

熟塾歴史探訪講座●本店建替え記念●

花外楼の新しい門出を祝して！

徳光正子五代目女将を囲む昼食会

ゲスト：舞踊家・西川梅十三さん &

大淀別邸店長・徳光健太郎氏

日時：2011年6月18日（土曜日）

午前11時～午後3時

会場：花外楼・本店

大阪府中央区北浜1-1-14・TEL：06-6231-7214



徳光女将へ

花外楼の新しい門出を祝って

熟塾一同よりの胡蝶蘭

天保年間創業以来 180 年にわたって、大阪・北浜で暖簾を守り続ける老舗料亭「花外楼」。江戸・明治に続き、昭和 39 年に木造からビルに建て替えられた三代目の花外楼本店の建物の老朽化に伴い、今年 8 月から建替え工事が始まります。斬新でシンプルでありながら天井、柱、障子、鴨居など細部まで

こだわった今の本店の建物も見納め、徳光女将を囲んで、この建物との名残の時間と空間と美味しい料理を楽しみました。明治維新には『大阪会議』が開かれ大久保利通・木戸孝允・板垣退助・井上馨・伊藤博文が集ったことは有名ですが、2～3 年は創業の地を離れるものの、この地に、新しい花外楼がどのような姿で甦るのか。建替えという大事業に挑むことを決意した新しい花外楼の門出を祝うべく徳光正子女将を囲みながら大川の流れと共にゆったりと昼食を味わいました。会場には、伊藤博文の大阪会議の草案や井上馨の書などを展示いただき、なにやら、明治維新の立役者の方々と共に、花外楼の行方を見守っているようでした。江戸時代の大坂の賑わいや明治維新に志高く日本の行く末に奔走した志士たちの思いも顕彰できる「花外楼」が次の世代にバトンタッチされていくことを願うばかりです。

熟塾と花外楼との出会いは、2002 年年末に江戸時代に北御堂で朝鮮通信使へ饗応された日本料理を再現できないかと知り合いの方を通して徳光女将を紹介いただき、相談に伺い快諾いただいたのがご縁でした。2005 年 8 月 6 日には、熟塾で『ピース大阪見学と京橋駅爆撃被災者慰霊碑献花と体験談に戦後を味わう会』を開催しました。ピース大阪で関西大学の小山名誉教授のお話を聞いた後、京橋駅爆撃被災者慰霊碑に献花し、花外楼直営のアイルモレコタに移動し、“すいとん・芋づる料理を味わう”と題して戦時中の食事を堀川料理長が苦心して再現いただき、更に先代の清子女将から、昭和 20 年 3 月の大阪大空襲の折には、教師をされていて勤労働員の生徒の付き添いで爆薬工場を回っており、急いで帰ってくると船場一帯は火の海で、火の手がすぐそこまで迫っていた店に飛び込み両親を探すと、「こうなったら大阪中どこへ逃げても同じことや。守りきれへんのやったら、この店とご先祖様と一緒に運命を共にするさかい。」と覚悟を決めて防空壕にも避難せず仏壇の前にきっちりと座っ

ておられたそうですが、幸いにも数件先にあった防火塀が類焼を防ぎ止めました。戦火を逃れたのは偶然だったのでしょうか？私はなんだか、ご先祖様や花外楼を愛した維新の志士など様々なお客様の思いが「花外楼」だけとは、戦火を封じこめたのではないかとさえ思えました。江戸時代から幕末、第二次世界大戦も超えて、180 年間時代の荒波を超えて「花外楼」は北浜の地で生き抜いてきました。（原田彰子）

花外楼ゆかりの元勲・政財界人・大阪画壇作家：

大久保利通・木戸孝允・板垣退助・井上馨・伊藤博文・山県有朋・桂太郎・杉道助・清浦奎吾・井上準之助・片岡直温・田中光顕・犬養毅・吉田茂・鴻池善右衛門・住友吉左衛門・岩崎弥之助・藤田伝三郎・五代友厚・岩崎清周・村上龍平・森琴石・伊藤銀三・管橋彦・須磨對水・庭山耕園・鍋井克之

大阪会議：「花外楼と大阪会議」天保年間、加賀の国の伊助が大坂・北浜の地に「加賀伊」という料理屋を始めました。時代は江戸幕府から、明治維新へ。排日・鎖国下の朝鮮制圧の為に出兵しようという征韓論を主張した西郷隆盛、板垣退助らの勢力が高まりを見せる中、維新の 3 功臣（西郷・木戸・大久保）のひとり、大久保利通は征韓論をうち破り大きな権力を握りました。しかし、行き詰まった大久保は、明治 6 年（1873 年）、井上馨・伊藤博文の仲立ちにより政府から離れていった木戸孝允・板垣退助を呼び寄せ「加賀伊」に一堂に会して『立憲政治へ漸次的に移行すること』で三者が合意。その後の元老院（後の貴族院）・大審院（後の最高裁判所）の設置など、新政府の政治体制を整えるきっかけとなった世にいう「大阪会議」が開かれます。木戸孝允が、会議の成功を祝い自ら筆をとり会場となった「加賀伊」に贈った屋号が「花外楼」です。

