美 Beautiful

PRESS RELEASE

2022 年 11 月 29 日／No.32

大阪樟蔭女子大学

公開講座　地域連携　シンポジウム

■「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 代目主人の髙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 代目主人の髙橋拓児氏が「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髙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、大いに語り合っていただきます。



桂かい枝客員教授



髙橋拓児氏

「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／髙橋拓児 氏による講演／桂かい枝 客員教授 × 髙橋拓児 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

美 Beautiful



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

第1弾 落語と日本料理

桂かい枝師匠（客員教授）落語
× 高橋拓児氏（木乃婦主人）講演

語りと食
～落語と日本料理の流れの美学に迫る～

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ます。
そして、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。
皆さんを「落語」と「日本料理」の世界へ誘い、その共通する“流れのあるわざの美しさ”を紹介します。

2022年
12月3日（土）
14:00～16:00
開場　13:30

会場▸大阪樟蔭女子大学 円形ホール



大阪樟蔭女子大学
OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY

樟蔭美科学研究所
Shoin Beauty Science Center

プログラム

14：00-16：00

●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 心理学科 高橋 裕子 教授

●桂かい枝師匠による古典落語

●髙橋拓児氏による講演

●桂かい枝師匠 × 髙橋拓児氏
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）

●樟蔭美科学研究所・副所長挨拶
大阪樟蔭女子大学 化粧ファッション学科 高田 定樹 教授

※上記のプログラムは予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

樟蔭美科学研究所とは

大阪樟蔭女子大学のグランドデザイン「美（知性・情操・品性）を通じて社会に貢献する」に関する研究を行うことにより、地域の経済・社会、雇用、文化の発展や特定の分野の発展・深化に寄与することを目指し2020年4月1日に開設しました。

申込方法

右記の申込みサイトからお申込みください。
（先着 100 名様）

https://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/bi-kagaku_event_20221203

［お問合わせ先］
学校法人樟蔭学園 大阪樟蔭女子大学 IR・教育調査課
TEL：06-6723-8265 Mail：bikagaku@osaka-shoin.ac.jp
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26
https://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/

アクセス

［会場］
大阪樟蔭女子大学 円形ホール
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26



【近鉄奈良線】河内小阪駅から徒歩４分
【JRおおさか東線】JR河内永和駅から徒歩５分



桂かい枝師匠（客員教授）

1994 年上方落語の五代目桂文枝に入門。「世界の人たちにも落語の楽しさを伝えたい」と 1997 年より古典落語を英訳し、英語による落語公演をスタート。これまでに 世界 27 カ国 108 都市で 300 回を越える公演を成功させている。2018 年 11 月、第 13 回繁昌亭大賞受賞。落語作家 小佐田定雄、芸能史研究家 前田憲司とともに歴史に埋もれた「古墳落語」を復活させる落語会「発掘カイシ！」を定期開催し、三遊亭圓朝作品の復活などにも取り組んでいる。



髙橋拓児氏（木乃婦主人）

【木乃婦】三代目主人。大学卒業後、【東京吉兆】にて創始者湯木貞一氏に直接指導を受け、5 年ののち【木乃婦】に戻り、祖父と父に師事する。日本料理の海外普及に尽力し、創造性のある料理の研究開発も行う。だしを効かせた離乳食や和食に合うワインの開発、NHK「きょうの料理」講師など幅広く活躍する。著書に『和食の道』（IBC パブリッシング）等。シニアソムリエ、利き酒師。NPO 法人日本料理アカデミー理事。博士（食農科学）。

大阪樟蔭女子大学 OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY
樟蔭美科学研究所 Shoin Beauty Science Center