

納得すれば、楽しんでやらせていただく。

表紙の撮影中の俳優の目には、

六〇年前の東映京都撮影所の様子が、
はっきりと見えているようだった。

ほら、この「俳優会館」には、

二三八名もの俳優たちが、ひしめいていてね。

まるで銀座通りのような有り様だったんだよ――。

静まり返った撮影所に、俳優の声だけが響く。

時代劇が黄金の光を放っていたあの時代を、

もう一度、呼び戻そう。きっとできるさ！

木村政雄編集長スペシャルインタビュー

里見浩太郎

俳優

木村 里見さんは、デビュー前に何度か、重
大な岐路に立たされたご経験をお持ちです。

歌手をめざして上京されたわけですが、レコ
ードデビューが内定していたのに、それを知
らされず、東映のニューフェイスの合格通知
が先に届いたんですね。

里見 そうなんです。日本コロムビアの作曲
家が、僕が俳優になってのち、京都の撮影所
に来て悔しそうに言いました。僕は本名が佐
野邦俊というんですが「佐野君、残念だよ。

きみが四月にレコードを出すことが決まって
いたんだけど、まだきみには言えなかった。
驚かそうという気持ちもあったし、レコード

って、録音にこぎ着けるまで、本当にリリ
スされるかどうか分からないところがある
からね。確定してから話そうと思っていたら、
きみは俳優になってしまった。ああ、本当に
悔しいよ」と。

木村 もし、タッチの差で歌手デビューされ
ていたら、映画、テレビで大活躍の俳優・里
見浩太郎さんは誕生していなかったんですね。

里見 東映ニューフェイスの試験は、そもそ
も僕が応募したんじゃないんです。僕の知り
合いの娘さんのいたずらだったんです。彼女
が言うには「佐野君は歌手になろうとしてい
るけど、二枚目だから、私がいたずらで東映

に応募したの」。僕に対する夢というか、少々
恋愛感情もあったらしいんですけどね。その

試験は朝一〇時から大泉の東映東京撮影所で
あったんです。西武池袋線の八時半頃の電車
に乗ると、明らかに乗っている人が違うんで
すよ。背の高い二枚目と、どこかのお嬢様か
モデルのような美男女ばかり。大泉学園駅
でも二〇〇人ぐらい降りたのを見て、自分には
とても無理だと思って、ためらいながら行っ
たり来たりしてたんです。すると一人の女の
子が「どうしたんですか」と聞いたので、「自
信が無いから帰ろうと思う」と言うと、「み
んな同じ気持ちですよ。ここまで来たんだか

里見浩太郎（さとみ・こうたろう）1936年静岡県富士宮市出身。
本名：佐野邦俊。1956年、第3期東映ニューフェイスに合格し東映に入
社。翌年『天狗街道』で俳優デビュー。1958年『金獅子紋ゆくところ』
で初主演。その主題歌『金獅子紋道中唄』で歌手デビューを果たす。時
代劇映画の衰退とともに活躍の場をテレビに移し、『水戸黄門』第3部
から2代目助さんを演じ、第17部まで約16年間務める。1970年代半ば
から80年代にかけて、東京12チャンネルで『大江戸捜査網』などの時
代劇作品で主演を務め、時代劇俳優の地位を不動のものにする。主演
作品では主題歌も数多く担当。1985年から93年にかけて、年末に放送
された日本テレビ系列の『年末時代劇スペシャル』では、最多の6度主演。
2002年にスタートした『水戸黄門』第31部に、5代目水戸光圀役として復
帰。2011年第43部でシリーズ終了。近年は『リーガルハイ』など現代劇
のドラマでも活躍。趣味は絵画、ゴルフ。





ら受けてみるしかないのでは？」と言われ、ようやく受けることにしたんです。

木村 手心えはあったんですか？

里見 全然無いですよ。いまだに、なぜ受かったのか謎なんです。

木村 その後、また大きな岐路に立たされるんですよね。

里見 はい。合格者は四月から俳優座の養成所に行つて半年間、みっちり研修を受けるんです。八月の終わりごろ、俳優課の課長がや

つてきて、「きみたちは九月いっぱいここを卒業する。現代劇をやりたい人は、大泉の東映東京撮影所へ、時代劇をやりたい人は京都太秦の撮影所に行きなさい」と言われたんです。

木村 それで自分で決めるんですか？

里見 そう。誰かが、「お前は、こうしろ」と決めてくれたほうが、よっぽど楽だと思いましたが。迷つた挙句に条件を聞いたら、月給は八〇〇〇円。京都の場合は寮があつて、

三〇〇〇円出したら、寮で、朝晩の食事が付くと聞いて、それなら生活できるかもしれない。東京でアパートを借りて自分で食べていくとなると、八〇〇〇円じゃ成り立たないんです。つまり僕は寮の食事に惹かれて時代劇に決めたんです。

木村 あははは。とはいえ、食べ盛りの二〇歳の選択は、結果的には大正解でした。でも、ニューフェイスに合格すると、スターへの道は約束されているんでしょう？

里見 はじめ、僕も、そう思っていたんですが、とんでもない勘違いでした。毎日、毎日、画面に映るかどうかも分からない、通行人や駕籠屋や浪人ばかりです。つまり「仕出し」(エキストラ)なんです。当時は時代劇の黄金期で、この俳優会館に二二八人も俳優さんがいました。それにエキストラの人、フリーの人が加わつて、それは大変な混みようで、まるで銀座を歩いているような状態でした(笑)。そんな中、朝早くから、あるいは徹夜

に近いような形で、仕出しをやる。忙しくて、待っても、待っても何も見えてこない。半年間、俳優座で鍛えられたのは、ニューフェイスと言つてちやほやされたのは、いったい何だったのか……。痺れを切らして同期の三人で、上の人に聞きに行ったんです。「ニューフェイスに合格したのに、いつまで仕出しをするのですか？」と。すると「みんな一からやるんだ！」と怒鳴られました。

