

ひとつの掌編小説から、3つの物語が生まれる 梅田の発酵食レストランで競作イベント「サンカタリ」11/7 開催 テーマは店とつながる「発酵」、小説家・講談家・落語家が集結

「醗酵食堂 Hasshoku」を運営する株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は11月7日（土）、歴史小説家・木下昌輝氏、講談師・玉田玉秀齋氏、落語家・桂りょうば氏による競作イベント「サンカタリ」を開催します。

小説・講談・落語の異なる表現で広がる物語

「醗酵食堂 Hasshoku」は、発酵食品を中心に使った料理を提供するレストランです。発酵食の魅力を料理を通して伝えるほか、店頭では木桶仕込みの醤油や各種みそ、みりん、こうじ商品などを販売し、発酵にまつわる商品や文化に触れられる場づくりを行っています。店内のカウンターにも木桶を取り入れるなど、食と空間の両面から発行の魅力を発信しています。今回、食とは異なる切り口からも「発酵」を楽しんでもらおうと、競作イベント「サンカタリ」を開催します。

「サンカタリ」は、ひとつの掌編小説を起点に、歴史小説家・木下昌輝氏、講談師・玉田玉秀齋氏、落語家・桂りょうば氏の3人がそれぞれ物語の続きを考え、小説・講談・落語という異なる表現方法で披露するイベントです。物語の冒頭となる掌編小説のタイトルは「凧姫の婿えらび」で、木下氏による書き下ろしとなっています。同じ物語から広がる、三者三様の展開をぜひお楽しみください。



木下昌輝氏

歴史小説家
「宇喜多の捨て嫁」でデビュー
直木賞候補に4度選出



玉田玉秀齋氏

講談師
2016年 四代目玉田玉秀齋を襲名
新作・創作講談で活動



桂りょうば氏

落語家
2015年に桂ざこばに入門
ラジオ番組でも活躍

イベント当日に3人がそれぞれ続きを披露する、物語の冒頭部分を紹介します。

第一章「凧姫の婿えらび」

木下昌輝

まことに奇妙なお姫様がおられました。
生まれながらに肌は雪のように白く、お髪は晴れた夜空のように深い。名を凧姫と申しまして、近隣はおろか京江戸にもその名を知られておりました。
凧姫の父上の殿様がまた子沢山で、男子十一人、女子十五人。凧姫は末の娘ゆえ相手は武家に限らぬでもよからうと、なんと殿様、姫様が成人になった暁に広く婚姻の相手を募集されたのです。
こうして、多くの男子が集まって参りました。家老たちの厳正かつ公平な審査の結果、五人の男が選ばれます。武士、商人、医者、学者、最後のひとりが農民の吉兵衛でございました。そんな五人に、凧姫は“あるもの”を探しいち早く手にいれたものを夫にする、とおっしゃいました。

武士には、人は切れないがそれ以外は切れる刀。
商人には、売れば売ほど増える品。
医者には、死者には効くが生者には効かぬ薬。
学者には、愚者にしか読めぬ書物。

そして、吉兵衛にはこんなものを用意せいとおっしゃいました。

百年漬けた漬物（ただし吉兵衛が実食すること）。
さあ、困ったのは吉兵衛です。果たして、百年漬けた漬物を見つけることができるのか。そして、それを食べても無事でいられるのか。

●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「サンカタリ」概要

開催日：11月7日（土）

開演時間：15:00～（14時30分開場）

会場：醗酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト店

参加費：予約 3,000円、当日 3,500円（別途ワンドリンク要）

予約方法：URLもしくは二次元コードより受付



店舗概要

店 名：醗酵食堂▲Hasshoku▲ヒルトンプラザイースト大阪店 ※▲は半角スペース

住 所：大阪府大阪市北区梅田1-8-16 吉本ビル地下2階

席 数：60席（うち個室24席）

店舗面積：104.97平方メートル（31.75坪）

営業時間：ランチ＝11時～15時、ディナー＝17時～21時30分（ラストオーダー）

H P：<https://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/index.html>

●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp