

冬の京都2025

～受け継がれる伝統と技～

2月26日(水)より7時00分



日本BS放送株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 近藤 和行、以下「BS11」)は、2月26日(水)より7時00分より、KBS京都との共同制作特別番組『冬の京都2025～受け継がれる伝統と技～』を放送いたします。

映画やドラマの撮影に加え、プライベートでも何度も京都を訪れ、京都が大好きだという俳優の**志田未来**さんが、冬の京都を満喫する旅へ出かけます。鬼にまつわる伝説から、「能」の幻想的な舞、老舗料亭の味まで、心身ともに温まる京都の魅力をお送りします。

★「鬼伝説」が残る福知山市の大江山

「日本の鬼の交流博物館」で「酒吞童子」など鬼にまつわる興味深い話を聞きます。街では、鬼をモチーフにした蕎麦やどぶろくを堪能します。



★能楽「金剛流」の鬼にまつわる演目とは？

「金剛能楽堂」では、金剛流若宗家の金剛龍謹(たつのり)さんに「能」と「鬼」の深い関わりを聞きます。そして、特別に舞台上に上がらせてもらい「能」を初体験！



★老舗料亭で「冬の京料理」を堪能！

高瀬川のほとりに店を構える「たん熊北店 本店」。昭和3年創業の老舗、三代目当主による冬の京料理に、志田さんも感激！



★東映京都撮影所で殺陣師の親子と再会！

2024年公開の映画「鬼平犯科帳 血闘」に出演した志田さん。殺陣の指導を受けた「東映剣会」の清家さん親子と再会し、お話を伺います。さらに、志田さんも殺陣を披露します。



★冬が収穫の最盛期！水尾の柚子

鎌倉時代から続く柚子の産地、水尾。右京区愛宕山のふもとに広がる山里で、柚子栽培の発祥地ともいわれています。志田さんは、柚子を使ったポン酢とともに、身も心も温まる水炊きを堪能しました。



★伏見稲荷大社で能を堪能

旅の締めくくりは全国に3万社あるといわれる稲荷社の総本宮「伏見稲荷大社」へ。神楽殿で金剛龍若宗家・金剛龍謹さんによる「能」の幻想的な舞を鑑賞します。



◆志田未来さんコメント

知らないことばかりだったので、とても勉強になる旅でした。

まず、水尾の里の柚子を使ったポン酢でいただく水炊きが本当に美味しくて、体の芯まで温まって、気持ちもほぐれて最高でした。

福知山（鬼のまち）は初めて訪れましたが、落ち着いた空気が好きでした。雪が積もっていて、本当に鬼が出そうな雰囲気も感じました。撮影の合間に雨が降ったのですが、カメラがまわる時にパーっと晴れたんです！京都（鬼？）に迎え入れられているのかなと感じました。

東映京都撮影所では、清家さん親子から殺陣を習いました。いつもはドラマや映画の撮影で緊張して向かう撮影所ですが、今回その緊張感はあまりなく、スタッフさんも「久しぶり！」って笑顔で声をかけてくださって嬉しかったです。殺陣は難しかったです、本当に。まさかあんなに大変だとは…。短い時間でしたが、お二人が丁寧につけてくださった私の殺陣もぜひ見ていただきたいです。

やはり受け継ぐって簡単なことではなくて、しっかり思いが詰まっているからこそ、その技や伝統が受け継がれていくんだなということを感じました。

特に「能」は初めて間近で拝見しましたが、本当に美しかったです。能の素晴らしさや、金剛龍謹さんの思いをぜひ感じていただきたいです。

番組名 : 冬の京都2025～受け継がれる伝統と技～

放送日時 : 2月26日（水）より7時00分～8時30分

旅人 : 志田未来

見逃し配信 : BS11+、TVer

番組HP : <https://www.bs11.jp/education/kyoto-winter2025/>