



THE TRICK TO LIFE ／THE HOOSIERS

UKロックのブライテスト・ホープ、 夏フェスまでに知ってなソン！

この三人組、フランツ・フェルディナンドと同様に欧米・日本のすべてでソニーグループが契約、という点からも期待の高さが伺える。現にここ日本でなら、春にデビュー盤→夏フェス出演→大爆発、という筋書きすら見えてくる。自らを「Odd (=変な、個性的な) Pop」と称するこのフージアーズ、PVでは'60年代アニメ・ヒーローにコスプレ(!)する一方、ザ・キュアやコールドプレイを彷彿させる抜群のメロディ・センスでロック・ファンを虜にする、確信犯ともいうべきヤツらなのだ。

にしても、隠しトラック「Feeling You Get When」のコントラストにはシビれた(「待ち切れなかったから曲間は2秒くらいにしたよ(笑)」とラストの曲のあ

とすぐに始まるので、ある意味要注意)。ベン・フォールズ・ファイブがゴッドスピードのコミュニケーションに一時的に身を寄せた後につくったら、という例えでどうだろうか。モグワイやシンガー・ロスの影響も口にしたけれど、あくまでポップに着地させるバランス感覚がまたニクい。

「昔は京都が首都だったんだよね? お寺もそうだけど文化的なものがたくさん残ってるみたいだし、インスパイアされることが多いよ!」と親日家だから、日本初ライブも期待したいところ。着物? 忍者? はたまた相撲のまわし? ってこれ全部、気前良く「シェー!」ポーズをキメた彼らがしてみたいって言うってたコスプレ!



■ THE TRICK TO LIFE / THE HOOSIERS
■ SONY MUSIC SICP-1775 2100円(税込) 4.9発売

Catch!
the entertainment

イベント・ライブ・演劇に映画、
CDリリースから書評に至るまで、
骨太entertainmentを丸飲み!

RELEASE

4.9
(Wed)

せわしなく、でもそれなりに、そこそこの暮らしを愉しんでいる。そんな侘びや寂びといった粋な暮らしが良いのか悪いのか分からないが、どうもそれが京都の人間の性分であり、華やかに見える京料理とて、かなりの智恵と工夫によってできあがった、まさに渋ちんな料理である。「つけもん」も、美味しいと言われればそれまでであるが、採れた野菜を日持ちさせ、愉しむ智恵でしかない。だが、生野菜では何ともしがたいが、漬物になると飯のおかずになるわ、酒の肴になるわ、はたまたお茶(ぶぶ)とも相性がいい。京都の人間はこんなようなものを「ようでける」という。そう、漬物物は贈答品にまでなる、よくできたものなのである。まあ内陸盆地の京都であるから、野菜は食べるものといえば一番のものであった。しかし、魚は無いモノねだり。一塩ものをありがたがっていたのが本当に幸せであり、今もぐじや鯖はそ

京都で何を食べるのか? という問いに関して、京野菜やぶぶ漬けというのも、まあよろしいもんやとは思う。そういった記号に誰もが期待して京都にやってくるのだし、実際に京都の人間は毎日、本当に毎日そういったものを食べて生きている。

【第六回】
京都つて、魚の街では決してない。
等身大の京都を知るには、
漬け物、ぶぶ漬け……
いやいや、焼肉屋の暖簾をくぐるのが一番。

肩の力を抜いて、自由に語ろう……、 京の街と付き合うというところを。	街場
演算	保伊戸 宵

RELEASE

発売中

顔筋(がんきん) ソング / July ☆ S

美を求道する京女の皆々様、
お顔はお歌で、引き締めませう(男性もね)。

昔、某ラジオ番組で「どうすればそんなにお洒落になれるですか?」と聞かれた藤井フミヤが、答えて曰く「まずはスタイルを良くすることですね。夏場ならGパンにTシャツが一番格好いいんだから」。さすが、だからピリー入隊もありである。ピリーボディに勝負パンツを履きや最強。でも常に世間様に晒している「顔」はどうする? 先述の理論では、メイクの前にやることが…。

