

年に一度・ 一見さん大歓迎

大正 14 年から続く 新橋芸者の晴れ舞台

第 95 回 東をどり

この 4 日間、新橋演舞場が、劇場から大料亭に変身
令和元年 5 月 23 日(木)～ 5 月 26 日(日) 新橋演舞場

幕末に興り、近代化の明治に発展した新橋花柳界。芸の一流を目指し、新橋芸者の晴れ舞台「東をどり」の場として、大正 14 年に造られたのが新橋演舞場。それから約 94 年。今回で東をどりは、95 回を迎えます。

舞台には、新橋芸者の三味線の音色と踊りの粋。幕間には、新橋料亭の食と美酒、芸者の点茶など。新元号・令和で初の「東をどり」で、5 月 23 日(木)～5 月 26 日(日)の 4 日間、新橋演舞場が大料亭に替わります。

【第 95 回東をどりの楽しみ】

- ◆舞台・ 一見さんお断りの料亭でしか見ることのできない芸者衆の、粋で艶やかな踊りや芸を見ることができる、1 年に 1 度の貴重な機会。
 - ・ 常日頃ご指導いただく三流派から、今回は、花柳壽應(四世宗家家元花柳壽輔)が総合構成演出し、孫でもある五世宗家家元花柳壽輔と力を合せて臨む、華やかな芸者衆の舞台です。
- ◆幕間・ 初代が松花堂弁当を考案した東京吉兆が提案するひとつの献立を、新橋料亭各軒が、違いを競う会場限定の陶箱松花堂弁当や、鮎折など、料亭の味を楽しめます。
 - ・ 極上シャンパンのドン ペリニオンと、東京吉兆の特製酒肴によるブースなど、趣向を凝らした料亭文化を体感。
 - ・ 芸者衆との記念撮影や、芸者衆のお点前と、榮太樓による東をどり謹製主菓子でお抹茶を一服など。
 - ・ 芸者衆が名刺代わりに使う千社札や団扇、東をどり煎餅等、会場限定の東をどり特製グッズの販売。
- ◆学生当日半額チケット
 - ・ 年齢は問わず、学生証の提示により、当日券はすべて半額。



◆ 本件に関する報道関係の皆さまからのお問合せ先 ◆
「東をどり」広報事務局(株式会社オズマピーアール内) 担当:成田、川崎、伊藤
TEL:03-4531-0210 / FAX: 03-3265-5135 (月～金 午前 10 時～午後 5 時)

第95回 東をどり 開催概要

□日時:令和元年5月23日(木)～5月26日(日) 全10回公演

①23日・24日は二回公演

昼の席 開場 12:30 開演 13:00～終演 14:30

夕の席 開場 15:20 開演 15:50～終演 17:20

②25日・26日は三回公演

壺の席 開場 11:00 開演 11:30～終演 13:00

式の席 開場 13:10 開演 13:40～終演 15:10

参の席 開場 15:20 開演 15:50～終演 17:20

□会場:新橋演舞場 〒104-0061 東京都中央区銀座6-18-2

□前売り開始:4月7日(日)より

演舞場 切符売り場 他 松竹系プレイガイド

電話予約 チケットホン松竹:0570-000-489 または 03-6745-0888

インターネット予約:Web松竹:PC・スマートフォン共通 <http://www1.ticket-web-shochiku.com/t/>

窓口販売・お引取り:新橋演舞場・切符売り場・歌舞伎座・南座・大阪松竹座・サンシャイン劇場

□チケット:栈敷席 9,000円/一階席 7,500円/二階正面席・二階右席 6,000円/二階左席・三階席 2,500円

※学生割引:年齢を問わず、日本文化に親しんで頂くよう学生証をご提示頂くと当日券は半額で販売します。

□公式:ホームページ:<http://www.azuma-odori.net>

□東をどりに関するお問い合わせ先:東京新橋組合 TEL:03-3571-0012 (月～金 午前10時～午後5時)



