

- アジアセンターODAWARA PART II No.4映画サロン
- 映画 小津安二郎監督「お茶漬の味」
- 2000年7月22日(土) 10:00AM~2:30PM
- 会場 アジアセンターODAWARA「箱根ROOM」



アジアセンターODAWARAの映画サロンは1996年6月29日、映画「晩春」でスタートしました。小津映画を観る会、そして井上監督の解説とランチがセットされてきました。13回の映画サロンは11本の小津映画と2本の井上作品が会場を満員にしました。映画の監督の生の解説への期待か、それとも親しさを憶えての結果か、何れにせよ映画サロンは13回を重ねて、今では500名の方々に開催案内を差し上げるようになりました。

500名の方々のうち、94名・47組のご夫婦又はカップルがおられます。若しも揃ってご参加となると、残りは世話人のみということになるのでしょうか。

会を始める頃、案内状を差し上げる人数を300名ほしいと願っておりました。会場入口で初めて参加される方々は氏名、住所を自筆されます。そのお名前が前回の「水溜り」の上映で、新規27名の皆様を加えて、丁度500名に達しました。主催者にとりましてこの名簿は大変なお宝です。100名内外の会場収容を想定した場合、差し出す案内状に対して15%の顔見知りのリピーターと、新規25名内外の方々に常に新鮮な企画を提供したいと考えます。例えば著作権のなくなったチャップリン主演の昔の外国映画の上映なども検討されています。フランス名画も話題になります。どうぞご期待ください。

アジアセンターODAWARA PART II NO.4映画サロン

1. 内 容 映画鑑賞「お茶漬の味」/ランチ/シネマトーク
2. 日 時 2000年7月22日(土) 10時～14時30分
3. 会 場 「箱根の間」
4. プログラム

<input type="checkbox"/> 映画「お茶漬の味」	10:05～12:00
<input type="checkbox"/> ランチ	12:10～13:00
<input type="checkbox"/> シネマトーク「大船の三羽鳥」	13:00～14:30

井上 和男監督
5. 募集人員 100名(限定)
6. 会 費 3,500円
7. 送 迎 迎え アジアセンター専用バス(無料)
 小田原駅西口ロータリー 9:30 藤畑前 9:40
送り 同上 14:40頃



チケット: 3,500円(限定100名)

- チケット販売:
- ・伊勢治書店 小田原銀座通り (TEL0465-22-1366)
 - ・ブックプラザ伊勢治 ガイドープラザ内 (TEL0465-49-6350)
 - ・伊勢治書店 二宮店 (TEL0463-72-1233)
 - ・八小堂書店 小田原駅前 (TEL0465-22-7111)
 - ・平井書店 小田原郵便局前 (TEL0465-22-5370)
 - ・アジアセンターODAWARA (TEL0465-22-6131)

※定員に達し次第締め
切らせていただきます。

お茶漬の味

●1952(昭和27年) (白黒) 松竹作品

上石 設十小望柳三笠
原川 案朱園月宅宅
栗欣 幸久蓉優永邦智
子一 嗣嗣雄子子二子衆

津淡鶴木佐
島島田暮分
恵千景二利
子景二信

●スタッフ
制作 山本 武
監督 小津安二郎
脚本 野田 高梧
小津安二郎
撮影 厚田 雄春
美術 浜田 辰雄
録音 妹尾芳三郎
音楽 逸男
編集 高下 義康
集音 濱村 義康
音楽 斎藤 一郎

〈解説〉 井上 和男

小津さんは『お茶漬の味』を二度つくっている。

一度目は、昭和14年、応召解除になって中支戦線から帰還して取りかかった。共同脚本の池田忠雄さんと執筆したもので、昭和15年いよいよ撮影が始まる直前、突然中止した。

理由は、当時軍国一色做しくなった映画法の事前検閲にひっかかったからである。

ラストの、赤紙を買った亭主(佐分利信)が、出征前夜、女房(桑野通子)と、ギクシヤクした夫婦関係を修復するかのよう、しみじみとお茶漬を食べる件りである。

当時の内務省や軍部のバカ共が、『赤飯で祝うべきところなのに不真面目極まる』と脚本を却下したからである。『こんな単純な夫婦関係も判らないんじゃないかと』と、小津さんと池田さんは、さっさと次なる『戸田家の兄妹』の脚本づくりに切り替えてしまった。

然し、小津さんは、淡々とした口調とは裏腹に、余程口惜しかったのだろう。それから十数年後、秀作『晩春』(昭24)『麦秋』(昭26)と『東京物語』(昭28)の間に、この『お茶漬の味』(昭27)を復活させるのである。当時、池田忠雄さんは監督に転進していたので、脚本は一連の前作になって野田高梧さんと、女房は桑野通子さんが亡くなられてしまったので木暮実千代さんを起用、若手の人気スタア鶴田浩二と淡島千景・津島恵子を加え、(赤紙)を(南米出張)と変えたのである。