木村 大スターの里見さんに、そんな時期が

あつたとは知りませんでした。

里見 例えば、三カ月間我慢しないと云うのならいいんです。いつまで分からないからつらい。京都の冬は寒いし、とうとう年末に熱を出して、それでも休ませてもらえない。ついに起き上がれなくなって医務室でレントゲンを撮ってもらうと、医者が「結核だよ」と言つたので、すぐに三カ月の休暇をもらつて富士宮の実家に帰つたんです。東京の病院で改めて診てもらうと、結核は誤診で、気管



支炎だったんですけどね。

時代劇俳優・里見浩太郎誕生秘話

時代劇は、黄金期から衰退期へ

木村 それから間もなく二一歳で、映画『天狗街道』に抜擢されたんですよ。

里見 そうですね。年が明けて昭和三二年。富士宮から帰ってきたら、お盆映画の『水戸黄門』をオールスターで撮ることになって、大川橋蔵さんの格さん、片岡千恵蔵先生の綱吉で、僕は綱吉の横に小姓役で座っていたんです。綱吉のアップが映るたびに僕も映る。すると監督やプロデューサーの間で「あの小姓は誰だ、いい顔をしているじゃないか」となったらいいんです。

木村 そこからは、とんとん拍子ですか？



さいころの浅を演じる
里見浩太郎さん
『さいころ無宿』
(1960年) 配給：東映

このサイクルで五年が過ぎて、助さんだけになつたら、今度はテレビ朝日が『長七郎天下ご免!』をやってくれという。一年半が過ぎ、次に日本テレビに移ったんです。おかげで僕は年末時代劇スペシャルを五年間、『忠臣蔵』(大石内蔵助)、『白虎隊』(西郷頼母)、『田原坂』(西郷隆盛)、『五稜郭』(榎本武揚)、『源義経』(武蔵坊弁慶)、『風林火山』(山本勘助)を最後に『縦ノ木は残った』(原田甲斐)までやらせてもらって、これは僕の時代劇俳優としてはものすごい財産になったんです。時代劇のヒーローをこんなに何本もやったのは、時代劇の歴史の中で僕しかいない。とてもラッキーだったんです。

時代劇は日本人の心のふるさと

時代劇で子どもの心を育もう

木村 それは素晴らしいですね。ただ、どう見ても西郷隆盛だけは、里見さんには似合わないような気がするんですが……？

里見 全然合わないですよ。でも、『忠臣蔵』をやって、ものすごくうれしかったんです。誰でも、俳優になったら一度は、大石内蔵助をやってみたいと思うもの。日本テレビの専務に「来年は何をやるんですか」と聞いたら、「西郷隆盛」と。「キャストイングは？」と聞いたら、「きみがやるんだよ」と。「冗談じゃないですよ、上野の西郷さんの銅像を見てください、僕とはまるで違う」と言ったが、「いや、きみがやるんだ」と。体重を六二キロか

里見 とんとん拍子というか、忙しくなりましたね。最近、たまたま昭和三三年の契約書が出てきたんです。映画一本につき、三万円の役付き手当と、ギャラ三万五万円。安いんですよ。週刊誌の『明星』とか『平凡』とかが、あおってね。人氣が実力以上に出て、プロマイドがワットと売れて。だけどギャラが安いから、(市川)右太衛門先生も、(片岡)千恵蔵先生も、(大川)橋蔵さんも、みんな脇で、僕を使いたがるんです。だから、よけいに映画ファンは僕を見る機会が増えたんです。ギャラはちつとも上がらないのに。

中村錦之助という、スターシステムの映画は、もうはやらなくなつた。だから『十三人の刺客』とか『十七人の忍者』とか、集団路線が出てきます。それも、二、三年で終わり、とうとう時代劇はだめだと、あきらめた。次に出てきたのが、北島三郎さんの『兄弟仁義』とか任侠路線。着物を着た、カツラの無い現代劇です。僕は着物を着てピストルを持つのは自分のキャラクターを生かすきれない気がして、いやだったんです。そんな頃、時代劇がテレビで復活するんです。錦之助さんも橋蔵さんも、テレビに行くのはいやだと抵抗されましたが、これからはテレビの時代だからと説得されて、『銭形平次』が始まったんです。

木村 昭和三年の三五万円ってどのくらいの価値なんですか？

里見 大卒の初任給が二万円の頃ですからね。だけど、歌舞伎から来たスターさんに比べると、ずつと安いです。なんで、あの人たちは、仕出しもしないで、いきなり主役に

これがすごい視聴率で、時代劇は、映画では廃れても、時代劇ファンは多いということを証明しました。僕も、はじめは、さびしい気持ちでテレビ時代劇をやっていたんですが、各局が競うように時代劇の視聴率をとるようになって、『大岡越前』『水戸黄門』が始まり、『暴れん坊將軍』『必殺』が始まり、テレビ時代劇が盛り上がっていきます。そんな中で、僕は『水戸黄門』の助さんをずつとやっていました。

木村 助さんは、一六年ぐらのおやりになつたんですね。

里見 そうです。そのとき、テレビ東京の『大江戸捜査網』を、助さんとダブルでやっていたんです。五年間、火・水・木・金が京都撮影所。土・日・月が東京撮影所、時に火曜朝までやって、朝一番の新幹線に乗って京都へ。

木村 東映の時代劇も、いわゆる片岡千恵蔵、



© C.A.L

ら、七八キロまで増やして臨みました。毎日五食も食べて。でも、全然、追いつかない。それで口に含み綿を入れ、綿を着て、詰襟をきつめにとめて、芝居をしたんです。

木村 『風林火山』の山本勘助はどうですか？

里見 千恵蔵先生に「山本勘助をやってくたさい」と言ったことがあるんですが、時代劇が斜陽になっていて実現しなかったんです。そんなことがあつたんで、年末スペシャルを、ずつとやらせてもらって「今度は風林火山をやらせてください」と初めて、こちらの希望を言ったんです。

木村 そういえば里見さんのご先祖は、有名

な武将だったんですよ。

里見 あの当時は知らなかったんですが、父方の佐野家は山梨県にあり、初代の佐野光次は戦国時代に、武田信虎に仕えた武将だったんです。代々武田家の家臣として仕えたそうです。

木村 縁があつたということなんですかね。誰もが憧れる時代劇で、重要な役どころを引き受けられて、それから『水戸黄門』に戻られ、助さんから合わせて二五年。黄門さんは九年間演じ続けられました。

里見 助さんは若いときの役で、黄門は、年を取ってからしかできない役。芸能界で生き



てきて、水戸黄門ができる年まで活躍できたというものの、うれしさを感じますね。やはり、みんな若いときはスターになれる、二枚目もできる。でも、四〇代、五〇代で活躍できるかというとなかなか難しい。水戸黄門も、東野英治郎さんがやって、西村晃さん、佐野浅夫さん、石坂浩二さん、そして僕が五代目です。

木村 先日（六月二九日）、『水戸黄門スペシャル』を拝見しました。よかったですよ。

里見 落ち着いた黄門ができた気がしました。やっと老けたご老公というか、ご隠居さんになれたという実感がありましたね。

木村 最近おやりになった、警視総監役や大学教授とかもいいんですけど、やっぱり、時代劇にお出になつている里見さんは格別なものがあると思いますよ。

里見 ありがとうございます。時代劇チャンネルとかBSの時代劇はけっこう、視聴率がいいんですよ。やはり、時代劇ファンは多いと思います。

木村 日本は超高齢社会に入りました。誰にも分かりやすくして痛快で、勧善懲悪の時代劇を、もつともつと作ってほしいですね。

里見 視聴率が低いとか、制作費が現代劇より高いとか言つて、時代劇を作らなくなったんですが、そんなことはないんですよ。

木村 それは、京都撮影所こそがやらないといけないんじゃないですか。

里見 そうですよ。視聴率じゃなくて、時代劇を待っている人に届けなきゃいけないんで

す。日本の文化なんですから。どうか文化の灯を消さないでほしいものです。実は時代劇小説も、けっこう売れているんですよ。若い書き手も増えていきます。『水戸黄門』なんて言うのは、おじいちゃんの膝の上で、孫が見ていた。そこに、道徳や修身、夫婦の愛情、兄弟の愛、師弟の愛というものを見せていた。おじいちゃんが「なつ、分かるか。弱い者はいじめちゃいけないぞ。年配の人には、敬意を表さないといけない」とか教えながらやってきたのが無くなった。学校が荒れているとか、いじめられて不登校になっているとか、そんなニュースが流れるたびに、いまこそ、時代劇を作つてほしい、自分が作らなきゃと強く思いますね。

現代劇で新境地

里見家の天下は？

木村 四年前、テレビの時代劇で、『水戸黄門』が終わったときは如何でしたか？

里見 これで、本当のご隠居さんになるかなと思いましたが、これから、どうやって暇をつぶすだろうかと思つたんですが、フジテレビから『リーガルハイ』のオファーをいただいて、『里見さん、面白いですよ、あれは何ですか』と話題になりました。この間も映画村で仕事をしていたら、「あ、リーガルハイの服部さんがいる」と。時代劇の格好をしていたのに、黄門さんじゃなくて、服部さんなんです（笑）。

木村 お酒を飲まれないというのは意外な気がしました。

里見 酒は、まったく駄目なんです。昔、錦之助さんと共演を始めた頃、よく祇園に連れていってもらつたんですが、「ビールくらい飲めるだろう」と言われ、一口で真っ赤になるのを見て「酒が飲めなくて、いい役者になれないぞ」と錦之助さん。昔の映画の時代は、夜、みんなで飲んで、みんな二日酔いで、監督まで一緒に飲んで、撮影していた、いい時代でしたね。

木村 ほかに、飲めない役者さんっていらつしゃつたんですか？

里見 意外なところでは、若山富三郎さんですね。高倉健さんも嵐寛寿郎さんも千恵蔵先生も飲まれました。

木村 ご趣味も幅広いですよ、ゴルフとか絵画とか。

里見 若い頃は一日中歩くのはいやだと言つて、ゴルフはやめていたんですが、奥深いですね。六〇代、七〇代になると、芸能界以外の人たちの、ものの考え方とか、実際の仕方とか、勉強になります。ゴルフは紳士のスポーツといいますが、大学の教授がいたり、大企業の社長がいたり、有名なお医者さんがいたり、でもティーグラウンドに立つと、みんなフイフイフイフイなんです。そこがフェアで気持ちいいんです。

木村 これだけのポジションにありながら、まだ「勉強になる」と言われる。そんな謙虚さと好奇心を持っておられるからこそ、今日

木村 確かに現代劇の里見さんには、ちょっとお茶目で、とぼけた面白みがありますよ。

里見 ありがとうございます。ですから、黄門さんが終わつても、けっこう、忙しいんですよ。いま、歌舞伎俳優の（片岡）愛之助君のお父さん役をやっています。

木村 ふつう里見さんぐらいの人物になると、依頼する方も脇役だとオファーするのを躊躇するんですが、里見さんなら分かつてやってももらえるんじゃないかという安心感があるんじゃないですか。

里見 僕もそれを感じます。だって僕は、もともと仕出しから始めた人間なんですから。野村克也さんは、南海ホークスのテスト生として野球界に入り、ご自分のことを月見草とおっしゃっていました。僕も雑草なんです。どんな役でも、台詞が一言でも、自分が納得すれば、楽しんでやらせていただく。もうすぐ七九歳になりますが、これからも、そういう仕事をやっていくだろうと思えますね。