6 月に相応しく朝から梅雨模様。11 時前に三々五々、花外楼に参加者が集い、テーブルに着きました。

徳光正子五代目女将の挨拶：天保年間創業の料亭・花外楼の長女として大阪船場で生まれ育ち、甲南大学文学部社会学科を卒業後、家業に従事。ホテル出店初代店長を経て企画室を創設するなどして五代目女将へ。旅行、油絵、観劇と趣味は幅広く、「女性の地位改善」と「国際的、地域レベルでの奉仕」等を目的とした働く女性の国際ゾンタ 26 地区エリア 4 大阪Ⅱゾンタクラブ会長としてもさまざまな活動を展開。大阪商工会議所女性会会員、FEC 国際親善協会女性会員など要職を兼務。



天保年間に伏見から船が着く八軒家から近いこの地に加賀国徳光村から大坂に出てきた伊助は船宿を始めました。近藤勇・土方歳三・沖田総司ら新撰組の定宿だった船宿京屋忠兵衛やその隣には寺田屋から紹介されたということで坂本龍馬も泊まった堺屋源兵衛などの船宿で賑わっていましたが、今も営業しているのは花外楼だけになってしまいました。伊助は、大坂には数少ない同心や与力にも一目置かれるほどの義侠心があり長州の宿として商っていました。伊藤博文

が初代内閣総理大臣になり大阪での定宿になってから警備が厳しくなり、料亭となりました。初代伊助の初代女将はてる、二代目は悦、私の祖母であります三代目の孝は 86 歳で亡くなりました。もっとちゃんと聞いておけばよかったと思うことが多いのですが、「花の外」という自叙伝を残してくれております。

今日もこの部屋に、伊藤博文が残した大阪会議の草案や、井上馨の書に、大漁という絵は、野村証券の初代の会長が、お互いに客商売やからと自ら描いて秘書も付けずに玄関先にこの掛け軸を小脇に抱えて自らお持ちいただいたそうです。様々な方々に支えられてきた花外楼ですが、両親共に高齢で特に父は建て替えをのぞんでいたのですが、私の代でその大仕事をさせていただくことになりました。暫くは飯店舗での営業になりますが、3 年後には新しい姿でこの地に帰ってまいります。

家訓というものは特にございませんが、ひいていうなら「誠実」という事を大切にまいりました。今日はこのような会を開いていただきありがとうございます。ゆっくりとお過ごしく下さい。

花外楼 大淀別邸店長 徳光健太郎氏：



昭和 56 年生まれ。花外楼の次女で名古屋に嫁いだ五師高子さんの子息として名古屋で育つ。甲南大学卒業後ロイヤルホテル勤務後、花外楼に入社。平成 20 年、五師から徳光に改姓。現在大淀別邸店長を勤めながら、6 代目伊助を目指し修行中。幼い時には亡くなった母の実家である「花外楼」に来ると、広い玄関ででんぐりかえりしたりして遊んでいました。縁があって、店を継ぐことになりましたが、今は店の歴史やなど勉強することばかりですが、宜しくお願いします。

徳光女将を囲み記念写真撮影



木戸孝允の手紙が床の間に飾られた 2 階宴会場



米忠味噌金澤社長の乾杯の音頭。

五代目徳光女将を囲む

昼食会献立

先付：梅酒 オクラ 山芋 二段寄せ 生ハム サーモン 割醤油 蒟蒻 豆腐の白和え
(蒟蒻は塾生中島一氏持込みの三重県産)

◎笹を組んだ器には「夏越祓」の札が吊られ初夏の風情。オクラと山芋の裏ごし二段に重ねられた上に生ハムとサーモンが飾られたのど越し爽やかな一品。蒟蒻もざらっとした新感覚の舌触りに上品な豆腐の城和え上に朱色のクコの実が紅白と絶妙にからんで美味。

煮物： 飛荒海老茶巾 白木耳 冬瓜 柚子

◎プリプリの飛荒海老の感触が口一杯に広がると共に冬瓜のペールと柚子の香りも優しくサポート。白木耳もトロリとした感触にうっとり。何といっても上品なお出汁に癒され、味わっている間は、桃源郷へ。



御造り： 鯛 鱧ちり イカ あしらひ一式



◎涼しげなガラスの器に、季節先取りの鱧に、甘いイカに鯛のお刺身。日本酒がススミマス。

凌ぎ： 湯葉蒸し ヤングコーン 南瓜 マイクロトマト 一寸豆 スナップエンドウ トマトジュレ



湯飲み茶わん程の器の蓋をあけると「まあ、可愛い！」の声があがる。宝石箱のように湯葉の上に、季節の野菜が飾られ、透明なお出汁のペールが涼を呼びながら輝いています。一口一口、初夏の野菜の味と出会える一品。

