

40歳問題

「変な曲(笑)〈大沢〉」「面白え〜〈桜井〉」

「カッコイイカッコイイ〈浜崎〉」

40代が歩む道は、直線か、ワインディングか。



©2008「40歳問題」製作委員会

およそ20年前にデビューし、現在40歳ぐらいである、というだけで集められた浜崎貴司 (FLYING KIDS)、桜井秀俊 (真心ブラザーズ)、そして大沢伸一が、「3人でテーマソングをつくってください」というオファーを受ける。「コラボ」というもはや忌むべき言葉が氾濫しているせいで、「よくある話やん」と思われるかもしれないが、同作の主題にある「生き方を問いかける」という言葉を尊重するならば、荒唐無稽で失礼な話だ。

「生き方」を問うならば、3人の中で職業観がもっとも出ていたのが大沢だったと思う。その意味では同作はドキュ

メントである。

人生折り返し地点。「ある程度満足感を得られて、一呼吸ついたときに『あれ？オレって何なんやろう？』と〈大沢〉」なるのが40歳問題なのか、京都出身の監督・中江裕司が言う「両親を亡くしたときに、自分も死んで良いんだと思った」のがそうなのか…。

ベースではなくギターを手に、常に問題提起をする大沢の姿にシンパシーを感じ、センセーショナルなラストシーンの行動に「その先」を期待した、39歳の冬である。

(竹中 聡/本誌)

- 「40歳問題」
- 2.14 (Sat)~2.20 (Fri)
- 監督/中江裕司 出演/浜崎貴司 桜井秀俊 大沢伸一 角田光代
- 監修/新田恵利 新田恵利 箭内道彦 洞口依子 スチャダラパー 小川直也
- リリー・フランキー スネオヘアー
- 京都みなみ会館
- 問い合わせ 075-342-4050 (RCS)
- http://www.40sai-problem.com

atch!
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!

MOVIE

~2.20
(Fri)

魚というと、京都の人間はどうも億劫になる。というのはちよつと思ひ込みすぎだろうか？

京料理は、基本的に地場でとれた野菜などと一緒に向の魚(海のもの)の料理が組み合わされている。しかし、(京都府ではなく)京都とその周辺都市には海が無い。そう、大阪や神戸、はたまた名古屋といった都市のように、豊かな海洋資源に裏打ちされた、美味しい魚が朝な夕なとまな板の上にある環境に京都はほど遠い土地であつて、魚は冷蔵庫と自動車普及する昭和な時代まで、食することさえ珍しく、贅沢であつたと言つて良い。

まさに、京都は魚喰ひに関してはハンデのある街であつた。僕自身、社会人になつて大阪や神戸で仕事をやるようになって正直、魚の見方(というか考え方)というか食べ方というか…)が変わつた。刺身といえは鯛、夏場は鰻と、それなりに美味しいものを口にしてきたつもりだったが、まさに身に鉛色をしている明石の屋網の鯛や、淡路島の鰻の太く弾力があるけれど口の中ではほぐれていく滋味との出会いは、京都では経験できなかった(値段も含めて)サブライズだった。そう、その体験が京都での魚食を僕に億劫にさせている。

とはいえ、今回の特集のラインアップをみて、改めて思うのは、まさに無いものねだりというか、京都人は本当は魚が大好きであるということ。肉や濃い味も大好きではあるが、やはり蛋白といえは魚を欲する。それは、日本の料理のスタン

【第16回】
京都に在るといふこと〓美味しい魚を食べること
は、無いものねだりなのか？
いや、京料理こそ、
入りにくい魚をいかにして手に入れて
美味しくいただくか…の歴史ではないか。

肩の力を抜いて、自由に語ろう…、 京の街と付き合うということ。	街場
演	の
算	保伊戸宵 (ほいとよ)

悲夢 (ひむ)

愛ゆえに夢と現の行き来を望むなら、
映画館へ行くか、一条戻橋へ赴くか。

MOVIE
3月
公開予定



©2008 KIM KI DUK FILM All Rights Reserved

熱狂的な信者に愛される鬼才キム・ギドク監督の最新作は、オダギリジョーを主演を迎えての日韓コラボ。オダギリは日本語で、イ・ナヨンは韓国語で、物語は進んでいく。それが何より自然だからだとは言えども、思い切った演出ではある。

とはいえ、思い切りの良さはそのストーリー展開にも見事に組み込まれ、監督自身が実際に見た夢に、「胡蝶の夢」(蝶となり花上に遊ぶ夢を見た荘子が、夢から覚めた後も夢か現かはっ

きりしなかったこと)を結びつけ、夢と現実の境界線を軽々と超えてゆくふたりを描く。愛があるからこそ苦痛と狂気を、これほどまでに神秘的な美しさで、有無を言わさず映し出す術と衝撃的な結末に、「愛とは何ぞや」と考えずにはいられない。

いまいる場所は、夢か現か。狂おしいほど身を焦がす「愛」に迷い込むのも一興では。
(山田涼子)

