

■「落語と日本料理」をテーマに流れの美しさに迫る■

樟蔭美科学研究所シンポジウム「異なる領域を美しさでコラボする」を開催

開催日時：12月3日（土）14：00～16：00

会 場：大阪樟蔭女子大学 円形ホール

大阪樟蔭女子大学の附属施設である樟蔭美科学研究所（大阪府東大阪市）は、12月3日（土）に大学円形ホールにて「落語と日本料理」をテーマとしたシンポジウム「異なる領域を美しさでコラボする」を開催します。

本件のポイント

- 「落語」と「日本料理」の異なる領域に共通する“流れのあるわざの美しさ”に迫る
- 落語家の桂かい枝客員教授が古墳落語を披露し、導入からオチに至る話術の流れの美を表現
- 京料理木乃婦3代目主人の高橋拓児氏が日本料理の流れ、食する人へおもてなしを施す“わざ”の美しさを解説

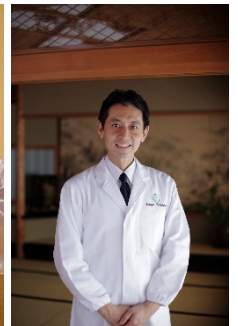
■落語と日本料理の“流れの美しさ”に迫る

樟蔭美科学研究所は、本学のグランドデザイン「美（知性・情操・品性）を通して社会に貢献する」に関する研究を行い、地域の経済・社会、雇用、文化の発展や特定の分野の発展・深化への寄与を目指し2020年に開設されました。今回、第一弾のシンポジウムでは、「落語と日本料理」をテーマに「落語」と「日本料理」の共通する“流れのあるわざの美しさ”に迫ります。落語と日本料理には長年培われた伝統に基づき、作品を表現するという共通点があり、どちらも表現する際の「流れの美しさ」に留意し作品を作り上げていきます。落語は、導入部から最後の“オチ”に至るまでの語りの流れを設定し、聴いている人々に最後の締めへと誘う“わざ”があります。日本料理は、八寸→造り→御椀→・・・という理にかなった流れがあり、食する人へおもてなしを施す“わざ”があります。

当日は落語家で本学客員教授の桂かい枝氏が古墳（古典ではなく埋もれていた演目を再発掘したという意味）落語を披露し、京料理「木乃婦」3代目主人の高橋拓児氏が「日本料理の流れの美しさ」をテーマに講演します。さらに桂かい枝氏と高橋拓児氏によるフリーディスカッションも行い、伝統に基づいた共通する“流れのあるわざの美しさ”について、大いに語り合ってください。



桂かい枝客員教授



高橋拓児氏

「異なる領域を美しさでコラボする」の概要

- 日時：12月3日（土） 14：00～16：00 ■会場：大阪樟蔭女子大学 円形ホール
- 受講料：無料 ■定員：100名（先着順）
- プログラム：オープニング 樟蔭美科学研究所・所長挨拶（大阪樟蔭女子大学 高橋裕子 教授）／桂かい枝 客員教授による古墳落語／高橋拓児 氏による講演／桂かい枝 客員教授 × 高橋拓児 氏フリーディスカッション（ファシリテーター：北尾 悟 客員教授）／クロージング 樟蔭美科学研究所・副所長挨拶（大阪樟蔭女子大学 高田定樹 教授）

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材・掲載のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：梶田・井上）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日 9時～17時） FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp