



発表 2

大人も楽しめる 魅力スポット探検



八起寄席



レトロ自販機コーナー



私たちは、大人が面白いと思ったり、懐かしいと感じる2つのスポットを、体験しながら探検したよ。



自宅の近くで
本格的な落語を
聴けるなんて
楽しみだな。

30年以上の歴史を重ね、
累計600回を超える
市民が自身の焼肉店で始めた演芸場
その魅力に迫る



八起寄席

3:00
10:30 焼肉八起 休月・火
042-748-2

八起寄席

偶数月第3月曜日 午後7時開演

(焼肉店としての営業はありません。)

※現在は新型コロナウイルス感染症対策で休止して
います。再開はホームページ上で発表します。

木戸銭：1,000円

電話：042-748-2611 (定休日は月曜日、火曜日)

ホームページ：<http://www.yakiniku-yaoki.com/>

住所：相模原市南区相模大野6-19-25

小田急線「相模大野駅」下車徒歩5分。

※車の場合は近くの市営駐車場をご利用ください。

グリーンホール八起寄席

奇数月第3月曜日 午後6時半開演

※9月のみ第4月曜日 ※祭りの場合は14時開演

木戸銭：ホームページをご覧ください。

電話：042-749-2200

詳細は相模女子大学グリーンホールHPをご覧ください。

ホームページ：<http://hall-net.or.jp/01greenhall/>

住所：相模原市南区相模大野4-4-1

小田急線「相模大野駅」下車徒歩5分。

※車の場合は隣地の市営駐車場をご利用ください。



八起寄席の魅力
にせまって行き
ましょう!!



案内人

八起ご主人 唐沢 章さん
おかみさん 唐沢時子さん



「八起寄席」とは

寄席の熱気が
伝わってきそうな
店内で、雰囲気がい
いいね。



ポイント1 八起寄席の始まり



当時、若手のはしや噺家が出演できる場所がないと相談があったこと、相模原市民が都内まで行かないと、演芸場がなくて不便を感じていたから、私の焼肉店で始めちゃおうと思ったの。

1986年8月に記念すべき第1回目が開催されました。以後、お店の定休日である月曜日に定期的に開催し、現在まで通算で600回を超えました。

市民主催で30年以上も続けてきた寄席は、ほとんど他に例はなく、落語会でもよく知られた寄席です。



← 第1回八起寄席の様子
おかさんが司会をしています。

ポイント2 ここがすごい! 流派の垣根を超えた 東京落語流派4派競演

「笑点」でおなじみの三遊亭好楽師匠が、流派の垣根を超えて、落語をやるのが夢だとおっしゃって、師匠と一緒に夢を叶えたのが八起寄席なんだよ。



今度は、落語をもっと気軽により多くの方に触れてほしくて、相模原市民文化財団と一緒にグリーンホール八起寄席を始めたんだ。車椅子席もあって、色んな人に来てもらえるようになったんだよ。

東京には「落語協会」、「落語芸術協会」、「落語立川流」、「円楽一門会」の4派があります。

4派で競演することが三遊亭好楽師匠の夢であり、八起寄席の2年目にそれを叶えました。それ以降、八起寄席は4派の落語を同時に聴ける貴重な場所となっています。

ポイント3 グリーンホール八起寄席

開催に当たり、八起寄席実行委員会を立ち上げ、出演者の交渉は八起寄席幹事の落語家、会場運営は実行委員会、会場の提供や広報を市民文化財団が行い、関係者の協力の元、1999年に第1回目を迎えました。若手の噺家を呼んで、安い料金で楽しめる落語で大勢の人に生の笑いを提供しています。



COLUMN

過去に出演した大御所たち

立川談志

三遊亭好楽

すごい方が出演していたのね。



「グリーンホール八起寄席」を体験



落語は、本題の前に枕(まくら)という本題に関連する話をするんだけど、枕から本題に入る時に合図として羽織を脱ぐから注目ね。



グリーンホールだと前売り券が買えるから、安心して行けるのよ。



「グリーンホール八起寄席」ある日の流れ



二ツ目

↑前座が終わると、次に二ツ目の噺家さんが高座に上がります。この日は、瀧川鯉舟さんでした。二ツ目は、前座の次の位で、羽織を着て登場します。



前座

↑幕が上がって、最初に出てくるのが前座の噺家さんで、その高座を開口一番と言います。フレッシュな落語が楽しめます。

寄席の始まりは前座から



真打

↑ついに真打! 師匠の登場です。この日は、三遊亭兼好師匠が高座に上がります。円熟味のある楽しい話が、グリーンホールを笑いの空間にしてくれます。



色物

↑休憩である、お仲入(おなかいり)の後、落語以外の芸である「色物」になります。漫才、マジック、紙切りなど様々で、この日はマギー隆司さんが面白いマジックを披露してくれました。

休憩のことだよ

次ページへ

笑っぱなしの
90分だったね。
また行こうね。

主任(トリ)が
登場!!



