

# 響・もてなし・京

前向きのいけずで歩いていこう。



パネリストの面々を当日の自稱で紹介すると、万葉人の中川真さん、半・反・画家の黒崎彰さん、おばネット担当重役成田重行さん、東京からの通い妻は阿木燿子さん。フリ上手の高田公里さんが司会役だった。



お父さんは、自分のざぶとんを裏返して客にすすめる。お母さんはぶぶ漬けを、よその家でよばれたことがない。息子が腕組みでロックコンサートに行けば、娘は祇園ばやしを家の2階でかそけく聴いている。「磯野家の謎」ではないが、これが京都の典型的な一家？

てな話を木戸銭なしで聞けて、文の助茶屋の甘酒でひと休み。最後は阿木燿子をまじえた420人の記念撮影。そんな贅沢なイベントが3月7日の午後、東山・知恩院集会堂で開かれた。平安建都1200年を記念して2年にわたって京都を考える『伝統と創生フォーラム』の第1弾へもてなし関係の誕生である。

茶人・筒井絃一が「京都は世界の茶室だ」と語れば、すべての演出を担当した松岡正剛は「仏も客であった」と喝破。瓢亭の若主人には塩梅のコツを教わり、きら星のような著名人に息をのむ。パネルデイスカッションの出演者は毛氈敷きの床几に腰かけ、くつろいで「関係」のデザインに熱中。石津謙介、手塚真をはじめ、一座のみなが阿彌陀さまの前に平等におつちんして、京都を動かすのは京都人自身であることを思い知らされた4時間だった。

高田公里のたくみなリードで、ご意見拝聴から巻き込み・参加型イベントとして大成功を収めたこの催し。ときれずに漂い続けた香の煙は、9月に予定されている第2弾へふるまい行動の文化へのかすかな予兆だったのか。

(文中敬称略)

ライター／大音美弥子

## 高級？キツチユの狭間で 揺れる天下一品祇園店



メニューは22時を境に夜の部と深夜の部に別れて構成。値段、メニュー名が若干変わる。特製スタミナラーメンは深夜の部は、花見小路特製スタミナラーメン(1,000円、夜は700円)となり、玉子、アスパラ、フロッコリなどがトッピングされる。ちなみに写真の花見小路特製花見ラーメン(1,500円、夜は1,000円)の具は玉ねぎ、イカ、エビなど。オープン7:00PM~3:30AM 日祝休

### 天一の華麗なる イメージチェンジ

ここはどこ？私は誰？(古いギャグ)自動ドアが開いたとたん、一瞬そんな思いが頭をかすめる、そう、ここは、コッテリ、アツサリといえはおわかり。京都随一のラーメンチェーン店、天下一品の祇園店。昨年9月にオープンしたこの店は、上の写真の通り、これまで世間一般で知られる、「天一」のイメージとはうって変わった高級感!?あふれる店舗なのだ。

「いらっしやいノ」という威勢のいい声もなく「いらっしやいませ」と蝶々イをつけかきこまったウェイター、ウェイトレスが出迎える店内は、アンテイク風の丸テーブルが置かれ、フランス料理店さながらの雰囲気。油ギトギトもなし。オレンジ色のカウンターも見あたらない。そして、なぜかサイドボードがディスプレイされ、なんの因果か、中にはどう考えてもラーメンにはまったく関係なさそうなティーセットやウイスキーが飾られている。

なんでも、祇園という場所柄を十分に意識した結果、このような店舗展開に至ったということらしいが、これまでの天一を知る人が表の看板につられて暖簾をくぐったのなら、かなり酔いがまわったなあ、としか思えぬキツチユな店づくりである。がしかし、写真の花見小路特製花見ラーメンはもとより、スタミナラーメンも健在。かなりのギャップもこれまた愛敬。祇園のネオンの中で、ひと味違うコッテリを味わってみてはいかがか。