



八代目 喜多良道社長と女将の工藤みよ子

隠れたる美酒の宝庫 滋賀

県面積の6分の1を占める琵琶湖がある滋賀県。東の伊吹山地、鈴鹿山地、西の比良、比叡山地に囲まれた盆地が広がります。古くから穀倉地帯として知られ、県産酒の多くはこうした山々を源とする地下水で仕込まれています。また、日本酒の直接の原材料である酒米の栽培は、山よりの傾斜地で、水がきれいなところが最適とされ、まさに滋賀県は酒造りに適した地であるといえます。



喜多酒造の自家栽培の酒米田にて

今回は、私たちが訪れた喜多酒造は、滋賀県東近江市にあり、周囲を山脈や田園が取り囲み、豊かな自然が一面に広がっていました。喜多社長が理想とする酒造りは、「酒は美味しいもの」、「よき酒とは水晶玉のごとく」と表現されます。これは、米の旨みを



左 石川喜久子 右 八代目

銘酒の陰には、名水と好適米、そして、造り手の情熱

喜多酒造の仕込み水は、鈴鹿山系から流れ出る愛知川の伏流水（軟水）を自家井戸から汲み上げた天然水です。酒米には、良質な酒造りに適した米を追求するために20年以上前から米作りを行い、味を左右する原材料づくりから徹底しています。

もう一つのこだわりは能登杜氏との酒造りです。代々能登杜氏と力を合わせて、代表酒の「喜楽長」を醸造しています。



酒造りの最高責任者である「杜氏」と酒蔵を経営する「蔵元」とは、一心同体であり、信頼関係がないと良い日本酒を造りあげることができません。「日本酒は、日本の文化です。その文化の担い手として、共に



魁皇関引退・浅香山襲名披露大相撲で栄誉を称えた相撲甚句を唄う

今回ご縁があつて魁皇関の引退式で相撲甚句を唄わせていただきましたが、普段は土俵で相撲甚句を唄っているのは現役の力士ですから、私のように現役引退してからこうして土俵で唄う機会が持てるのは非常に稀だと思います。大変光栄なことです。唄わせていただいた甚句は「怪力大関 魁皇」というタイトルの、魁皇関の引退相撲用に呼び出し永勇さんが作詞された唄で今年三月に発売された相撲甚句のCDに入っていました。それを魁皇関が聞かれて、引退式にどうかとお声をかけていただきました。

巴海新館1階に「相撲甚句」CDを販売しております



永勇さんは「甚句作りの名人」と呼ばれた方で、初代若乃花が現役を引退された後、引退相撲で「若乃花一代記」と題する甚句を作詞され、その後も力士の引退相撲や全国の巡業で自身が作詞された甚句を数多く披露していただきますのでご存じの方も多いいんじゃないでしょうか。残念ながら、引退式での甚句を永勇さんに聞いていただくことはできなかったのですが、唄が終わりに、国技館中に響き渡る割れんばかりの拍手と歓声をいただいた時は本当に感無量でした。

いま全国に相撲甚句の教室ができて私も生徒さんに教えていますが、これからも相撲文化の一つとして多くの方に相撲甚句の素晴らしさを伝えていきたいと思っています。

ちゃんこ巴淳でも「生の相撲甚句」観賞を承っております（20名様より）
※詳しくはお母へください

研鑽し、努力していくことによつて、古きよき伝統と手法を守り、新しい試みも取り入れていきながら個性的で良質な酒造りを目指しています」と喜多社長。毎年みんなの愛情を注いで造りあげた「喜楽長」を杜氏や蔵人たちと酌み交わす時、蔵元としての大きな喜びを感じ、深く感謝するそうです。そして、「喜多酒造の日本酒を多くのお客様にお伝えし、お楽しみいただくことが幸せであり、使命です」と語っていました。

八代目喜多社長の酒造りへの想いには、明治維新をはじめ数多くの激動期を乗り越えてきた「近江商人」と同じ熱い心意気を強く感じました。（女将 工藤みよ子）

滋賀は近江の国の湖東平野の大自然の中で、伝統ある酒蔵、そして能登杜氏との深い絆で醸し出す「魂」の日本酒を味わい、身をもって最高の酔いを実感してきました。（人見一範）

緑豊かな大自然の中で180年の歴史を守りながら、地元の大学生と新しい酒造りをしたり、常に美味しいお酒を求める姿にお酒に対する深い愛情を感じました。（石川喜久子）

夏期限定 近江の地酒 喜楽長 純米大吟醸

私たちが厳選してきた「喜楽長」純米大吟醸を夏期限定でご用意します。能登杜氏の高い技術力と喜多社長の美酒にかけられる情熱が醸し出した銘酒。吟醸香の味わいとほのかな甘みのバランスが絶妙です。巴海自慢の料理と一緒に是非お楽しみください。



喜多酒造株式会社

文政3年(1820年)に初代の喜多儀左エ門が、近江米を使って酒造りを始める。以来、酒造業を代々受け継ぎ、江戸時代から続く、180余年の歴史を持つ蔵元となる。代表酒の「喜楽長」という銘柄は、お客様に喜び、楽しく、酒を飲みながら、長生きをしていただけるようにと、名付けられた。