【演目紹介】

ご指導頂く花柳、西川、尾上の三流派の中、今回の総合演出は花柳流が担当。先代家元の壽應と現家元の壽輔が力を合せて臨みます。華やかで粋な舞台を作りだします。フィナーレは、恒例により芸者衆は黒の引き着で舞台に並び、口上から観客を巻き込む手締めへ、そして踊りは、俗曲「さわぎ」の節に乗せた東をどりの名物です。芸者衆が客席へ手ぬぐいを撒いて演者と客席が一体となり、東をどりの幕を引きます。

東をどり限定 食事の楽しみ

□事前予約が必要:公演チケット入手後に電話で予約 0120-224-117 演舞場サービスまで(午前10時～午後6時)

・【味を競う陶箱 松花堂弁当】 6,000円

東京吉兆・新喜楽・金田中・米村・松山

吉兆の初代主人が考案した松花堂弁当。今年も東京吉兆の献立を受けて、五軒の料亭が味を競います。

一つの献立から、その料亭風による味、つくり違いが競われ、毎年好評をいただいている弁当です。



< 昨年の松花堂・栈敷膳 >

・【料亭の鮓折】 2,000円

東京吉兆・新喜楽・金田中・米村・^{わのふ}wanofu

客席で手軽に食べられる豪華な折詰。

・【東をどり 栈敷膳】 22,000円

上手栈敷席と金田中謹製東をどり膳を合わせ、各日20席限定、特別鑑賞券として販売します。

(25・26日の壺の席のみ)



□当日販売:数量限定で、松花堂弁当と鮓折を販売予定。

※価格は全て税込み

東をどり 幕間の楽しみ

幕前と幕間も、「演舞場を料亭に」の合言葉通り、ホワイエなどに様々な文化のサロンが並び、料亭を表現しています。また、幕間には芸者衆もロビーに登場して、記念撮影に応じたりと、皆さまを料亭気分でお迎えます。

・【点茶席 席主:新橋芸者衆】

緋毛氈の床几並ぶ茶席

江戸千家、小川宗洋先生ご指導のもと、芸者衆はお茶のお稽古を重ねています。本公演の幕間で、その成果を披露。伊藤園の香り高い抹茶に、榮太樓特製の東をどり限定生菓子を合わせてお楽しみいただけます。

※お茶券は当日販売。



・【新ばし料亭 酒処】

料亭の持ち寄り銘酒と酒肴

料亭が推奨する日本酒が揃います。そして各料亭の味が楽しめる酒肴、玉子焼、笹鮎などご用意。



・【東をどり 土産処】

芸者衆が名刺代わりに使っている「千社札」や、「東をどり団扇」、銀座の老舗松崎煎餅による「東をどり煎餅」など、東をどり限定品を販売。



・【ドン ペリニオン ブース】

極上のシャンパンであるドン ペリニオンに、東京吉兆よる繊細な和のおつまみを合わせました。東をどり名物、一流の和洋文化のマリアージュをお楽しみいただけます。



・東北支援【やっぱ銀座だべ】

2012年から、東をどり会場で続ける東北支援。福島を中心に、日本酒、酒肴、菓子などが並び、東北の出展者が自ら売り場に立ちます。

※写真は全て昨年の様子。

※紹介内容に変更がある場合があります。予めご了承をお願いいたします

東をどり 連動イベント

開催を前に、柳まつりに芸者衆が登場し、第95回東をどりをPRします。

【柳まつり】新橋 若手芸者衆参加

日時:5月5日(日)

会場:電通通り 銀座通り特設ステージ 銀座三越

内容:

柳まつりのオープニングは電通通りのパレードから、その後、銀座通り特設ステージで東をどりの告知と記念ポストカードの配布を実施。踊りも披露予定です。



<例年の「柳まつり」の様子>

東をどりとは 一歴史と背景

幕末に興った新橋花柳界。徳川最員の江戸の中、維新を前に薩長の志士を迎えました。明治になって彼らは政府の中核、街は大きく発展します。芸の一流を街の目標に稽古を重ね芸処となります。京、大坂に在った芸者の歌舞練場に倣って、大正十四年に新橋芸者の晴れ舞台として建設されたのが、新橋演舞場。