木村 とところで、「この紋所が眼に入らぬか」という決め台詞を九年間やってこられた里見さんですが、ご自宅では、どうなんですか。

里見 うちの女房は僕より一三歳年下なんです。家では、女房のほうが將軍様。副將軍より上なんです。ひれ伏すのは僕のほうなんですよ（笑）。

木村 あははは。本当なんですか。黄門様より上があつたんですね。

里見 僕が撮影所から帰ると、「はい、手を洗つて。はい、靴下を脱いで……」（笑）。

対談後記

「その多才さに反し、自分のことを何の取り柄もないと謙遜し、特技についてたわいもない取り柄でございませ」と毎回述べる」。里見さんが演じた『リーガルハイ』服部役のプロフィールであるが、里見さんご本人と見事に重なっている気がする。数々の映画・テレビ時代劇に主演され、今や時代劇スターの第一人者と目される方だけに、かなりの緊張感を持つて対談に臨んだのだが、それも杞憂に終わった。やはり、その偉ぶらなせ、真摯さが人の心を惹きつけるのであろう。聞けば「今までに付き合つたどんな人も、この人の悪口をいう人はいない」とか。だからこそ今も仕事のオファーが絶えないし、いい共演者にも恵まれるのだろう。スタッフに促され時計を見たら、すでに一時間半も経過していた。対談の前日も翌日もゴルフだという。酷暑のなか大丈夫なのかと心配になるくらいタフさである。ひとしきり飲談をされたあと、愛車を駆つて去つていかれる姿

は、まるで映画のワンシーンを観ているかのようだった。やっぱりスターと呼ばれる人は違つたよな。





日 和 にっぽん
愛知 名古屋市



東京・大阪の間に位置する名古屋市。1900年以上の歴史を持つ熱田神宮や風変わりな建造物から歴史を学び、商店街と喫茶店のモーニングに現代の姿を感じ取る。

「熱田さん」の名前で親しまれる、 市民の心のオアシス



1560年、織田信長が桶狭間の合戦勝利の御礼として奉納したことから、信長塚と呼ばれている。日本三大土堀の一つ。

113年、日本武尊は東国平定の帰途、尾張国造の御女である宮簀媛命をお妃とした。やがて尊は、三種の神器の一つである草薙神剣を尾張国のお妃に預けたまま、伊勢国で亡くなってしまった。死の直前、尊は「姫子の床のべに わが置きし 剣の太刀 その太刀はや」と詠んで剣を案ずる気持ちと歌に遺しており、尊の死後、宮簀媛命は神剣を尾張氏一族の祭場としていた熱田の地に祀った。これが、熱田神宮の始まりである。

現在、熱田神宮には年間約650万人の参拝者が訪れている。名古屋市民の多くが「熱田さん」で七五三詣をすると言われており、市外の参拝者も含めると毎年約2万人がここで七五三の祈禱を受けている。都市部に位置しながら約19万㎡もの広大な土地を有し、クス、ケヤキ、カシ、シイ、ムク、イチヨウなどの針葉樹が鬱蒼と生い茂っていることから「熱田の杜」とも呼ばれ、市民の心のオアシスとしての役割も果たしている。なかでもクスには巨木が多く、樹齢千年前後と推定されるものも数本ある。また、境内入り口の一の鳥居から本宮へと続く参道は、両脇に高く伸びた木々が日陰を作るほど密生し、森林浴に最適である。



宮掌の宮本肇さん。背景に写っている神楽殿は初宮参り、安産、厄除け、家内安全などの祈禱を行う場所である。



本宮裏の湧き水。真ん中にぼっかりと浮かぶ石は楊貴妃の石塔の一部との説もあり、三度水をかけて祈念すると願い事がかない、この水で肌を洗えば綺麗になるといふ。

熱田神宮
名古屋市中熱田区神宮1-1-1

「ごった煮」が繁盛の秘密 「大須商店街」



大須商店街連盟会長の今井富雄さん。創業99年、熱田神宮の貸衣装なども請け負う呉服屋「三井屋」の三代目店主でもある。

大須商店街
名古屋市中区大須3-38-9

なんとといっても、エリアが広い。東西に600mも延びるメインストリートが3本。南北400mも続く通りは2本。エリア内の店舗数は、なんと1200軒にもものぼる。平日は3〜4万人、土・日には7〜8万もの人が訪れる。

繁盛の理由を、大須商店街連盟会長の今井富雄さんは「様々な要素がごった煮になっていくから」と語る。大須商店街は、1612年に清洲越を含めた近隣の寺院や神社が名古屋城下に集められ、門前町として栄えたことを起源としている。幕末から昭和初期にかけては遊郭・歓楽街として栄え、1970年代には電気街へと変容した。東京・秋葉原、大阪・日本橋と並ぶ日本三大電気街の一つとして数えられる大須は、近年オタク街としても発展している。現在並ぶ店を眺めてみても多種多様であり、テイクアウトの飲食店から、衣類、玩具、古着、創業明治4年の舞台演劇用化粧品、かんざし和装小物を扱う店やスーパードールなどが揃っている。「大須といえば面白おかしい街。昭和の懐かしさも気楽に楽しめるし、パズル的な面白さも魅力です」。シャッターとは無縁の商店街、ここにあり。



「大須観音」の前では手筒花火が大迫力の夏祭りのほか、全身に金粉を塗ってパフォーマンスを披露する「金粉ショウ」で賑わう大須大道町人祭、春祭りなど、面白い物好きの大須の土地柄・人柄が表れるイベントが多数行われている。





名古屋城
名古屋市中区本丸1-1



名古屋城石垣の刻紋

名古屋城の石垣は、徳川家康から命じられた20名の助役大名たちによって工事が進められた。使われた石の総数は10万個から20万個。諸大名が、自分の運んだ石を他の大名の石と区別するために刻んだ目印が今も残っている。



金の鯱
1612年の名古屋城天守竣工時には、215.3kgの金が使用され、高さは2.74mあったという。1945年の名古屋大空襲で焼失。現在の金鯱は復元されたもので、金の重量は88kg、大きさ(総高)は2.6m前後。



