



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, etc.

6.6  
(Sat)  
(event)

## JAPONICA リニューアル SOFT / BASED ON KYOTO / Nabowa リリース

**カルチャーの発生にとって「場」は必要不可欠。  
新生ジャポニカは、その発信源となるのだ。**

京都の、ディーブでフリーキーなクラブ/ライブ・シーンの交流地点として機能するレコード・ショップ/カフェ & ギャラリー/レーベルJAPONICA。同店が三周年を期に、元JET SETのバイヤーでありDJ、オーガナイザーとしても京都を活性化させるDJ BANによるレーベル/プロダクション<bud music>と統合することになった (bud musicの傘下にJAPONICAや、Nabowaのリリースするレーベル<mogie>がある、という構図)。

店舗自体も大幅に改装、以前は奥にあったカフェを前面に、反対にレコ屋が奥にと、より開けた形

で去る4月19日にリニューアル・オープンしたのだ。

タイミングは重なるもので、運営レーベルから4月にNabowaの2枚組リミックス・アルバム、5月にはBASED ON KYOTOの傑作1stアルバム、6月にはアフロ〜ジャズに行き着いたSOFTの5年振りとなるオリジナル・アルバムと、リリースも立て続けに。そして6月6日にはSOFTのリリース・パーティが京都名物「OUT PUT」で、JAPONICAという磁場に人々が集い、繋がり、そこから新しい刺激的な出来事がいろいろと生まれていきそうな予感。こりゃあ楽しめすぎる！ (中谷琢弥)



■「JAPONICAリニューアル SOFT/BASED ON KYOTO/Nabowaリリース」  
■ JAPONICA -Cafe & Bar / Music Store-  
京都市中京区寺町通御池上ル上本能寺前町476 アシストビルB1  
☎075・211・8580  
11:30~23:30/無休  
<http://www.japonica-cafe.com>  
<http://www.japonica-music.com>, <http://www.budmusic.org>

■ Re-flow/Nabowa ■ 発売中 ■ mogie 2400円  
■ BASED ON KYOTO/BASED ON KYOTO  
■ 発売中 ■ JAPONICA 2300円  
■ The Whole World Is Sacred Sound Music Touches You/SOFT  
■ 発売中 ■ JAPONICA 2520円

■ OUTPUT × SOFT new Album release party@METRO  
■ 6.6 (Sat)  
■ OPEN/START 22:00~  
■ 前売り2500円/1ドリンク 当日3000円/1ドリンク  
■ 出演 LIVE:SOFT/KINGDOM★AFROCKS/他  
DJ:EYE/DNT/ナムカミタイトル、他

四條東洞院の十字屋の1Fに「ジャジーだけれどジャズではない、音」のコーナーがある。ジャズでは無い...と言ってしまうまでものだが、僕が大好きなノラ・ジョーンズなどは(アメリカのブル・ノート・レーベルのアーティストであるという事は置いておいて、アメリカン・ルーツ・ミュージックのマナー云々やフォーク的なサウンドといった形容を超えた、メタレベルのジャズとして認識しているし、ブラッド・メルドーがレディオ・ヘッドのカヴァーを演っても、それはそれで何ものでもなくジャズなんだろうと思う。これって、まんま「箸で食べる」や、「京都の」「京野菜をはじめとする、京都ならではの素材を使った」フレンチ的だと僕は思った。

フランス国籍のフランス人がつくるからフランス料理なんていうのは、全くもって今の時代ナンセンスだし、「お前、フランス行ってメシ食ったことあるんか？」などという物言いも馬鹿げている。

そこに現前する、フレンチと呼ばれるものがフレンチであって、いかにそのフレンチを重層的に、幸せな時間や、言葉や、官能に置き換えることができるような気がするが、が、大切なのである。

京都のフレンチを、蝶の標本のように一見目で分かるように、美しく提示してみせることなんて難しいが、京都という街場で産まれたフレンチの持つ独特の特徴を語る時、「お箸」という鍵がみえてくるのは、非常に面白

人はありがたがって京都に料理を食べにくる。しかし、京都の人間はありがたがらずに、お箸でフレンチを食べている。それが当たり前と京都人がさらつと言える今、フランス人は何で京料理を食べているのだろうか？

【第20回】

# 街場の演算

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。

(保伊戸宵  
(はいとよい))

# 京都学「前衛都市・モダニズムの京都展」

## 1895 - 1930

Art  
~7.20  
(Mon)



「舞妓」 黒田清輝 1893年 東京国立博物館所蔵

### 100年に一度の不況？ ヘコんでる場合じゃない。 東京遷都にリベンジしたモダニズムの京都が手本だ。

「百年に一度の大不況！」と耳タコの昨今だが、ちょっと待て、それがどーした？ 京都は千年以上続いた首都の座を奪われるという、物心ともにどん底を経験した街だ。政治経済の中心を東京に奪われた明治時代の京都は、ヘコむことなく文化的な革新を見せつけて「都」のプライドを守った。博覧会を開催し、平安遷都1100年のシンボルとして平安神宮を建立。外国人観光客を誘致した。びわ湖疎水を建設し日本初の市電も走らせた。当時、