そこで、「カラオケで熱唱した翌日に顔が筋肉痛

になって『これはもしや?』と思った」京都の女性がプロデュースした、表情筋を鍛える顔やセエクササイズCD。しかも作曲・後藤晃宏、歌・July ☆ S (しもぐち☆雅充) という京都ゴールデンコンビ! 引き締まった顔と表情は、全ての魅力の基本でしょう。え? 努力用を買うのは恥ずかしい? まあそれも京都人の美学か。じゃあカラオケに入ってればいいんだ。カラオケメーカーさん、京女発「顔版ブートキャンプ」、いかがです? (竹中 聡/本誌)

■「顔筋ソング」/ July ☆ S ■ ENTR-0104 2300円(税込)
※JEUGIA各店にて取扱中
<http://www.gankin-song.com>

FUJIIDAIMARU × POUSSE
3・4F Ladies Fashion Floor 1st Anniversary
プーゼ フラワーアレンジメントクラス 春の作品展

EVENT

3.7~
(Fri)「京都東山花灯路」の、その前に、
フジダイのコリドールに花が咲きます。

藤井大丸の3F・4Fレディースフロアリニューアル一周年記念イベント。20ショップ参加のファッションショーとともに、フローリスト・プーゼの作品展が3Fと4Fの廊下をジャック、しかもパブリックな場所ではあまりお目にかかれない浦沢美奈先生の作品も展示されるということで、ちょっとした騒ぎになっている。

総勢120名の受講者の作品が何を言いたいかという、古い町家は残っているけれど、京都ってやっ

ぱり都会なわけで、だから藤井大丸みたいなファッションビル(ある意味)がある。その中で、暮らしの中に花一輪という「自然のお裾分け」の大切なななだと思う。

「なかなか一気にたくさんは見られない春のお花が、エッフェル塔をモチーフにして大集合です」と、浦沢さん。で、京都人なら何はともあれ…の、「京都東山花灯路」はその一週間後から、という、よくできたお話。(竹中 聡/本誌)

■「FUJIIDAIMARU × POUSSE 3・4F Ladies Fashion Floor 1st Anniversary」 ■藤井大丸3F・4F ■3.7. (Fri) ~3.8. (Sat)
■入場無料 ■問い合わせ 075-253-0077 (フローリストショッププーゼ 寺町二条店) <http://www.pousse-kyoto.com>



こそこの贅沢ものである。

ここまで書いて(というか読んで)、「はは〜ん」と思ってたアナタは偉い。そう、京都では鶏と牛は贅沢なものでもなんでもなく、当たり前のように食べることでできる美味しいものだったのである。確かに仏教の名のもとに殺生は良しとはされていなかったのも事実ではある。がしかし、丹波・但馬、近江、上野・松阪という日本有数の、いや世界最高峰の牛肉生産地に囲まれた京都は、魚以上に流通や加工が可能だった最高の蛋白が、人間を狡猾にさせる「美食の最前線」を、常に担ってきたのだ。

「京料理といえは刺身」と思っているアナタ。確かに明石の鯛の、最高のものは京都にやってくる。しかしそれは氷や冷蔵庫といったものである程度の保存が利くようになったここ100年くらいの話である。それ以前から、肉は最高の食材として京都の都でもてなされてきた。

だからというわけではないが、京都にはイケズで口やかましい京都人の口を黙らせる、美味い焼肉店がやたらめったらと多い。しかもそれが画一的ではなく、「ようこんだけ多種多様な」と思わせるオリジナリティを持っているからたまらない。

ニンニクの効いたタレやおろしポン酢で愉しませてくれる旦那好みな店から、最高のホルモンを「ワンコイン」でお釣りは当たり前な値段で出す店まで、どこにいてもそこなりのバリエーションがあるから面白い。

「京都には、道すがらに日本を感じさせるもの、季節を感じさせるものがそこそこにある」というのも本当であるが、道すがらに美味しい肉を食べさせてくれる店が、そこそこにあるということも、決して忘れてはいけない欲しい。

保伊戸 曹(ほいとよい) / CMプランナー。世の中の面白いことを様々な視点で、キャッチボールしながらだれかれとなく伝えていくのがお仕事。篠原の弘と牛佐々木に挟まれた場所にある個人事務所の理髪師の梅が今、満開の緑の中にさす、紅色のおもしろき。と、お茶でも飲んでほっこりしたらがうっとうしく肉でも喰いにくか!