モード学園スパイラルタワーズ

2008年竣工。高さ約170m。螺旋状の外観デザインは「時代の最先端を行くエネルギーをもつ学生が、切磋琢磨し絡み合いながら上昇して、社会へ羽ばたいていく様」を表している。
名古屋市中村区名駅4-27-1



JR名古屋駅桜通口 モニュメント 飛翔

1989年竣工。高さ23m。「縄文式土器に現れる“縄”のイメージを使って、市民が大きな輪になって新しい街づくりを進める様子と、情報を世界に発信する名古屋を象徴するようデザインした。
名古屋市中村区名駅1-1-4 (名古屋駅前)



名古屋市役所 本庁舎

1933年竣工。政令指定都市の中では1927年竣工の京都市役所に次いで2番目に古い。本庁舎は昭和天皇即位の記念事業で建設されたもので、2014年に国の重要文化財に指定された。
名古屋市中区三の丸3-1-1



ナナちゃん人形

名鉄百貨店ヤング館前の巨大人形。1973年4月28日生、身長610cm。体重600kg。公募により、ヤング館の旧称がセブン館であることから「ナナちゃん」と命名された。イベントごとに衣装が変わる。
名古屋市中村区名駅1-2-1
ちなみにライターの身長は149cm



名古屋市科学館

1962年に開館され、老朽化、耐震対策などを理由に2011年に新館を竣工した。球体部分は、世界最大となるドーム内径35mのプラネタリウム。2011年にはギネス世界記録に登録された。
名古屋市中区栄2-17-1

建造物をめぐる 名古屋の歴史

名古屋市内には、オブジェのように個性的な形状の建造物が多い。見栄っ張りの名古屋人の気質がその所以かと思いきや、名古屋市の歴史と深く関わっているのがある。

名古屋市は1989年7月から11月の4カ月間、名古屋市制100周年を記念して市内3カ所で世界デザイン博覧会を開催し、同年10月の世界デザイン会議名古屋には46カ国、3765人を集めた。この大規模な取り組みを前に、名古屋市は「デザイン都市宣言」を発表。デザインを大切にす、世界に誇り得る街づくりを進め、平和を願う感性あふれるデザイン都市を創造することを宣言した。2007年3月にはユネスコにデザイン分野での加盟を申請し、2008年10月に加盟認定を受けている。

名古屋市が街づくりに熱心に取り組む理由の一つに、戦災復興がある。第二次世界大戦中、度重なる爆撃を受け、名古屋市は市域の4分の1を焼失した。日本国内でもいち早く新しい街づくりに着手し、復興土地区画整理事業などを進めてきた中で生まれたのが、「デザイン都市宣言」だったのである。

戦災を免れた1933年竣工の名古屋市役所本庁舎は、現在、国の重要文化財に指定されている。一方、大戦中に焼夷弾の直撃を受けて焼失してしまった1609年築城の名古屋城は、復元計画が立てられ、今まさに進行中だ。

喫茶大好き、名古屋っ子

名古屋といえば喫茶店である。休日の朝は一家で喫茶店へ行き、サラリーマンは昼食や打ち合わせで利用するなど、一人一軒は必ずお気に入りの喫茶店を持っている。総務省の統計(※2012〜2014年)によると、名古屋市の一人当たりの喫茶代の支出金額は1万3303円。全国平均の5451円を大きく上回り、都道府県庁所在地のなかでは第1位だ。喫茶店の軒数も非常に多く、2006年時点で、名古屋市内の喫茶店数は4700店と、市内の一般飲食店数全体の約40%を占めている。

小倉トーストなど小倉あんを使ったメニューが多いことも、名古屋の喫茶店の特徴の一つだ。戦国時代から喫茶文化が続き、尾張徳川藩政期には茶の湯文化が庶民にまで浸透していたことを背景に、名古屋では和菓子の文化が盛んになった。和菓子に欠かせない餡づくりも栄えたことから、餡の消費も増え、名古屋市民とあんなに密な関係になったのだ。



茶房もちつき庵
名古屋市天白区大坪2-804
ラフォーレ八事1F



餅を愛する気持ちが生んだ ぜんざいモーニング

店主の小野真一さんは元証券マンだ。「美味しい餅を食べたい、と思ったのが始まりでした」。9年前、37歳で脱サラしてこの店を開いた理由をこう語る。「市販の機械でついた餅は、コシや弾力が足りない。ふと、自分の理想とする餅の食感と、親子三世代で杵と臼で餅をついた子どもの頃の記憶が結びついたんです」岸和田の親戚・知人の家で眠っていた石臼をかき集め、日夜、美味しい餅を作るための研究に明け暮れた。小野さんがつく餅は、表面はつるつるで、ぎゅっと引き締まった、弾力のある餅だ。ぜんざいや出汁の中に入れても溶け出さず、形をしっかりと残している。「本当はつきたての大根おろしもちやきなこもちだけで勝負したい。でも、郷に入れば郷に従え。小倉トーストのある名古屋なら、ぜんざいが定着するだろうと思いました」。こうして、ぜんざいとトーストをセットする、茶房もちつき庵流のモーニングセットが生まれたのである。



名物の「甘口抹茶小倉スパ」(900円)。地元の学生たちの間では、これを食べきる罰ゲームが有名だ。

名古屋喫茶店文化の究極形!?

これぞ名古屋喫茶店文化が生み出したハイブリッド。マスターの加納幸助さんが創作した甘口のスパゲッティは、試行錯誤の末にやっと完成した、砂糖入りの自家製麺を使用している。「ごはんの後にケーキを食べる人は多いだろ。俺はさ、ケーキより、こういうのがいいんじゃないかと思ったんだよ」と語る加納さん。名古屋では馴染み深い小倉あんととの相性を考えて、「おしるこスパ」や抹茶味の麺も考案した。「甘口バナナスパ」(900円)など個性的な内容もさることながら、優に100は超えるメニュー数の多さも圧倒である。かの有名な作家・村上春樹は、異彩を放つこの店を「魔都・名古屋の最高峰」と称した。



喫茶マウンテン
名古屋市昭和区滝川町47-86



コーヒーカップの秘密
甘口のメニューが多いことから、深煎りで苦めのコーヒーを淹れているのもマスターのこだわりだ。冷めて味が落ちるのを防ぐためカップは温めており、カップ自体も熱を逃がしにくい厚めの構造になっている。



昼でも夜でも、一日中モーニング

名古屋の喫茶店といえば、モーニング。多くの喫茶店で、開店から11時までの間はドリンクの料金だけでトーストなどをサービスしている。リオンは、このサービスが一日中受けられることで有名だ。「創業者である父が、11時をたった5分過ぎただけなのにモーニングサービスを受けられないお客さんがかわいそうだ、と考えたのです」と、店主の川合正樹さん。「何時に入ってもモーニングがついてくることをわかりやすくするため、「一日中モーニング」の看板も目立つ色にした」のだそう。



喫茶リオン
名古屋市中村区名駅南1-24-30
名古屋三井ビルディング本館別棟



コメダ珈琲店

全国に約630店舗を持つ名古屋発祥のコメダ珈琲店。看板メニューの「シロノワール」は、熱々のデニッシュパンと冷たいソフトクリームの組み合わせが絶妙だ。「ノワール」は「黒い」を意味するフランス語。黒っぽいデニッシュ生地のパンケーキの上に、白いソフトクリームが乗っていることと、「温と冷」「白と黒」という相反するものを一つにする構成から、「シロノワール」の名になった。

「ミシラン」…いいお店なのにまだまだ世間が魅力を知らない【魅知らん】名店を紹介していきます。

ファイブエル ミシラン★



名産・八丁味噌で 煮込んだ御田の専門店 つる軒

席についてまず目を引くのは、大きな鍋の中でした。たかな味噌で煮込まれたおでんではなく、びっしりと文字が詰め込まれた箸袋である。「味噌で煮込んだ御田と御飯のみ 接客サービス無 甘口で腹一杯 酒呑みに不向き 食べるだけの店」とある。折りたたまれた袋を開いてみると文章はまだまだ続き、「おでんは一つづつ御自分の箸でなく備付けの長い箸でおとり下さい。チリレンジで鍋の中のお味噌を充分かけて下さい……」云々。接客無しと宣言する代わりに、「つる軒」の作法が事細かに書き綴られている。

箸袋の解説は続く。「具は大根、肉、コンニャク、角フ、焼トーフがお一人様二ツづつ煮てあります。お芋は一つだけ」。味噌は、八丁味噌をベースにして作られている。カレーのように濃い色の見た目の印象からは想像できない、甘みのあるさっぱりとした味わいが特徴だ。「酒呑みに不向き」とは言うが、この味噌、店主こだわりの純米酒「明降」との相性が抜群だ。味噌を猪口に注ぎ、酒と一口ずつ交互に飲むと、途端に味噌に滑らかさとコクが加わり、不思議と酒がするする進む。具を刺していた竹串で鍋の縁に固まった味噌をすくい取り、これをつまみにちよびちよび酒を呑むのも一興。

メは「赤茶漬け®」。箸袋によると「あとから玉子を煮て味噌色になったのを御飯の上のせ、くだいてお味噌をかけますと味噌とのミックスで独特の味となり当店の名物となりました」とのこと。「赤茶漬け®」は、俳優・森繁久彌が、たっぷり味噌をかけた御飯が、赤い茶漬けのように見えることから命名した。鍋の中で煮詰まった味噌が、白米と良くからむ。八丁味噌を味わい尽くした。



つる軒
名古屋市千種区内山 3-16-13
【TEL】052-731-0367
【営業時間】18:00～21:00 (入店は19:00まで) ※要予約
【定休日】日曜日、祝日、年末年始、臨時休業

味噌おでんコース 一人前 7200円
大根、こんにゃく、焼き豆腐、豚バラ、角麩、
里芋、玉子の7種類、御飯、デザート



両口屋 東山店 カフェ喜鍋庵
名古屋市千種区東山通 4-4-1



株式会社両口屋 清 広報グループの近藤美香さん



江戸時代から続く 老舗が持つ餡へのこだわり

1634年、創業者の猿屋三郎右衛門が武家屋敷や商家を相手に饅頭を売り始めたのが両口屋の始まりだ。第二次世界大戦中も苦心しながら砂糖菓子を作り続けた。昨今、糖分カットの風潮もあるが、両口屋は清の職人たちは「甘みは旨み。砂糖の分量は培った職人技が必要」と老舗のこだわりを貫く。羊羹などの種菓子を得意とするが、東山店をはじめ、限られた店舗では半月ごとに品を変えながら5種類の生菓子も販売している。



両口屋は清東山店の取材後の一コマ。ブームとなっているかき氷を両口屋は清でも始めたとのことで、甘いもの好きの編集長と編集チーム一同で休憩がてら実食。さすが和菓子屋のかき氷は氷のきめが細やかで、シロップも上品な味わい。



坂角総本舗 菓子店
名古屋市東区葵 3-18-15
坂角ビル1F

銘菓・ゆかりせんべい 海老7匹分の旨みが詰まった



株式会社坂角総本舗の山田さん(左)と上野さん

愛知の銘菓・名古屋土産を語るときには欠かせないのが坂角総本舗の「ゆかり」だ。明治22年に坂角次郎が、伊勢湾で豊富に獲れた小さな海老を有効活用しようとして煎餅を作り始めたのが「ゆかり」の発祥だ。ざくつとした独特の食感の秘密は、海老の分量。一般的なおせんべいは海老の含有率は多くても3割。「ゆかり」はなんと材料の7割を占めている。

ビジョナリーな人たち

安部彰二 安部製菓株式会社 代表取締役



安部彰二（あべしょうじ）
1957年11月名古屋市生まれ。1982年安部製菓に入社。1993年同社社長に就任。2000年には販売会社である安部株式会社を設立して、製造部門と販売部門を分離。趣味は合唱。

