

こんにちは。皆様いかにお過ごしでしょうか。ようやく暖かくなってきましたね。動きやすい季節になり、嬉しい限りです。今年もcollectiveを宜しく願いいたします。さて先日、岐阜県の赤線・青線跡を散歩してきました。今回は、岐阜市中心のスポットをご紹介します。先ずはその前に、用語の整理から参りましょう。

**遊廓**：明治に政府から「貸座敷業」を認められ、芸妓や娼妓を置いた街区。  
**赤線**：昭和21年から、戦後の混乱した世相を落ち着かせる意図や遊興税徴収を目的に、政府が公認した売春地帯。その多くを元遊廓に指定し、正確には「特殊飲食店(以下、特飲店と略す)街」と呼ばれた。赤線とは、警察が該当区域を明確にするため、地図上、赤い線で囲んだことによる呼称。売春防止法(以下、売防法と略す)が施行される昭和33年4月1日まで存続。  
**青線**：主に赤線地帯の周縁に存在した、政府非公認の売春地帯。公に「特殊」な営業を認められておらず、鑑札上は、あくまで単なる「飲食店」。以上、楠田解釈

岐阜といえば「金津(かなづ)園」。JR岐阜駅前という驚べき立地に、現在62店舗のソーブランドが軒を連ねています。金津園は昭和25年、国鉄岐阜駅近くの加納水野町一帯が赤線指定されたといい、売防法以後、旅館街、トルコ街を経て現在に至ります。岐阜市が昭和26年に発行した『岐阜市商工名鑑』によれば、当時の特飲店は78軒。街を細かく歩いてみると、色鮮やかな豆タイルで彩られた旅館跡や喫茶店などが現れ、往時の雰囲気は今に残っています。中でも『商工名鑑』にも記載がある特飲店、「富士本」跡は秀逸。窓の手すりが「富士山」を模しており、遊びを凝らした造りになっています。美しい豆タイルの色調とともに、興味をそそられること請け合の遺構です。

昭和4年発行『全国花街めぐり』によると、「金津遊廓 岐阜駅前から市内電車で約十分間「柳ヶ瀬」停留場下車、西に向かって約四丁(400mちよつと)、市内の盛り場たる柳ヶ瀬通りをゆけば即ち大門である」とあります。また、同5年発行『全国遊廓案内』にも、同様の記載があり、金津園の発端は、柳ヶ瀬の西端(大富町、柴町周辺)に存在した「金津遊廓」だったようです。明治21年に開業したといいますが、現在はキャバクラやスナック、風俗店などが立ち並んでおり、また、ストリップ小屋も一軒あります。周辺は現在も、色を感じる街として時代の変遷とともにあるようです。

『岐阜県女性史』(岐阜県・平成12年)には、「1944(昭和19)年、金津遊廓を兵士の宿舎として提供するために長森南芋島に移転、長森手力に疎開をした」という記載があります。金津遊廓は、岐阜市の郊外手力町に戦中疎開、「新金津遊廓」として戦後しばらくまで営業していたようです。ところが業者たちは、再移転を希望。その理由は明快でした。市街地の利便性は重要で、集客上やっぱりオイシイからとのこと。街の活性化や徴税施策の面もあったのでしよう、お上のにもこれはアリとなり、再移転に成功。この再移転組が、先述の「金津園」の業者たちです。一方、同地に残留した業者もいました(経済的に移転できなかった業者たちだと思います)。残留組が昭和25年、お上のお目こぼしに与りながら、成立させた女性街がココ。「手力(てぢから)園」といいますが、非公認の女性街だったようで、青線地帯です。現在も、往時その手の建物だったことを伝える散髪屋さんや個人宅などが散見されますが、今は佳しい住宅街になっています。

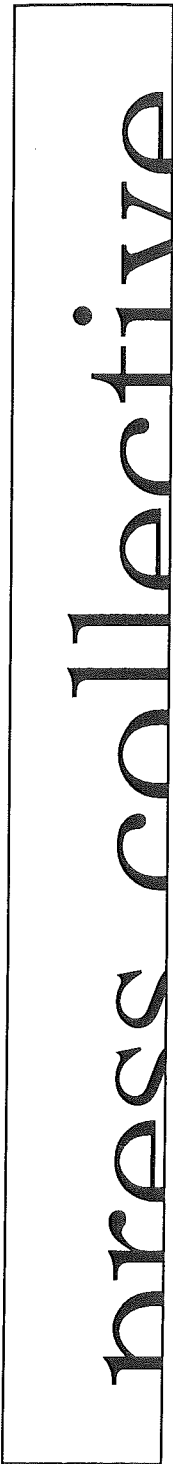
戦後は、全国各都市でヤミ市が形成されました。政府による物資統制下、食料や衣料などの生活用品を、進駐軍その他から入手し販売する行為は、岐阜市においても同様でした。同市でのヤミ市は、共栄マーケット、国際街、ハルビン街と呼ばれた3箇所。主に戦地からの引き揚げ者たちが形成した街です。これらの街が、「人間の根源的欲求をも満たす飲食店」だったという事実は、当時の地方紙が伝えています。その中で、共栄マーケットについては、『岐阜市商工名鑑』にも飲食店の名目で記載があり、神田町7丁目付近だったようです。青線の裏付けも取れたところで周辺を散歩すると、カフェ調の恐ろしく大きな建物に出くわします。白の総タイル張りで、しかもタイルの色を変えて「藝文ダンスホール」の文字を象るといふ凝りよう。ドアの取っ手も独特、薄暗くなるシチュエーションの中に、妙にマッチしていました。現在は、改装してイタ飯屋さんとしてやっておられるようです。

