

ヨネスケ師匠の講演「バンゴハンから日本が見える」

2017年2月18日

我部山 民樹

袖ヶ浦市民三学大学講座にて

講師 ヨネスケ（落語家）



ヨネスケ（1948年〈昭和23年〉4月15日 - ）は、千葉県市原市出身の落語家、タレント。千葉県立市原高等学校卒業。明治大学中退。所属事務所は古舘プロジェクト。血液型はO型。落語芸術協会理事。高座名は桂 米助（かつら よねすけ）。出囃子は『私を野球場 ...

- ・ 1948 年に隣の姉崎で生まれた。
- ・ 高校卒業後、落語家になりたいくて、上京し、桂米丸師匠に弟子入りした。
- ・ ‘突撃バンゴハン’（？）の番組で約 3000 軒（？）訪問した。30 年位継続して、一時中断していたが、BS 放送で再開した。高橋真麻の番組。

3 月 20 日 14:00 から 2 時間スペシャルが放映される。

- ・ ‘本当は突撃先に事前に連絡しているのでしょうか’とよく言われるが、それは無い。連絡するといつもとは違う御馳走が出てくる。‘人の不幸は蜜の味’で視聴者は自分達の方がましと思うことで人気が出る。いつもの献立でなければならない。

ただし、第一回の時、ディレクターが心配のあまり、事前に教えてしまった。私は知らなかったが。

70 代の老夫婦であったが、突撃すると奥さんに玄関で三つ指をついて挨拶された。そして、鰻、寿司、天ぷらが準備されていた。年寄二人でそんなに食べられるわけがない。

7〜8割の家は、‘今日より、昨日来てくれればよかった。もっと御馳走だったのに’と必ず言う。本当にまずいことも有る。そういうときには‘まずまず’ということにしている。

- 大田区の田園調布では 36 軒に申し入れて、すべて断られた。隣近所との付き合いが無く、隣のことは何も知らない。そして、人情も薄い。とても人の住むところでは無いと思う。
- 食事のメニューはカレーライスが一番多い。その後、唐揚げ、ハンバーグ、パスタの順番。漬物ではキムチが一番多い。日本の漬物では無いが。
- 食という字は人を良くするという意味である。
- ‘いただきます’というのは動物や植物の生命をいただくという意味である。
- 食は‘あいうえお’が大事である。

あ-----味付けは薄く

い-----いろいろな食材を使う。肉や油も適度にとる、

以前、美白で有名だった化粧品会社の女社長が、例えば青魚を蒸して油を底的に取り除いた食事をしていたので、早死にしてしまった。油も必要であり、バランスの良い食事をするのが肝要

う-----適度の運動をする。

長命の順番は長野県が一番、東京都が 3 番、京都府が 5 番である。

長野県は山が多く、よく歩く。都会の人は通勤で歩くし、自転車を使用する。田舎の人は車利用で歩かない。(ドアツードアである) だから長命では無い。

え-----聞き洩らした

お-----聞き洩らした

- 肉

関東は豚肉が主流であり肉と言えば豚であり、関西は肉と言えば牛を指す。

	関東	関西
カレー	豚肉を使う	牛肉を使う
丼物 (牛)	牛丼という	肉丼という。
中華饅頭 (豚)	肉マンという。	豚マンという。

- 食生活の変化により、影響が出てくる。

固い物を食べると歯をよく使う。刺激するので、脳によい。昔はするめ等固い物をよく食べた。最近は安全、安心でおいしい物しか食べない。柔らかい物ばかりを食べるようになったので、歯による脳の刺激が少なくなっていて、頭が悪くなっている。学業成績が落ちてきている。昔は世界で 1 番だったのに、今は 34 か 35 番目である。

すぐにキレル。そして身内を殺したりする。ムカツクとすぐに言う若者が増

えている。昔は妊婦位しかムカツクを使ってなかったが、最近は高校生の男の子が使う。男が妊娠するのか？（笑い）

スポーツ界でもエラの張っている人は活躍している。硬いものをよく噛んで食べるからである。王選手や張本選手もそうだ。ヤンキースの田中は角張った顔をして、活躍している。日ハムの斉藤祐樹は優しい丸顔で、活躍できてない。

アイススケートの荒川静もエラが張っているのも、オリンピックで金メダルを取った。真央ちゃんは顔が卵型でエラが張ってないので、金メダルが取れない（笑い）。



王貞治 (オウサダハル)

生年月日：1940年5月20日 (78歳)

出身地： [墨田区](#)

王 貞治は、東京府東京市本所区生まれ、中華民国籍の元プロ野球選手・監督。福岡ソフトバンクホークス株式会社取締役会長。日本プロ野球名球会顧問。世界記録となるレギュラーシーズン通算本塁打868本を記録し、巨人のV9に貢献。 [Wikipedia](#)



荒川静香 (アラカワシズカ)

生年月日：1981年12月29日 (37歳)

出身地： [品川区](#)

荒川 静香は、日本のプロフィギュアスケーター。日本スケート連盟副会長。 [Wikipedia](#)



浅田真央

自分を見てほしい。エラらが張っているでしょう。これが言いたかっただけだ。
(笑い)

