



きらめく瞬間のため 全身全霊をかけて打ち込む

長年培った世界を
舞台上で表現する落語家

鶴田 里美 さん(明科)

大人の落研との出会い

落語に出会ったのは高校生の時でした。入学後、クラブ活動の見学をしていたときに誘われて落語研究会に入部。友人と一緒に当時の落語家の師匠たちの話を覚え口演するなど落語に打ち込み、何とも言えない心地良い日々を過ごしました。高校卒業後、県外の大学へ進学しましたが、迷わず落語サークルに入りました。大学が東京に近かったこともあり、江戸落語のプロの壺家の口演を聞く機会も多くあり、卒業後は落語家の道に進むことも頭によぎるほどのめり込んでいました。

就職で県内へ戻ってからは地域のイベントなどで口演したり、母の主催する踊りイベントで披露したりする活動にとどまり、学生時代のように落語が生活の一部となるような生活ができな

さみしく思っていました。

そんなあるとき、安曇野文芸の執筆を依頼され、落語に打ち込んでいたこ

とを書いたことが転機となりました。当時の「まつかわ落語会風まんだら」の会長がその記事を読み、寄席に呼んでくれたのです。「大人の落研があるんだ！」と心が躍りすぐに入会。これまで多くの席で口演しました。風まんだらでは、イベントなどと呼ばれ出向く落語出前と会が主催する寄席を、年間合わせて約30回行っています。そのほとんどのお客さんは高齢なのですが、口演のたびに足を運んでくれる人もいますし、風まんだらの活動が口コミで広まり来てくれる人もいて、とてもうれしいです。

きらめく瞬間を生きがいに

年を重ねると子どもが巣立つたり、親が先立つたりと、どこか寂しい気持ちが強くなります。そして、まるで子どもがマラソンを死に物狂いで走るような、全身全霊をかけて何かに打ち込む「きらめく瞬間」の数が増えてきます。私にとって落語は、そのきらめきを感じる瞬間であって、生きがいです。

落語は、同じ話でも壺家の口調や抑揚、しぐさ等で聞き手の感情が変わります。私も、何度も同じ話を繰り返して聞いてストーリーを覚え、私なりのアレンジを加えて口演しています。お客さん全員が笑わなくてもいいんです。その場を楽しみ自分がいて、数



「乙女屋恋さん」として数々の席で活躍中。持ちネタは「鈴ヶ森」「堪忍袋」「宿屋の仇討」「船徳」など。所属する風まんだらでは、新たな仲間を募集中。



◀まつかわ落語会風まんだら HP

MEMO
○安曇野文芸
「みんなで創る郷土文芸誌」として年2回発行している刊行物。平成10年11月に創刊、最新は令和6年11月発行の50号。
○まつかわ落語会風まんだら
松川村公民館開催のお笑い講座の受講生らが立ち上げたサークル。月1回の例会のほか寄席や県内各地での口演を実施。会の師匠は現・古今亭圓菊さん(設立時は菊生さん)。

人でも笑顔になってくれれば幸せを感じます。これからも、気心知れた仲間と続けていきたいし、新しい仲間とも出会いたいんです。そして、私たちの活動を知ってもらい、多くの人に聞きに来てもらいたいです。

安曇野の実り ぱくっ！と味わう

11月2日・3日 信州安曇野食の感謝祭



おやきやワサビを使った商品など、安曇野の食を味わうイベントが穂高神社で開かれました。初日はあいにくの雨でしたが2日目は晴天となり、2日間で76ブースが出展し、約2万人が訪れました。特に人気を集めたのは安曇野林檎ナポリタンや信州サーモンが食べられるブース。また、祭りの最後に振る舞われた、1年間の収穫に感謝を込めて奉納した豊稷宝船の野菜を訪れた人は大切そうに受け取っていました。

地元産豚肉のハンバーガーを食べた等々力廉さん(26)は「ジューシーでおいしかった。他にはない味で癖になりそう」と満足そうに味わっていました。

里山を守る 楽しむ 恵みを体験

11月9日 第9回あづみの里山市

里山資源を地域の暮らしにつなげようとあづみの里山市が開かれました。この催しは「さとぶろ。」が企画し本年度で9回目。会場となった林友ハウス工業株式会社(穂高)の敷地内には、木材の販売のほか、里山で活動するグループが木材、薪、ジビエなどのさまざまな展示・販売ブースを出店。訪れた約200人の参加者は、目当ての木材を購入したり、ワークショップなどで里山の魅力を思い思いに体験したりしていました。イス作りのワークショップを体験した藤原岳飛くん(7)は「木が堅くてのこぎりで切るのが大変だったけど、脚が枝でできた変わったイスができた。友達に自慢したい」と満足げに話してくれました。



ほりにし×リンゴのレシピ 全国へ

11月2日・3日 ご当地ほりにし甲子園2024



地元の食材とアウトドアスパイスほりにしを組み合わせたレシピを競い合う、第1回ご当地ほりにし甲子園が東京都のHANEDA INNOVATION CITYで開かれました。安曇野市からは「りんごの肉巻きフライ」を開発した農村生活マイスターの皆さんが長野県代表として出場し、出場した全国24団体が自慢のレシピを競いました。安曇野市チームは予選で上位5団体に選ばれ決勝へ進出。惜しくも負けてしまったものの、「リンゴが大きくてアップルパイのようなおいしさが新鮮。おかずにもデザートにも最適」と審査員から高評価を得ました。