今回は、訪れた街跡から人間ドラマの残り香とともに、生々しい歴史を感じる旅になりました。それは町作りの源にこれらの商売もなっており、利権を巡る業者や、徴税・町おこしのために動くお上がいたということです。現在も続く金津園。しかし、ピーク時の繁栄からは遠いのかも知れません。旅先で現地の人に「近いうちにソーブ街の一部が立ち退かされる」という話を聞きました。その理由は「岐阜で国体があり道路拡張したいから」とのことでした。金津遊廓から出発し、移転を繰り返した歴史を鑑みると、妙に納得させられたこの話。「手向いすれば、恐らく売防法違反で摘発されるだろう」と意見が一致し、取材を終えました。歴史の連続性を肌で感じたところで、今回はお開きといたします。 誠

主な参考文献(年代順)

- 『全国花街めぐり』松川二郎／誠文堂(昭和4年)
- 『全国遊廓案内』日本遊覧社(昭和5年)
- 『岐阜市商工名鑑1951』岐阜市経済部商工課／岐阜市役所(昭和26年)
- 『ぎふ女性史3』度会さちこ／ぎふ女性史の会(平成10年)
- 『岐阜県女性史まん真ん中の女たち』岐阜県女性史編集委員会／岐阜県(平成12年)
- 『敗戦と赤線』加藤政洋／光文社新書(平成21年)

<p>information</p>
<p>次回コレクティブは2012年夏の開催を予定しています。詳細はブログでご確認ください。</p> <p><a href="http://blog-collective.blogspot.com/">http://blog-collective.blogspot.com/</a></p>



## OPENharvest 参加レポート “mackiart”

こんにちは、まきあーとです。ようやく春もすぐそこまで近づいてきましたね、皆様いかがお過ごしでしょうか。実は少し前に面白いワークショップを体験してきたんですが、自分自身のフィードバックを兼ねてご紹介したいと思います。

先日東京で食のあり方を根本から見つめ直すアートインスタレーション「OPENharvest」というイベントが開催されました。アメリカはサンフランシスコにある老舗レストランchez panisseのシェフ達と、日本で食の未来を考えるプロジェクトチームfood light projectのメンバーとで、今後の私たちの食生活を見直し、また日本の食文化を違った視点で見つめる新たな機会を作ろうという企画。私はその関連のワークショップに参加して、ブイヤベースを作ってきました。

ブイヤベースはフランスの魚介スープで、フランスでは日本人で言うところのお味噌汁みたいに馴染みのあるスープです。今回は日本の食材だけを使った地産地消の江戸前ブイヤベースに挑戦。現地では簡単に手に入るハーブなどもシェフ自らが日本全国を駆け巡り探し出して持っているくらいの力の入れよう。ボラ、スズキ、大アサリ、ワイルドフェネルといった日常の家庭では見られない珍しい材料を使用しているスープ作りは骨も内臓も皮も捨てずにぜーんぶ使ってしまう料理の理想の形。骨と野菜は旨味を逃さないために全部漉す、内臓はソースの材料になど、使用する食材一つ一つの特徴や使い方、調理方法などを丁寧に教えてもらい“食材を調理する、頂く”ことの大切さも教えてもらいました。

中でも面白かったのは、日本の食材の特徴の話。フランスに比べて野菜も魚も食材が全体的に甘いのだとか。確かに海外で食べる生野菜はドレッシングがないと何となく食べにくいし、お肉も魚もクリームやトマト、煮詰めたソースなど濃い味付けがしてあるものがほとんどですよね。和食が素材の味そのものを生かした料理が多いことに妙に納得してしまいます。

ということで、今回の江戸前ブイヤベースの味付けは、素材の味を生かすためにスパイス用のサフランとハーブのみ。それなのに塩胡椒を入れなくてもしっかり味が出ているからこれが不思議なんです。少しもの足りない場合は内臓で作ったソースを添えて。風味も変わるしこれがまた絶品なんです。ヨダレ)食材本来の持つ特徴が見事に調和しているんだなーということを実感しました。あーまた食べたい。