主任
真打

↑いよいよ落語の主任(トリ)が登場します。寄席に行く人の中には、目当ての主任(トリ)の話を聴くためにチケットを購入する人もいます。古今亭菊志ん師匠が、この日の盛り上がりを見事に最高潮にしてくれました。

INTERVIEW 八起寄席にかける思いとは ~八起寄席幹事 三遊亭兼好 師匠~



タウン紙の記者で相模原市内の編集室に在籍していた時代、八起寄席へ取材に行って、自分自身が落語の魅力に引き込まれたのです。

八起さんを通じて、師匠に顔をつないでもらい、今では落語家になりました。

大変お世話になった八起寄席は私にとって特別な場所であり、長く幹事をやっております。

師匠のプロフィール

- 元タウン紙の記者で、1998年に三遊亭好楽師匠に弟子入り。
- 2008年に真打に昇進。
- 2012年に国立演芸場花形演芸会平成23年度金賞受賞。
- その他、テレビ雑誌出演多数。



コロナが落ち着いたら、お店での八起寄席を再開しますので、ぜひ落語を聴きにきてください。

家族みんなで
八起寄席をこれからも
続けていきます



懐かしい昔へタイムスリップ
老若男女問わず楽しめる
新たな魅力スポット

僕らには
懐かしいけど、
若い人たちには
逆に新鮮みたい。
早速行ってみよう!



自販機コーナー



私の自慢の自販機たちを是非見ていってください。



案内人

中古タイヤ販売店
齋藤社長

施設情報

中古タイヤ市場 相模原店 自販機コーナー
営業時間：自動販売機コーナーは24時間、定休日なし

アクセス

住所：相模原市南区下溝2661-1
電話：042-714-5333
バス：神奈中バス「相模原浄水場」下車徒歩5分
車：首都圏中央連絡自動車道（圏央道）
相模原愛川インターチェンジから約15分





日本最大級 計95台 レトロ自販機コーナーの全貌

→2020年10月に2列目のコーナーを拡張しました。



↑駐車場に面しているレトロ自販機は約50台あります。



レアな自販機の数々



いっぱいありすぎて迷うわ。



↑うどんとそばの自販機!インスタントではなく手作りです。

→なんと!乾電池の自販機まであります。

←250mlの缶コーヒー自販機



↑カップラーメンの自販機です。給湯器も付いていて、買ったならその場でお湯を注げます。

INTERVIEW レトロ自販機コーナーの始まり



なんでレトロ自販機を始めたんですか？

自分の趣味が高じて、こうなったんです。ネットオークションで落札した自販機を動かしてみたいって一生懸命修理したんです。



そうしたら人気が出たということですか。

そうなんです。自分が好きだから、台数も増えるし、SNSや口コミで大勢の人が来てくれるようになりました。



昔の自販機を修理なんて出来るんですか？

昔の自販機の部品なんてないから、似た部品を探して自分で加工したんですよ。それで上手く動くようになりました。あと私は立ち食いそばをやりたい夢があって、それでうどんの自販機を使って、お客さんへ提供したんです。



すごいですね。どうしてそんなに人気なんですか？

今ではめずらしい機械で、昭和世代には懐かしいし、若者たちは逆に新しいって面白がってくれるからだと思います





「レトロ自販機」をいざ体験!

1 うどん・そば



いつも手作りで作ってます。出汁はこだわってますよ。

↓硬貨を入れて、タイマーを見ながら出来上がりを待ちます。



↑うどんとそばの自販機でおそばを買ってみましょう!

出来上がり!!



2 ハンバーガー

↓バーガーがあたたままでしばらく待ちましょう!

→ハンバーガーの自動販売機があります。今回はフィッシュバーガーを買ってみました。



←フィッシュバーガーができました。このレトロなパッケージは齋藤社長の手作りなんだそうです。



↑硬貨を入れます。



3 コーラ

→取り出したビンのフタは、自販機の栓抜きで開けます。

←お金を入れると扉を開けることができて、飲み物を取り出します。



↑ビンのコーラの自販機です。

栓抜きの穴にビンを入れて上向きに引っかけるように力を入れるのがフタを取るポイントだよ。

この穴は栓抜きになっています。



～いざ美食！～



自販機の外には飲食できるコーナーがあります。

カレーライスやラーメン、お菓子などの自販機もあり、お腹も心も大満足になります。どれも美味しいのと、色んな種類の料理があって飽きないので、毎日リピートするお客さんもいるとのことですよ。



毎日来ても種類が豊富で飽きないわね。



レトロ自販機の商品補充に密着



今回はトーストの補充をします。



手際よく商品補充します。



INTERVIEW



トーストの自販機をはじめ、人気商品は毎日補充しているんですよ。



初めて中を見ました。何だか歴史を感じますね。



もちろん、故障することもありますから、その都度修理していますよ。



レトロ自販機の調理場に潜入

調理場に案内してもらいました。この場所で、うどんやおそば、ラーメンなどを手作りにしています。

それを容器に入れて、自販機に補充しているのです。だから、美味しいんですね。



↑ホットスナックのストックの冷凍庫。やきそば、かつ丼、天丼などもここにストックがあります。