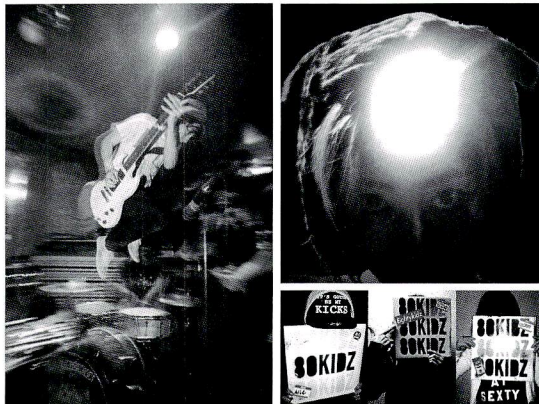
- 京都シネマ
- ※ 梅田ガーデンシネマ 2.7 (Sat) ~、シネ・リーブル神戸 2.14 (Sat) ~ 公開中
- 脚本・監督 / キム・ギドク
- 出演 / オダギリジョー、イ・ナヨン、パク・チア、キム・テヒョン、チャン・ミヒ (特別出演)、他
- <http://www.hi-mu.jp/>

DEATH DISCO

~ THE DEATH SET SPAZZY LIVE in Kyoto ~

アドレナリンもドーパミンも、
飛び散らんばかりに溢れ出す！

EVENT
2.10
(Tue)



「Mother Fucking Death Set」ことザ・デス・セットは、昨年3月のデビューにもかかわらずいきなりフジロックに参戦と、ここ日本でも俄然人気者なヤツら。オージー産、米ボルチモア経由の三人組は、初期ビースティー・ボーイズに見る無軌道さとハードコア・パンクの爆発力をまとめてブン投げるハイテンションなステージで、血の気盛んな連中を昇天させているのだ。その彼らの来日ツアーin京都がものすごい。

欧米で最も知名度の高い日本人バンドのひとつ、パンク〜ファストコアをかき鳴らすMELT-BANANAの最新編成にLimited Express (has gone?)、ヨルズインザスカイというバンド勢、DJにはニューエレクトロ・ブームへの東京からの強烈な回答=80kidzと、その衝撃&痺撃度は郡を抜く“MIDI_sai”主宰のKA4Uなどなど。こんなクレイジーな夜、服用には注意が必要です。
(中谷琢弥)

- 「DEATH DISCO ~THE DEATH SET SPAZZY LIVE in Kyoto~」
- 2.10 (Tue)
- OPEN / START 22:00~
- 前売り 2500円 当日 2800円
- METRO
- 京都市左京区川端丸太町下町46 恵比須ビルB1F
- ☎ 075・752・4765
- <http://www.metro.ne.jp>

ダードをつくり上げたというか、都暮らしの中で培ってきた魚の旨味への欲求の強さというか、美味しきものをいいただくためのプロセスを大切にしてきた京都人のDNAに刻まれたものではないだろうか。

無いものねだりといえども、どうもいやらしい気がするが、魚を食べたいというその強い欲求が京の食文化をばくくんできたのも事実である。

江戸の頃には松前船や北前船などの交易によって北海の塩干物が京都に入ってくる。そう、今なお正月に世話になる棒鱈、ニシンである。かちんかちんのそれらを丁寧に戻して煮る。円山の平野屋の「いもぼう」、四条の松葉の「にしんそば」。今や堂々と、京都の名物料理になっている。これこそ、京都人の魚喰いの原点ではないか？ と僕は思っている。

そして、京都人の発明ともいえるのが、一汐もの、ではないだろうか？ そう福井、若狭の浜から一汐あてて運ばれてくる、ぐじ、笹鱈、そして鯖である。朽木から大原三千院を超えて、京都へ。いわゆる鯖街道を通ってやってきたそれらは、まず一番に平八茶屋でおろされ、京の料理屋のあちらこちらを周り、最後に祇園のいづつで鯖をおろす。

鯖寿司1本なんて4200円もするねん……というのは簡単だが、そこには一汐ものが若狭からきちんと京の街なかへ運ばれることで、やつと町衆の口に魚が供されるというまさにハレの食べ物である。京都人の特別な「ごちそう」という意味がある(ま、ちよと高い気がするが)のである。

また、ぐじとさうと書いたが、ぐじは甘鯛のことではない。そう、一汐いれた甘鯛を、ぐじというのである。それは単に甘鯛の京での通名ではなく、ありがたいものへの感謝を込めた名であるといえよう。

うくん、なんか話がえらい昔の話になってしまったような気がするが、北海の塩干物、若狭の一汐もの、そしてこれまた料理でもっとも大切なものといつていい、鯉、鯖、鯛、節、に昆布でとるダシ、はたまたこれは他の街の人間がうらやむが)琵琶湖や宇治川、淀川、保津川、桂川、鴨川でとれる鰻や鮎、鯉、もろこ、スッポン(これもまた大市など老舗の名店が京都には多い)などの川魚料理など、京都の料理は魚のうまみをどうすれば最高の形で味わえるのか……へのチャレンジの歴史のような気がする。なんていつたら大げさか？

保伊戸青(はいと・よい) / <ハイライター>をテイター。09年、某神社の青年会の役員に……というところで、責任感を持って神輿に挑むことに。仕事以外でなんか緊張感の高い1年になりそう？ 正月は丑年といふこともあてか、祇園さんの奉神、牛頭天王の足跡を追って摂津の神社巡りへ、おい、仕事は!?