- ・文明の発展(で固い物を食べなくなったから?)は(脳を刺激が少ないので?)頭を悪くする。
- ・煮物の種類
かぼちゃ、ヒジキ、肉ジャガの順番である。手間のかからない順番である。
- ・煮物。煮つけ、御煮しめ の違い
煮つけは汁を濃縮して、それをかけて食べる。御煮しめは汁がなくなるまで煮詰める。
- ・食べ物の名前
同じものでも地方や作る時期により呼び名が異なる。
長野では‘おはぎ’を‘半殺し’という。そして‘そば’を‘手打ち’という。
昔、長野で宿泊した時に、‘今日の食事は半殺しにしようか’と言われたので、手を振ったら、じゃあ、‘手打ちにすべー’と言われて驚いたことがある。
餅になる前でこねるのを止めるので、半殺しという。
ところで、萩の咲く春に作れば‘おはぎ’という。牡丹の花の咲く秋に作れば、‘ぼたもち’という。
- ・インドのカレー
ギャル曽根と一緒にカレーの調査にインドに行ったことがある。毎食、カレーを使っていた。カレーは香辛料であり、日本の醤油と同じ役目である。
- ・料理は日本が一番おいしい。フランス料理とか中華料理が一番という人が、そんなことは無い。フランス料理はソースの味だけである。何にでもソースをかける。中華料理は何でも炒めるだけである。アメリカはハンバーグと草鞋のような固いステーキだけで、食事がまずい。食事のまずいイギリス(イギリスの

女性は昔から、料理に興味が無く、まずい。イギリスの昔の貴族はフランス人の料理人を雇用していたという話がある。)からの移民から始まったからであろう。

以前、雑誌「プレイボーイ」の女社長が夕食に招待してくれたことがある。わざわざ、タキシードを借りてビバリーヒルズの屋敷に行ったことがある。門から玄関まで歩いて5分位かかるほどのすごい屋敷だった。ところが、出てきた食事はピザだけだったので驚いたことがある。日本では考えられないが、文化の違いなのだろう。

素材の味を生かすのは日本だけである。

日本はコクの味やダシ味がある。これは日本だけである。

素材の味を引き出す。同じ素材でも生、焼く、煮る、蒸す、干す、漬けるといろいろな味わい方をする。それに盛り付けや器に拘って、食を楽しむ。

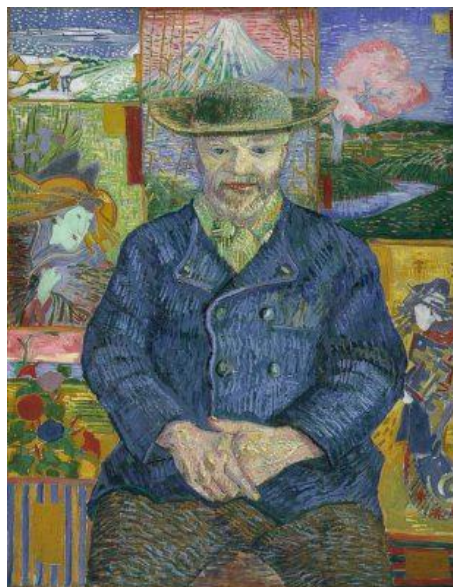
・日本の文化

夏の暑さを扇風機やクーラーで凌ぐが、これらは文明である。風鈴、すだれ、団扇、生け花、着物等で心の安らぎを得るが、これは文化だ。

日本の伝統的な文化が無くなりつつある。‘ジャパニーズドレス’として外国人に評判のある着物を着る日本人が少なくなっている。そのうちに着る人がいなくなってしまうのではないか？

浮世絵はゴッホによって、見直された。が、その時には、浮世絵は既に海外に流出してしまっていた。ほとんど日本に残っていない。日本人が捨てた文化が海外で見直された。

(伊藤若冲の絵画も同様と思う)



ゴッホ作「タンギー爺さん」

- ・ 伝統のある落語

江戸時代は卵やお酒が高価だった。落語に‘花見で卵焼に代わりに、安価な沢庵漬けを、お酒の変わりにお茶をそれらしく振る舞う。’という話があるが、今は卵の方が安い。お茶もお酒より高価なものもある。食の変遷でその話が理解されなくなったので、落語でやれなくなった。

昔、高座ではろうそくが2本立てられていた。最後の人がろうそくの芯を打って、火を消すので、‘真打’と呼ばれるようになった。

高座で御ひねりをもらうが、最後の人がすべて取っていた。その中から弟子に配っていた。それで最後の人を‘トリ’と言うようになった。

- ・ 奥ゆかしい言葉遣い

(イ) 頭に‘小’を付ける。例は小腹がすく、小粋、小恥ずかしい等である。

(ロ) 梨を‘蟻の実’という。蟻が寄ってくるほどおいしいという意味もあるだろうが、‘なし(梨)’を‘あり’に言い換えているのは奥ゆかしい。

(ハ) スルメをアタリメという。‘擦る’を‘当たる’に言い換える。

(ニ) 粋という字は米が88、九と十が90である。その間の89番目が粋である。茶道、生け花、書道、都都逸などが粋である。

プロジェクターも無く、時々挟む笑いの話に気を取られ、話の流れのフォローが不足してしまったが、テレビ番組を通して、また落語を通して、日本の食文化に限らず、文化や健康問題等について感じたことということだろう。話を纏めると

- ・ 番組を通して日本の食文化と変遷を見た
- ・ 突撃で日本固有の人情が薄れつつある面も見つた
- ・ 日本食は世界に誇れるもので、その良さを知る
- ・ バランスのとれた食事と適度な運動が長寿につながる
- ・ 日本の食文化に限らず、伝統ある日本文化（言葉、習慣、芸術）は素晴らしいし、奥ゆかしい。伝統ある日本の文化をよく理解し、良い伝統は守っていく。
- ・ 日本人が見捨てた日本文化が海外で拾われることも有る。

ということか？

以上