

小噺・落語入門サロン

■ 前座 (今日の話題・話のネタ)

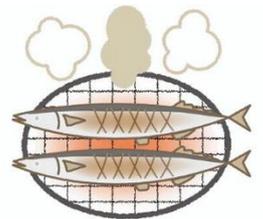


「ヒライ信」虫の漢字を採集 (困虫採集・混虫採集)

落語歳時記シリーズ

秋の落語「目黒の秋刀魚」

初秋のある日、殿様が家来をつれて「目黒」まで鷹狩に出掛けた。狩りを終えて昼食の時間。殿様が昼ごはんを楽しみにしているというのに、お供がお弁当を忘れてきてしまった。殿様一行が腹を空かせていると、近くの農家から旨そうないい匂いが漂ってきた。この匂いはなんの匂いだと、お供に聞く。お供は「この匂いは庶民が食べる下衆魚です。さんまというものを焼く匂いです。殿の口に入れるなど滅相もございません」と答えた。殿様は「とにかく腹が減っておるのじゃ。良いから食べさせえ」とお供にさんまを持ってこさせた。とにかく早く食べたいお殿様。網や陶板などいいからと炭火で直接焼いたさんまを食した。殿様は一口くちに入れると感嘆した。「なんだこれは。こんなうまい魚料理があるのか！」それからというものの美食を重ねる殿様の好みと違うものの、庶民の魚「さんま」を食べたときの感動が忘れられない。本当は屋敷でさんまを食べたいのだが、庶民の魚を屋敷で食すことはできない。そんなある日、殿様は親戚の集まりで思い切って昼食にさんまをリクエストした。だが、屋敷にさんまの準備が無い。急いでさんまを買いに走った。そして脂が多いものを差し上げて健康を害してはいけないと、十分に蒸して骨を抜き美味しさが半減したさんまを出した。せっかく日本橋魚河岸から取り寄せた新鮮なさんまが、家臣のいらぬ世話で不味くなった。殿様が口にはこぶと、目黒で食べたときと違いなぜか不味い。殿様「これが余の申したさんまか？ 目黒で食した折には黒く焦げていたと思うが」家臣「はい、日本橋魚河岸で求めてきた正真正銘の新鮮なさんまでございます」殿さまはその言葉に落胆しながら言う。



「ううむ。魚河岸？ どおりで不味いわけた。やっぱりさんまは目黒に限る」

■ 二つ目 (小咄の稽古)

映像や音声から学ぶ、小ばなしのコツ・つぼ

「プロに学ぶ小噺の話し方」“カレンダー”

そのあと、皆さんの小ばなし披露とアドバイス

■ 大喜利

今回も **謎かけ** で、お題は「蜂」「コスモス (秋桜)」とかけて

次回は2023年10月2日(月)「十五夜」^{いすも}「出雲 (出雲神社)」