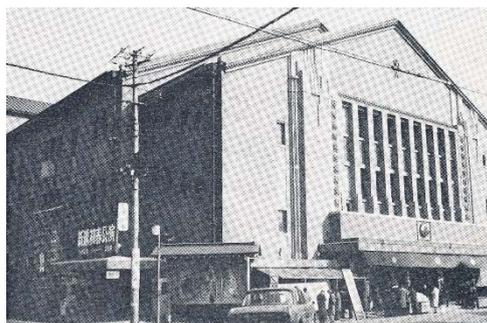
その柿落としは、新橋芸者の公演「東をどり」として初回の歴史が始まりました。

戦火に焼けた演舞場を新橋の精神的支柱として蘇らせようと、昭和23年春に「東をどり」は再開しました。

川端康成、吉川英治、谷崎潤一郎など、文豪の書き下ろし脚本の舞踊劇、横山大観、小倉遊亀、前田青邨など、一流画家による舞台美術等、新橋花柳界ならではのご縁を頂いて、豪華な舞台は人気を集めました。

また、踊りの名手、まり千代の美しい男姿や、スター芸妓が登場し、公演は大成功。楽屋口には出待ちの女学生の人垣が出来ると、ファンが広がって行きました。

芸の新橋は、一流の指導者と何より稽古に励む街の風が支えます。そして、現在では、芸者と料亭がひとつになり、新橋演舞場が大料亭になる、東をどり。日本の綺麗な芸や粋がそこに集います。



<建築当初の新橋演舞場>



<まり千代出演の東をどりの様子>

参考資料 新橋花柳界・東をどりを支える師匠たちと芸者衆

【立方】(踊り手)

◆花柳流五世宗家家元 はなやぎじゆすけ 花柳壽輔

<所屬芸者> 静香・加津代・民・秀千代・清乃・ぼたん・たまき・春千代

◆西川流鯉風派家元 にしかわきこん 西川左近

<所屬芸者> あや・三重子・今千代・七重・千代加・のりえ・くに龍・ちよ美

◆尾上流四代家元 おのえきくのじょう 尾上菊之丞

<所屬芸者> 小喜美・小い・喜美勇・君千代・喜美弥・きみ鶴・君二郎・小福・小花・小優・喜美緒・小夏

【地方】(三味線や唄など音楽を担当)

◆長唄 きねや 杵屋栄八郎

<所屬芸者> 照代・晶子・小玉

◆清元(浄瑠璃) きよもときくすけ 清元菊輔

<所屬芸者> 多賀子・清葉・美葉・ゆめ・小雪

◆囃子 福原流家元 ふくはらひやくのすけ 福原百之助

<所屬芸者> 百々香・ゆい

参考資料 新橋花柳界の 料亭・茶屋

◆新喜楽 しんきらく

住所: 東京都中央区築地 4-6-7
明治 31 年より築地に店を構える老舗料亭。
芥川賞・直木賞の選考会場としても
知られています。



◆金田中 かねたなか

住所: 東京都中央区銀座 7-18-17
大正半ばに創業。料理の信条は座敷へ運ぶ
喰切り料理。夜は芸者の華を添えた社交の
場に。和の披露宴、料理と異文化の会なども
催しています。



◆東京吉兆本店 きつちょう

住所: 東京都中央区銀座 8-17-4
「世界の名物日本料理」を目標に、
1930 年の創業以来、茶道のおもてなしの
心を基に日々精進しています。



◆松山 まつやま

住所: 東京都中央区銀座 7-16-18
昭和 24(1949)年、先代女将により創業。平成
19(2007)年より孫娘が女将を継ぎ、現在に
至ります。



◆米村 よねむら

住所: 東京都中央区銀座 7-17-18
「江戸の味」にこだわり、いなせな心意気と
伝統の味を昭和 4 年より今に伝える
江戸割烹。老若男女、日本の食文化に
触れながら楽しめます。



◆小すが こすが

住所: 東京都中央区築地 2-11-5
尾上流の師範であり名取でもある大人気
芸者「小須賀」が 1972 年に創業。家庭的な
料理を寛ぎながら楽しんでいただく小じん
まりとした料亭です。



◆ふぐ料亭wanofu わのふ

住所: 東京都中央区築地 4-2-10
前身の料亭石蔭が、ふぐ料亭 wanofu
として生れかわり、カジュアルで楽しい
懐石料理を提供しています。