小津さんは『自作を語る』のインタビューの中で「あんまり出来のいい作品ではなかった。ただぼくは、女の眼から見た男——顔形がどうだとか、趣味がいいとか悪いとか言う前に、男には男のよさというものがあるといふことを出したかった」と言っている。

『お茶漬の味』

アジアセンターODAWARA映画サロン・記録

	日時	上映作品	ランチメニュー
第1回	平成8年6月29日	「晩春」	ビーフカレー
第2回	平成8年9月28日	「東京物語」	ハッシュドビーフ
第3回	平成9年1月25日	「生きてはみたけれど」	子牛のドリア
第4回	平成9年4月26日	「麦秋」	ちらしずし/ビーフカレー
第5回	平成9年7月21日	「秋刀魚の味」	うな玉重/ビーフカレー
第6回	平成9年11月15日	「彼岸花」	サーモン丼/ハッシュドビーフ
第7回	平成10年2月7日	「秋日和」	天ぷらうどん/ビーフシチュー
第8回	平成10年6月6日	「お早よう」	ちらし寿司/カニドリア
第9回	平成10年10月24日	「戸田家の兄妹」	ビーフカレー/うな玉重
第10回	平成11年2月13日	「浮草」	サーモン重/シーフードドリア
PART II NO.1	平成11年8月21日	「紺碧の空遠く」	ちらし寿司/シーフードカレー
NO.2	平成11年12月4日	「東京暮色」	ハッシュドビーフ/てっか丼
NO.3	平成12年3月18日	「水滸り」	海鮮丼/ドリアン

小津さんのお茶漬好きは、蒲田時代から仲間内では有名だった。

昭和10年前後の小津さんの日記を見ると、誰彼と呑んだ後、必ず、〈竹葉亭で鯛茶〉という最後の一行が目につく。〆は鯛茶と決めていたようで、〈竹葉、鯛茶〉になり〈鯛茶〉としか書かない場合もでてくる。当時、京都の日活で仕事をしていた山中貞雄監督は、『丹下左膳 百万両の壺』や『人情紙風船』など一本つくる毎に上京してきて、畏敬する小津監督と酒を酌み交わすのを愉しみにしていたようだが、二人は、深川や横浜の本牧、時には小田原宮小路に現われて、やっぱり仕上げは〈鯛茶〉でしめくくっている。

ところが、小津さんは鯛茶だけでなく鮭茶も好きだった。ただ小津さんのサケ茶は一風変わっていて、『落第はしたけれど』『生れてはみたけれど』などの脚本家伏見晃夫人の証言によると、「小津さんのサケ茶には年季が入っているんですよ。サケはね、生鮭や塩鮭じゃダメなの、薫製の鮭、ホラ、スモークサーモンよ、あれを厚切りにして、そうね、一センチぐらいに切って、網で燻る。皮が弾けて、じわじわ脂が滲んだ所で、温いご飯に乗せ、熱いお茶をかけて食べるの。ハジける度合が難しいのよ、あんまりそっくり返らない限界がね、これがこのサケ茶のいのち」

いつの間にか蒲田の監督や脚本家の間に流行って、ウマイ、ウマイとなり、家元の小津さんとしては得意満面、自ら称して『燻屋鯨兵衛』（イブシヤゲイベエ）と名乗り、ペンネームとした。凝り屋の小津さんは、自分の部屋のタンスに、鍍製の〈鯨〉などという自在飾りをつくらせた。何故、鯨か？小津さん一流のギャグで、鯨とは“鯨鯨鯨職”のゲイなのである。

こだわり品じて、お茶漬は、画面にも出てくる。前作の『麦秋』（昭26）の、勤めから帰宅した原節子が、台所でお茶漬を食べるシーンは特に有名だ。「さらさら、さらさら、美味そうだったなあ」今村昌平監督が云う。「ボクはあの時入社したばかりのベエベエ助監でしたからね、あのシーンで、小道具さんに頼んで、胡瓜のオシッコを用意したんですよ。原さん、上手い食べ方だったなあ、ボクは、ひょいと、原節子という女優に色気を感じましたよ、不謹慎にもね」

晩年の小津さんの、夜の銀座のしめくりは、新橋の『ぶぶ屋』だった。小さな店のノリ茶、サケ茶、鯛茶など凝ったお茶漬で仕上げ、北鎌倉へ帰還になるのである。

予告

風の中の牝鳥

次回の映画サロンPART II No.5は

「風の中の牝鳥」（昭和23年作品）

脚本・斎藤 良輔	キャスト	笠 智衆	三井 弘次	文谷千代子
・小津安二郎	田中 絹代	村田知美子	岡村 文子	高松 栄子
監督・小津安二郎	佐野 周二	坂本 武	清水 一郎	