

第二回

# 伝統を 華やかに 彩る女性たち



予約制

2017年1月22日(日)

- 昼の部：開場 13:30 / 開宴 14:00
- 夜の部：開場 18:30 / 開宴 19:00

[会場] 南国酒家 原宿本店 迎賓館『鳳凰の間』

[料金] 特別コース料理・飲み放題付 お一人様 **10,000円** 税サ込

[定員] 各 80名様 [受付] 2017年1月17日(火)まで

[イベント内容の詳細は裏面をご覧ください]

中国料理 **南国酒家** 原宿本店  
NANGOKUSYUKA

0120-7592-15  
東京都渋谷区神宮前 6-35-3 コープオリンピア内 TEL.03-3400-0031

南国酒家

検索

## 狂言とは

狂言とは、室町時代に成立したことばと仕草からなる日本芸能の原点といわれるものです。狂言は日本の伝統芸能の中にあって唯一素顔で演じるものとして、現代の感性がそのまま表現される優れた舞台芸術です。「笑いの芸術」とも呼ばれる喜劇は、その価値評価は日本はもとより、海外でもたいへんに高いものがあり、2001年にはユネスコの世界無形遺産に登録されました。表現・表情が乏しいといわれる日本の伝統芸能の中で、実に豊かな表現とその表情が、ことばを超越して理解される素晴らしさは、狂言に携わる者の心の表現によるものにほかなりません。狂言の中でも神仏・動物などの役柄は仮面をつけますが、面にも豊かな喜怒哀楽の表情が備えられており、楽しみを与えてくれます。また狂言の中心的な題材は室町時代の庶民の日常生活であり、科白は室町時代の日常語です。正確な言葉のアクセントがことばの正しい理解と想像を生み、永遠的魅力を持ったことばの美しさは記譜できる音楽性さえも備えています。そして、普遍的な人間性を描いた内容が、世界にも共感を生む芸能たる由縁といえるでしょう。

## 和泉流とは

和泉流は、日本狂言界の二大流儀の一方を代表する流儀です。今から579年前、後花園天皇の御代に近江源氏の流れを汲む佐々木岳楽軒を流祖として京都山科で確立され、以来六代目宗家までが禁裏の御用を足し、近衛家の庇護を受けて都を中心に活躍していました。また七代目宗家からは尾張徳川家に召し抱えられ、江戸時代260余年隆盛を誇りました。現在は二十世宗家の和泉元彌が、579年の歴史とともに先代十九世宗家と和泉元秀から伝承された254曲の現行曲をもとに世界的に狂言の生存・伝承・普及のため精力的な活動を行っています。



三宅 藤九郎



和泉 淳子

## 史上初女性狂言師

狂言600年の歴史の中で初の女性狂言師が、和泉淳子と十世三宅藤九郎です。和泉流の流儀には、女人禁制の決まりはありませんでした。これまでの社会背景や時代背景では、女性が修行をする機会やプロとして舞台に立つ機会はなかなか与えられなかったのです。しかし和泉流十九世宗家と和泉元秀は「人間狂言師」の考えのもと和泉淳子・三宅藤九郎の姉妹に、3歳の初舞台から男性と変わらぬ指導を行いました。日本でも唯一となる男女共演の伝統的な狂言を確立し平成元年には国立能楽堂において「史上初女性狂言師誕生記念公演」を行い、和泉淳子・三宅藤九郎は文部大臣より感謝状を授与されています。女性狂言師の活躍は伝統芸能の世界に新たなイメージをもたらしました。狂言の舞台に新風を吹き込むだけでなく、特に海外においては13か国30余都市での公演の成功に加え日本の伝統芸能への偏見を取り除く一助ともなっており、次世代の女性狂言師（和泉采明・和泉慶子）育成も進む現在、21世紀の狂言の可能性を拓く存在であり続けています。

# 演目 狂言「棒縛」

[あらすじ] 主人が留守になると、主人の酒を盗み飲みしている二人の召使い、太郎冠者と次郎冠者。その噂を聞いた主人は、ある日出かける時に太郎冠者を棒に縛りつけ、次郎冠者を後ろ手に縛って酒を飲まれないようにして出かけていく。二人は縛られた不自由な格好でも、せめて酒の匂いだけでもかぎたいと酒蔵へ行き、まんまと酒を飲み始めてしまう。酒を飲み、謡いつ舞いつしているところへ主人が帰って来るが…。

新年のお祝いに「祝言小舞謡」、和泉姉妹トークショーもごさいます。

## 特別コース料理

1. 南国酒家「狂言」七種冷菜の盛り合わせ
2. 気仙沼吉切鮫尾びれ姿と  
新潟県産 椎茸「八色天恵菇」の有機醤油煮込み
3. 北京ダック
4. 福岡県産 剣先イカ、天然海老とつぼみ菜、  
沖縄県産 塩セロリ、菜の花の塩麹風味炒め
5. 山形県産 豚ロース肉と干し柿、  
福岡県産 あまおうの包みオープン焼き  
黒酢仕立て
6. 青森県産 大つぶ帆立貝のソテー  
ガーリックスパイシー風味かつお菜添え
7. 穴子の山椒風味煮入りチャーハン
8. 福岡県伊都物語牛乳とろ〜り濃厚飲むヨーグルトの  
いちごムース仕立て

## 特別ドリンク



### スペインのナバーラ地方の名門ワイナリー「ボデガス・オチョア」の新しい白ワイン

家族経営の「ボデガス・オチョア」はナバーラ地方で最も古く代表的なボデガの一つ。その歴史は、14世紀まで遡ります。以降、オチョア・ファミリーは、数世紀に渡り高品質ワインにこだわり続け、そのための時間と労力を惜みず、常に素晴らしいワインを造り続けてきました。ブドウは有機に近い自然農法で栽培、収穫量も低く抑え、高品質のブドウが収穫できるようにしています。ワインは全て自社畑のブドウのみを用います。さらに高品質なワインを造るために良質なブドウを選び抜き、少量生産、常に品質を保つことに徹しています。

### Bodegas Ochoa オチョア ウパドブレ

家族、姉妹の絆が生み出す、暖かく力強さに満ちたワイン

オチョア・ファミリーの歴史と伝統を守り続け、革新的な手法を駆使し、これまでにない独創性溢れるワインを生み出す姉のアドリアーナさん。その醸造家である姉が造るワインの魅力を、世界中を飛び回って営業活動をしている笑顔いっぱい姉のベアトリスさん。



※お一人様よりご予約いただけます。※予告なくイベント内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※席に限りがございます。定員になり次第、締め切らせていただきます。予めご了承ください。※他の企画やクーポン、割引優待券のご利用はご遠慮ください。  
※お食事は「狂言」をご覧になった後になります。※ワイン以外のお飲み物もご用意しております。