

最近では接待も昔に比べれば少なくなつたようですが、全国各地の名立たるお店には、経済界や企業経営者、有名人等々が多く集まり、まさに“夜の社交場”と言われる所以でもありました。人が集まる所には物が動き、街が育ち、人が育ち、お客様も育つ…と、色々な事が学べる社会勉強の場でもありました。人と人のつながり、人とお酒の関係はどうあるべきか。人の集まるお店（繁盛店）が醸し出す、“匂い”

先輩諸氏に北新地に連れて行つてもらつたのは、22～23歳位だつたでしようか。当時は酒屋で買って飲めば安くつくのに、何倍もの高いお金を払つてまで人はなぜお店に飲みに行くのか、不思議に思いました。あれから45年。芸の世界はこれで100点と言えるものではなく、究めるゴールが見えない世界です。それだけに舞台での落ち込みを翌日に持ち越さないためのストレス発散は不可欠で、お酒は大切なパートナーです。まあ、毎日飲むための言い訳にしか聞こえませんでしようが…(笑い)。高いお金を払つても飲むお酒に何があるのか？その答えは、人と人との楽しい出会いを作り、疲れた身体を癒してエネルギーを補給してくれる活力剤であり、落ち込んだ時には励ましてくれる恋人のような効力をもたらしてくれる…。それはもうお金の大小で論じるものではないでしょ。

## 人が街を育てる 街が店を育てる



スペシャルインタビュー  
**四代目  
中村鷹治郎氏**



（略歴）  
4代目 中村鷹治郎（屋号：成駒家）

生年月日：1959年（昭和34年）2月6日  
本名：林智太郎

襲名歴：初代 中村智太郎（1967年）  
5代目 中村翫雀（1995年）

父：4代目 坂田藤十郎  
母：扇千景

のようなものを肌で感じることができたように思います。

「男の粹な飲み方は？」とよく聞かれますが、粹な飲み方はこうだと考えながら飲んだことはないですね。粹という言葉も大阪と東京では意味合いが変わってきます。東京ではイキ（粹）と読んで、見栄つ張りのやせ我慢的な意味合いに。大阪ではスイ（粹）と読んで、人生の機微に通じた人情家のニュアンスが：。武家社会（東京）と商人社会（大阪）の中で育まれた文化の違いでしょか。人それぞれ自分のスタイルがありますから、そんなスタイルを受け入れてくれるお店であれば、私としては大変うれしいですね。

私は飲む時は大概一人です。周りの人に気を遣わず、気ままに飲みたいので…。知らないお店に飛び込むのも全く苦になりません。気に入らなければすぐに出るだけですからね。好きなお店は、少し抽象的かもしませんが、何かしら「風情」や「人情」が感じられる、そんな雰囲気のあるお店を結果として選んでいるみたいです。情（なさけ）の「さけ」は、もうひとつのお酒だと思っています（笑い）。

音楽や映画、芸術、芸能などは空気のような存在で、普段その有難み（存在価値）を意識することはほとんどありません。しかし、無ければ日常の暮らしは途端に味気なくなり、精神的な豊かさや喜びを享受することもできません。人が生きる上で必要なのはコメやパンだけではない！ ということでしょうね。

“遊び”と言われるものを長い歳月をかけて、“文化”と呼ばれるものに熟成・昇華させていく…。そのようなものが人間社会にも必要なんですね。江戸時代のおよそ300年間、戦争のなかつた国は日本だけと言つても過言ではありません。そのお陰で色んな分野で様々な文化が生まれ、花開き、現代にまで脈々と受け継がれてきました。このような文化と呼べるようなものが、お酒の世界にも存在するはずです。それを北新地から世の中にしつかりと発信してほしいですね。東京や名古屋、博多でも、そんな「遊びの文化」を受け継いでいるお店は少なくなってきたように感じます。しかし、北新地にはそのような文化を継承している（しようとする）お店は多くあります。将来にわたって守つていってほしいですね。

私が北新地を応援する理由も実はそこにあるのです。