焼肴： 浅魚照焼 枝豆

辛子蓮根

炊合： 茄子 黒竹 六方芋 モロッコ豆

◎葉っぱの形の器に青い若葉と枝豆に辛子蓮根に色よく焼かれた魚には木の芽にはビールがススミマス。

◎炊合せの黒竹は軽い歯ごたえがあり、お芋はほっくりと、どーんと横たわっているお茄子は、日焼けした皮をきれいに脱ぎ捨てて、そのキメの細かい素顔にビックリ。口にふくむと、じんわりとお出汁がしみ出てきてなんとも美味。家で炊いた色黒のお茄子とは別物で「あかちゃんのホッペ」のようなお茄子の弾力と柔らかさを満喫しました。



御飯： 生生姜御飯 鮎 赤出し 香の物

生姜御飯の上に、骨を抜いて香ばしく焼いた鮎が鎮座し、三つ葉が彩りを添え、まさしく初夏を味わう御飯。赤だしの中にはジュンサイが浮いて、ツルリと口の中に流れていきます。



デザート： 卵プリン ビワコンポート 若桃 セルフィーユ ケーキ 珈琲



◎ケーキを食べるのでと特別に用意いただいた珈琲も深い味わいで食事の最後を締めくくりました。デザートは。ビワに若桃。卵プリンはプリプリの弾力で、切り分けたケーキも完食。お腹も心にも美味しい食事をいただいて、会場には満ち足りた笑顔が一杯。

食事の後半で、



西川梅十三さんの挨拶：本名奥川君子。昭和 13 年京都市生まれ。9 歳から西川流の日本舞踊を習い、先代家元西川鯉三郎の子役を務める。昭和 28 年、梅十三の名で大阪北新地の芸妓として売り出す。平成 11 年に芸妓を引き、西川流師範・西川梅十三として NHK「芸能花舞台」に出演する等舞踊家として活躍中。

芸妓として新地に上がった時には、徳光孝さんにもお世話になりました。孝さんが、お座敷に挨拶に出てこられても華のある女将さんでした。この建物が木造の時はクーラーもない時代で、川の傍とは言っても夏は暑く四枚羽の扇風機が回っているばかりでした。真夏はお客様も浴衣に着替えたりして、氷柱を立てて涼をとったりしました。舞妓さんは、ずっと座っているとしびれがきたりするので、お姐さんから「氷たのんまっせ」と声をかけてもらう度に立つことができました。そのうち、氷柱の中に花が飾られるようになったのを思い出しておりました。

お座敷の雰囲気も時代に沿って変わってきましたが、六代目も花外楼に入られるとのことで、これからの時代に合わせながらも、花外楼らしさを大切にしたい新しいお店がこの地に再建されることを楽しみにしております。



新しい花外楼の門出を祝ってケーキ入刀

5 代目徳光女将に、6 代目の若旦那、そして 3 代目の女将の時代から芸妓として出入りしてきた梅十三。料亭花外楼を支えてきた、「花外楼の新しい門出を祝って 熟塾一同より」の言葉を添えたお祝いのケーキにローソクをつけて三人が手を取り合って入刀。切り分けて、参加者も賞味させていただきました。



食後には、参加者全員から挨拶や花外楼への印象を語っていただきました。

敷居が高いと思っていた花外楼の女将さんや若旦那とまじかにお会いしてとても親しみをもてたとか、母の誕生日祝いに花外楼で食事ができてとてもうれしかったとか、大阪会議という歴史の舞台となった料亭があったという史跡ではなく、今もその店で食事ができるのはとても貴重。3 年後にできる新しい店での徳

光女将を囲む会にもまた参加したいと盛り上がりました。徳光女将と 6 代目の若旦那は、参加者からの言葉に静かに耳を傾けていただきました。若旦那は背が高く、歌舞伎俳優のように色白でハンサ



ム。横顔も素敵です(*^。^*)

塾生の北原祥三氏の大阪締め発声でお開きに



参加者全員に花外楼特製の「金山寺味噌」のお土産付

参加者：

一般：岡野忠弘・岡野ゆかり・金澤忠俊・久保喜一・酒井陽治・酒井澄江・鈴木ひろえ・高橋勇二・高橋佳裕・田浦ちづこ・田村久伸・田村昭子・徳岡豊裕・徳岡葵・中島圓・中村敏子・西岡・船井郁子・船井千恵子・山口隆司・森吉・山本世津子・和田清志・和田篤子

塾生：青木千代江・川嶋祥民・北原吉朗・北原祥三・久保真一・鈴木常勝・中島一・中村孝夫・原田彰子・浜田真弓・船戸一郎・本田伊都子・松井佐知子・宮本雅彦・宮本麗子・森欣子・米川俊信