料理が美味しかったことは言うまでもないのですが、ワークショップ中シェフと直接話をしたり、作業中のキッチン内を見せてもらったり、材料を手にとって触らせてもらえたり、味見をさせてもらえたりなど作り手とのコミュニケーションを沢山とれたことも、これからの食生活には必要な要素だと思いました。ただ良い材料で上手に作る事が大事なのではなくて、やっぱり人と接しながら料理をする方が作る方も食べる方も食事をすることが大切な時間だと認識できるし、より美味しく感じるんだなと。

手の込んだ料理も良いですが、家族や大切な人と一緒に食事の時間を共有することが何より大切なんだなーと改めて気づかされた今回のワークショップ。分かっているつもりでも、振り返れば意外と見落としがちになっているものですね。よし早速今日は雲州堂で注文したら、まずは大きな声でいただきます！と言ってみようかな。てへへ。

<http://www.openharvestjapan.com/>



## 名曲探訪 Tr.002 “kengo matsui”

<Artist> Metro Area

<Title> Caught Up

<YouTube> <http://www.youtube.com/watch?v=dUrv-uCB0Io>

今回はディーブハウスの楽曲を探訪します。Metro Areaの2001年リリースの名曲“Caught Up”です。数あるクラブトラックのなかでも傑出の、大人っぽいほろ苦さを含んだ甘く切ないコード進行、ストリングス(弦楽器)のアレンジが特徴です。

メインパートのコード進行は下記進行のループになっています。キーはAマイナーです。コードの下に、キーのルート(中心音、今回の場合A)からの距離(度数)を記載します。「I」は小節の区切り線です。

| Am7 | CΔ7 | Dm7 | F/G Em/G |  
( I ) ( b III ) ( IV ) (VI/ b VII) ( V / b VII)

この曲のポイントは、3小節目から次のループの1小節目、Dm7 - F/G - Em/G -

Am7の箇所です。ここは中2つのコードが分数コードですが、分母(ベース)部分の音だけで考えると、Dm7 - G - Am7となります。度数ではIV - VII - I です。このコード進行は「デセプテットケーデンス」というブラックミュージック系で近年売れ筋と言われる切なく美しい解決感をもたらすコード進行に準じています(例:Ludacris “One more drink”など)。

同時にF/G - Em/Gは、分数コードというベース音が指示されるコードですが、ベース音「G」(=VII)の上でコードは「VI - V」と動き、ループの先頭「I」に戻ります。「V - I」は「ドミナントモーション」と言う、楽曲の解決感(結句感)をもたらす定番の進行です。

そして分数コードの1つめ「F/G」は「オルタードドミナント」というテクニックが使われています。「I」の解決に向かう前の緊張感を高める4小節目のベース音「G」の上に「サブドミナントマイナー」という柔らかさ・切なさ機能のコード「F」が乗ることで緊張感と柔らかく切ない感が同居した響きを生みます。※ちなみに分数コード2つ目は単純にEmの展開型です。

またこの曲はKelley Polar Quartetによる美しいストリングスアレンジもポイントになりますが、ストリングスは各コードの7th(b VII)を中心に重ねられています。b VIIもまた各コードに甘いだけではないほろ苦さを与えます。

全体の流れとしては「デセプテットケーデンス」により楽曲は切なく美しい色彩を帯び、そこに「サブドミナントマイナー」、ストリングスの7thの響き、分数コードの中高域での「ドミナントモーション」などが複合的にミックスされることで、その色彩に複雑さと大人っぽいカクテル感を与えるよう高度な設計・デザインが施されていることがわかります。

## Recommended Albums “DJ Geronimo”

今回、ゲストDJとして参加することになったDJ Geronimo(from 大津)です。

新しい物も含めてお気に入りの3枚をチョイスしてみました。

### Lenny Kravitz / Black And White America

早いもので1st、2ndから20年が過ぎましたね。

昨年リリースされたレニーの新作です。デビュー当時は絶賛の一方で懐古主義等の酷評もされましたが、20年という時間を経て届けられたレニー流のロッキン&ファンキーサウンドは未来さえ感じる。初期の作品が好きな方には特にオススメ。祝！来日！



### 佐野元春 / 月と専制君主

こちらも昨年リリースされた本人によるセルフカバーアルバム。曲の後半にかけて込み上げて来るラテンタッチなジャズアレンジのYoung Bloodをなどなど全曲アレンジが素晴らしいです。リリース直後から渋谷宇田川町界限では既に話題でした。



### Sade / Lovers Live

オールタイムフェイバリットと聞かれば迷わずシャーデーを挙げます。長いキャリアの中で唯一のライブ盤。Cherish The Dayから始まるこのライブ盤は観客の歓声とともに身も心も持って行かれる。今後も圧倒的な存在と世界観で君臨し続けるだろう。

Sade Forever Forever Sade

