「ナニワ横丁の風情」が育む食文化と人情の町・大阪

≪略歴≫
四代目 中村鴈治郎（屋号：成駒家）
生年月日：1959年（昭和34年）2月6日
本　　名：林　智太郎
襲 名 歴：中村　智太郎
五代目中村翫雀　（1995年）
四代目中村鴈治郎（2015年）
父　：四代目坂田藤十郎
母　：扇　千景
初 舞 台：1967年（昭和42年）

オン・オフ男の美学

粋

大阪府社交飲食業生活衛生同業組合が創立50周年を迎えられましたこと、心よりお祝い申し上げます。思い起こせば私の初舞台が昭和42年11月と役者人生50年を数えるに至り、お互い同じ時代に足跡を残してこられたことに不思議な縁を感じます。

ミナミは「成駒家」のふるさと

仕事柄、東京（銀座）や名古屋、九州と全国の歓楽地で飲むことも少なくありませんが、大阪のように南地（なんち：南新地のことでこの呼び方も最近では聞かれなくなりましたが…）と北新地があって、花街と一緒にまとまって催し事ができるのは、ここだけやないですかね。これも社交飲食組合の皆さんがしっかりとまとまっている団結力の賜やと思います。

私の親の代になって居を京都に移しましたが、もともと初代と二代目は大阪ミナミに住んでおりまして、大阪は”成駒家“の原点・ふるさとであります。そんな大阪も時の流れとともに変わってしまうのはしかたないことですが、「知らぬ同士がお皿叩いて、チャンチキおけさ」の唄のような”呑み屋横丁“の風情はなくさないで欲しいなぁ。肩肘張って他人行儀に飲む酒なんて、味気ないですから…。

イラストレーター：misaki

人はなぜお酒を飲むのか

先輩諸氏にミナミや北新地に連れていってもらったのは、22〜23歳の頃でしょうか。当初は酒屋で買えば安くつくのに何倍ものお金を払ってまで、人はなぜ飲みに行くのか？　不思議に思いました。あれから35年。今やお酒は私にとっては、切っても切れない無二の親友とも呼ぶべき存在になりました。芸の世界はこれで100点満点！　と言えるものではないですから、どこまで行ってもゴールが見えない。舞台での落ち込みを明日へ持ち越さないためにもストレス発散は不可欠で、お酒は大切なパートナーという訳です。まぁ、毎日飲むための言い訳にしか聞こえませんが…（笑）。高いお金を払ってでも飲むお酒に何があるのか。その答えは人それぞれでしょうが、人と人との楽しい出会いや潤い、やすらぎを感じさせてくれるひとときを堪能すると、それはもうお金の大小じゃなくなってくる…。

日限　萬里子さんとの出会い

最近は接待も昔に比べれば少なくなったようですが、一昔前までなら、札幌、東京、名古屋、大阪、神戸、博多といった都会の名だたるお店には、財界のオエラ方が多く集まり、まさに”夜の社交場“と呼ばれる所以でもありました。人が集まるところにはモノが動き、町も育ち、人も育ち、お客様も育つ・・・・・色んな事が学べる社会勉強の場でしたね。

私が大阪・ミナミの町（お店）を教えてもらったのは日限萬里子という女性で、まぁ、一口でいえば姉御肌タイプのお母さんのような人でした。アメリカ村の産みの親とも言われ、さびれていたミナミや南堀江の一角を若者が集まる”お洒落な一画“に作り変えた功労者です。大阪・島之内にあった芸者置屋の御嬢さんに生まれ、商売柄、財界のトップ方とのパイプも太く、”彼女が動くと街が動く“とまで言われた名物プロデューサーでした。

日限　萬里子（ヒギリ マリコ／1942−2005）
大阪・島之内にあった芸者置屋を営む裕福な家庭に生まれる。ミナミのさびれた倉庫街の一角にカフェ「LOOP」を開店、これが若者の集まる街づくりのきっかけとなる。その後この辺り一帯に若者の店が次々と誕生し、“アメリカ村”と呼ばれるようになる。

彼女との出会いによって、人と人とのつながり、人とお酒の関係はどうあるべきかを教えてもらいました。彼女の薫陶を受けて、人の集まるお店（繁盛店）が醸し出す”匂い“のようなものを肌で感じることができたように思います。若くして亡くなられたのが残念ですね。

大阪の「粋（すい）」、東京の「粋（いき）」

男の粋な飲み方ってよく聞かれるけど、そんなこと考えながらお酒なんて飲めるかいなぁ…（笑）。粋（いき）という言葉も大阪と東京では、ニュアンスが変わってきます。東京では女に振られても「何言ってやんでぃ」と気丈夫にやり過ごすところが大阪では、粋（すい）と読んで「まぁ、そないなこと言わんと…」と女をなだめにまわる、もっとベタです。武士社会（東京）と商人社会（大阪）の中で育まれた文化の違いですかね。もうひとつ挙げれば、心意気とか男意気の「意気（いき）」もあります。人それぞれ自分のスタイルがあるでしょうし、そんなスタイルを受け入れてくれる店であれば、私としては大変にうれしいですね。

例えば、居酒屋でお酒とアテの残りを測りながら飲んでいる人のように。2〜3品のアテを前にアテとお酒が同時になくなるように、ちゃんと計算しながら飲む・・・・・男の美学やなぁと思う。

お酒を飲むのは大概一人です、一人の方が周りに気を使わずに気ままに飲めますから。

知らないお店に飛び込むのも全く苦になりません。気に入らなければすぐに出るだけですから…。「どのような店が好きか？」って、あまり考えたことはありませんが、何かしら”風情“や”人情“（言い換えれば前述の”匂い“）の感じられるお店を、結果として選んでいるように思います。情の「さけ」は、もうひとつの酒かもしれませんね。

「食文化」「酒文化」の継承は大阪から

音楽や美術、スポーツ、芸能などは空気のような存在で、普段は殊更その有難み（存在価値）を意識することはありません。しかし、なくなってしまえば途端に息苦しくなり、日常の暮らしも詰まらなくなるものです。人が生きる上で必要なものはお米やパンだけではない！と、いうことです。

”遊び“を長い歳月をかけて”文化“と呼ばれるものに熟成させていく・・・・・そのようなものが人間社会には必要なんですね。江戸時代のおよそ300年間、戦争のなかった国は日本だけと言ってもいいでしょう。そのお蔭で色んな分野で様々な文化が生まれ、花開き、現代に至るまで脈々と受け継がれてきました。そのような文化に近いものが飲食業界にもあるはずなんです。それを世間に強く発信してほしいですね。

東京や名古屋、九州でも、そんな”遊びの文化“を受け継いでいくお店は少なくなってきたように思います。でも大阪にはまだその流れを継承している（していこうとする）お店が多く残っており、これができるのは大阪だけやと期待しています。ずーと将来にわたって守っていって欲しい。一度崩れてしまったら修復するのは難しいですからね。

取材のご協力ありがとうございました。
2016年7月11日に、大阪松竹座楽屋にお邪魔しまして、気さくにインタビューにお応え頂きました。本当に人間味のあるお人で、器の大きい方だなと感心し、また、私たちの業界に多くの期待を頂き、喜ばしい限りでございました。四代目 中村鴈治郎様のご活躍とご発展をお祈りし、期待を裏切らぬよう、私たちも邁進して参ります。

大阪府社交飲食業生活衛生同業組合
理事長　福長 徳治