



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



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

●高橋拓児氏による講演

●桂かい枝師匠 × 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)

●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



【お問い合わせ先】

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



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回を超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。



高橋拓児氏 (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)。