味噌キャラメルの開発から広がった コラボ商品の数々

ラムネ菓子とキャラメルの製造をメインにしなが、創業以来99年間、無借金・黒字経営を続けている安部製菓。その秘訣は、斬新かつ最良の商品を創ろうとする経営方針にあった。



子どもの頃、誰もが一度はラムネ菓子を食べたことがあるだろう。独特のひんやりとした味わいはブドウ糖に由来しているが、1967年に、日本で初めてブドウ糖を主原料にしてラムネ菓子を作ったのが安部製菓だ。

「先代の父が、ブドウ糖を食べるとひんやりとするから、これを使って何かできないかと考えたのがきっかけでした。原料屋さんに相談して『無理だ』と言われながら、何年もかけて開発したのです」と、代表取締役の安部彰二さん。安部製菓は1916年に彼の祖父にあたる篤二さんが創業し、来年で創業100周年を迎える。ラムネ菓子、キャラメルなどの製造を主としており、主力商品は動物の絵のパッケージが目を引く「あべっ子

ラムネ」だ。定番のラムネ菓子に加えて、味噌キャラメルなど、一風変わった商品を販売しているのもこの企業の特徴だ。「商品企画からデザイン、価格設定まで、私がつべてやっています。先代がブドウ糖のラムネ菓子の開発をしたのを見て、他社と同じものを作っているだけじゃなく、強く感じました。人に任せてはいけないと強く感じたので、商品や、経営スタイルにはなりませんから、細かい話ですが給与計算も私がやっています」創業以来、無借金で黒字経営をしているのも、安部製菓の誇りである。「会社の規模は広げずに、社員は35名前後でやっています。最大より最良。会社を大きくすることは簡単にはできず、最良のものをつくるということに努力しています。最良の商品でなければ残っていきません、そういう商品を創らないと、社会から求められる会社にならないからです」

安部さんは、1993年に35歳で社長に就任した。本来なら6歳年上の兄が家業を継ぐはずだったという。「兄は東京の大学を卒業したらケーキ屋さんに入社して、修行をしたら家に戻ってくるという筋書きがありました。しかし、東京に出て音楽活動にのめり込み、家業は継ぎたくないと言いついてしまいました。私も兄の影響を受けて東京に出て、一緒にライブに出たり音楽をしていたのですが、兄が実家に戻らないと宣言したために、仕方なく私が継いだというわけです」

大学卒業後、地元の菓子問屋で約3年修行を積み、25歳で安部製菓に入社。父・正男さんは自分が35歳の時に社長に就任したことに倣い、彰二さんが35歳になったときに彼に後を譲った。

社長就任以来22年のなかで、安部さんの最大の功績は味噌キャラメルの開発だ。1645年創業の味噌屋であるカクキューの赤味噌を使ったこの商品のヒットが、後に様々な方面へと業務拡大していくきっかけとなった。

「愛知県産のものを原料としていたり、名古屋名物になったりするような商品を創りたいと考えていたところに、社内の開発担当者が味噌を買ってきたんです。最初は、ものすごくまずかったです。でも、何回か作り直すうちにだんだん面白い味になってきて、愛知では岡崎の八丁味噌が有名だから、老舗に頼んで味噌をわけてもらおうという段階まで話が進んだんです。そこでカクキューさんに内容を説明すると、先方もお菓子は初めてだと乗り気になってくれたんですね」

味噌味というだけでは単調な味わいになってしまふところに、白ごまを加えて工夫した。カクキューのロゴを借りてパッケージをデザインして商品が出来上がると、早速スーパーとカクキューの売店での販売を開始した。しかし、ここで問題が起こった。価格競争の激しいスーパーでは、カクキューより50円前後値下げをして販売していたため、客からクレームが来たのである。そこで、販路をカク

キューの売店と名古屋城、空港などに絞った。細々とはあるが販売を続け、味わいを濃くするなどの改良を重ねながら現在に至る。

味噌キャラメルは、味噌の味もしっかりとしているながら、ほんのりと甘く、味噌餡を思わせる上品な味わいになった。「いまでは『懐かしい味がする』と気に入ってくださるお客さんが増えてきました」

味噌キャラメルの定着により、「絶えず面白いことに挑戦している」という会社のイメージが広まった。他社から依頼を受けて製品を開発する機会が増え、全国各地で販売されている長崎カステラ味や八ツ橋味など地元名産品の味のキャラメルのほとんどは、安部製菓が製造をしている。

木村の視点

老舗企業に尋ねると、「うちが老舗と言われるけれど、変革し続けてきたからこそ現在があるのですよ」と答えるところが多いという。言い方を変えると、「変」や「新」こそが老舗企業の日々の姿で、その蓄積の上に「信」や「継」があるということである。来年

100周年を迎える安部製菓さんも、まさにそのカテゴリーに入る元気な老舗企業である。初代・二代目から引き継いだ会社を、現社長が持ち前の起想力で今も進化をさせ続けている。「最大ではなく最良」いい言葉ではないか。この社長の理念・哲学・得意技・テーマ



設定がある限り、きっと次の100年後にも続いているんだろうな。

また、名古屋発祥の全国チェーン店「世界の山ちゃん」とコラボレーションした手羽先味噌キャラメルの発売も決まった。「他社から依頼を受けて製造する商品には当社の名前を出していませんが、周りの会社の方から信頼される位置付けを得られたのは嬉しいこと。実は私は社長に就任した年からずっと『ディズニールランドに商品を入れる』という目標を20年間掲げ続けていたんです。そして、一昨年やっとその夢を叶えることができました。これからも、業界を問わずに様々なところから頼りにされ、かつ、それに真摯に向き合える会社でありたいですね」現在の目標は、200年継続する会社創りだと、安部さんは語っている。