会場の岡崎、京都国立近代美術館周辺は、日本最前衛文化テーマパークだった。美術界では京都画壇が勢いづき、西洋画も描かれ美の世界も京都がリード。展覧会では「雅」「はんなり」ではない、京都の熱いモダニズムの時代が多角的に紹介される。協賛企画「映画都市・京都のアヴァンギャルド映画上映」の「狂った一頁」（監督：衣笠貞之助 7月2日・4日）はホントに狂ってるので必見。こんな京都もあったんだ！（沢田眉香子）

- 「京都学『前衛都市・モダニズムの京都展』1895-1930」
- 京都国立近代美術館
- 6.9 (Tue) ~7.20 (Mon) ■一般当日1200円 ■ ☎075-761-9900 (テレホンサービス)

## 京都駅ビル ファッションカンタータ ウィーク 2009

EVENT  
開催中



### 日本の玄関口・京都駅をステージに、 「ならでは」ショーが週末を彩る。

「Fashion Cantata from KYOTO」も17回目、今年はディオールとのコラボで注目を集めたが、こちらの観覧応募はすでに終了。だが6月を「ファッションカンタータ・ウィーク」と銘打ち、京都駅ビル前の特設ステージで様々なショーが行われ、着倒れイベントは継続中だ。

中でも注目株は、6月27日に開催される「西陣織金襴でMUSUBU世界のファッション」。日本を含む世

界12カ国の民族衣装×西陣織金襴ベルト&サンダル、加えて島原の振袖太夫も特別出演で「京」文化の底力を披露する。その他「ホテルグランヴィア京都ブライダルファッションショー」など、ビッグネーム頼みより、馴染みを抱きやすいラインナップ（詳細はHPでご確認を！）に、辛辣な批評が飛び交うに違いない。何しろ、京都人が持つホンモノを見抜く目は、決して伊達ではないのだから。（山田涼子）

- 「京都駅ビル ファッションカンタータ ウィーク2009」
- 6.1 (Mon) ~28 (Sun)
- http://www.kyoto-station-building.co.jp/
- 京都駅ビル内（2Fインフォメーション前・駅前広場東ゾーン）

いことだ。それはきつと、「京」という言葉でオブラートした作りではなく、ミックス感覚という時代をエディットする気分なんだろう。確かに「箸で洋食を食べるやなんて、なんか貧乏くさい」気もする。が、箸というだけで、見事に古典的なフランス料理も、伝統的な京料理もオーバー・ザ・トップしてしまうドライブ感覚がある。

そう、それはきつと、箸で食べる行為の向こう側にあるものが、何もでもない、フレンチであるからなのだ。

そんなフレンチと箸とのクロスオーバーの源流は、「二条加茂川」であり、それが今では「二条加茂川」は'08年シェフ加地義男氏のリタイアとともにクロローズ、今号の特集「お箸フレンチの系譜」で紹介されている店へ、名店の系譜としてきちんと受け継がれている。味や料理の話をとやかくヒステリックに語るつもりはない。僕が、ホテルフジタのダイニングから始まった、「お箸でフレンチ」という「物語」が面白いというか、スノップだなぁと感心するのは、一通りこつてりしたフレンチを食べた後に口直しのシャーベットではなく、すつとざるそばがでてくる、そんなノンスクエアなセンスが昭和の時代からあったことだ。加地シェフは、御用料理人的な道も歩まれたゆえに、街場のレストラン的な料理人としての評価を耳にする事は（偉そうに言うが）あまりない。が、大阪「ピストロ ヴァンサンク」の原彬容シェフ、神戸「ジャン・ムーラン」美木剛シェフと並び、独特のセンスを持った関西人をうならせ、「街場のタテ飯」の礎を築いた人ではないだろうか。

そんな加地DNAを系譜外で感じる店が実は1軒ある。祇園の「ケザコ」である。カウンターセットからナイフ、フォーク&箸のこの店は、和食のようなフレンチが出てくる店の最右翼である。が、箸で挟もうがフォークで突き刺そうが、何ものでもないフレンチがそこにある。シェフのステファンはもちろんフランス人である。が、彼は箸で食べることを無意識の意識の中に完璧に忍ばせている。

なんか「ケザコ」のことを考えていたら、フランスの「枝魯枝魯」では、みんなフォークで食べているのかな？ 気になってきた！

保伊戸宵（はいと・よい）ノコピーライター&編集者。滋賀県パート2？ 次はフナ寿司の撮影だ。それはいいとして、祭が本格的にシーズンイン。今年はおブニングとなる伏見稲荷と松尾大社の神幸祭がバッティング。ハードな1年を見事なまでに予兆している（ような気がしているは僕だけ）。この号って実は7月号。は〜〜〜祇園祭もうすぐそこやん。