減税で、より良い公共サービスを より安く提供する

私が一番お伝えしたいことは、政治をする者は自ら質素にして税金を1円でも減らしてみせよう、ということなんです。2009年に名古屋市長に就任した時に、市長の給与を3分の2、4年ごとに支払われる退職金をカットしました。今や日本の県庁所在地の市長の中では、私の給料が一番安いですよ(笑)。結果、4年間で1億2000万円を市民にお返しすることができました。大変なことなのに、誰も褒めてくれんのかね。なぜ、「ああ立派な市長だ」とならんのですかね。

同時に、職員の人件費も、1割をカットしました。職員は約2万6000人いるので、その人数分だけカットした合計は180億円になります。うち、110億円を減税の原資にあて、110億円の減税というと、名古屋市は現在100万世帯ありますので、1世帯あたり1万1000円ずつの減税をすることができました。残り70億円は福祉にあてました。がん検

診(胃・大腸・子宮・乳・肺・前立腺)の自己負担額を500円に統一しましたし、中学生までは医療費タダ。保育園の数も増やして、全国的な問題となっている待機児童の数をゼロにしました。現在、2014年度から2年連続でのゼロを実現しており、これは大都市においては日本初の記録です。市営地下鉄や市バスに乗り放題の敬老バスの値上げもストップしました。私は、名古屋は日本一の福祉の街だと思っていますね。

なぜ減税にこだわるのかというと、私は政治家になる前、家業を継いで働いていたので、零細企業のすさまじい価格競争を目の当たりにしてきたからなんです。価格を下げれば当然その分需要が増えるわけですから、みんなどんどん価格を下げるわけです。需要が増えれば、経済全体がアップする。スーパードもラーメン屋さんでもやっていることなのに、役所はいわば独占企業みたいなものから、胡座をかいていたんだと思います。お

かした話ですよ、税金を払う方は苦勞しとるのに、税金で食つとる方は楽しとるなんて。本来なら、役所こそが率先して、より良い公共サービスをより安く提供するための努力をしていくべきなんじゃないですか。

福祉政策のなかで最近のヒット作を挙げるなら、「なごや子ども応援委員会」を、昨年4月から市内の11の中学校に設置したことです。各子ども応援委員会に常勤のスクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカー、スクールアドバイザーと非常勤の警察OBを配置しました。これまで日本では、苦しんでいる子どもからの相談を受けるのが、スクールカウンセラーの役割でした。「なごや子ども応援委員会」では、これを予防的にやるわけです。たとえば数学の先生が「あの子、最近ちょっと元気がない」と感じたら、子ども応援委員会の専門家に相談して、子どもが抱える悩みや問題、いじめに積極的にアプローチして問題を未然に防止したり、あるいは早期発見に取り組んでいくのです。今までは担任や教科の先生が子どもの相談にのっていたわけですが、教科とは関係なく常勤のカウンセラーの専門家への相談体制を設けたことが、これまでとの違いです。これは日本では初の試み。2013年に名古屋市の姉妹都市であるアメリカ・ロサンゼルス市で、現地のスクールカウンセラー制度を視察したこと

を契機に取り組み始めました。1年間で、この相談が2695件も集まりました。子ども

もの数でいうと523人からの相談がありました。ものすごい数ですよ。

減税も、福祉政策も、とても単純なことなのに、どうして他の都市に広がらないのか不思議で仕方ありません。

名古屋市中で由緒ある観光資源といえば、1900年の歴史をもつ熱田神宮がありますね。しかし、名古屋は第二次世界大戦中の名古屋大空襲で全部燃えてしまったんです。このときに400年の歴史がある名古屋城まで焼失して、名古屋に対する価値観は残念ながら喪失しました。昨年11月には、江戸後期から明治の間に建築された木造の建物の鳥料理屋「鳥久」まで火事で燃えてしまいました。

名古屋城についていえば、戦前は国宝第1号でした。それを大戦で焼失してしまったのは本当に残念なこと。今後、天守閣を復元して、一つでも街のシンボルを作るべく取り組みをしています。

「青年都市」というキャッチフレーズで街づくりをしてきたんですけど、名古屋には街の雰囲気というものが感じにくいからか、大阪には藤島桓夫の「月の法善寺横丁」や、都は

るみ・岡千秋の「浪花恋しぐれ」があるし、東京だったら、牧村旬子・石原裕次郎の「銀座の恋の物語」。名古屋にも、一応、石原裕次郎の「白い街」という歌があるんですけど、ヒット曲にはならなかったようです。もっと風景が歌われるような街にしていきたいですね。実はもう詩も練ってるんです。これで紅白歌合戦出場でも目指しますかね。



意外と知らない「名古屋」に本社がある企業 (順不同)

- カゴメ株式会社(大手食品メーカー)
- 株式会社ゲオ(レンタルビデオ、CD・DVD・ゲームの販売)
- 日本ガイシ株式会社(がいしなど電力関連機器、特殊金属製品の製造・販売)
- 株式会社アルペン(スポーツ用品の販売)
- 株式会社ナリタケカンパニーリミテド(高級陶磁器メーカー)
- 株式会社コメ兵(仲立品及び新品の宝具、貴金属、時計、バッグなどの仕入・販売)
- ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社(缶コーヒーPOKKAでおなじみ)
- 株式会社本曾路(しゃぶしゃぶ・日本料理などの飲食事業)
- 株式会社ヴィレッジヴァンガードコーポレーション(複合型書店)
- 川上産業株式会社(プチプチを売り出した日本初の企業、業界シェアは50%)
- ブラザー工業株式会社(プリンター、FAX、ミシンなどの製造)
- シヤチハタ株式会社(印章、スタンプ、文房具などの製造)
- リンナイ株式会社(ガスコンロ、給湯器などの製造)
- 日本車輛製造株式会社(鉄道車両、建設機械などの製造)
- 株式会社パロマ(ガスコンロ、給湯器などの製造)
- リゾートトラスト株式会社(会員制リゾートホテル「エクシブ」などを運営)
- 株式会社メニコン(コンタクトレンズメーカー)

名古屋市

【面積】326.44 km²
【人口】2,281,576人
【世帯数】1,055,779世帯
(平成27年6月1日現在)