



AJANTA創業60周年記念イベント

南インド古典舞踊 バラタナティヤム

LIVE @ AJANTA

インドの食文化と芸術の融合
お店でゆっくりと堪能下さい



2017年8月27日(日)

10月22日(日)

踊り：山元彩子

※LIVE チャージ無料

※テーブルご予約承ります

☎03-3264-6955

午後2時30分～、午後4時～、各15分

お陰様をもちまして、アジャンタは創業 60 周年を迎えました。



創業者である、今は亡き父と母に感謝を捧げます。それと共にご愛顧を賜っているお客様に御礼を申し上げます。父と母の出会いから話しますと、とても長くなりますので、またの機会にいたします。今日はアジャンタのオープンに至った理由をお話したいと思えます。戦争が終わり、どうにか落ち着き始めた頃、父ジャヤは祖国インドの家のカレーが食べたい、そして妻に食べさせたいという気持ちが募っていました。何かの伝手で鶏一羽を手に入れることが出来たジャヤはカレーを作ろうと思いました。「鶏だけではカレーは出来ない、スパイスが欲しい。」戦後間もない頃です。スパイスなど売ってはいませんでした。

その時「漢方の店を知っているから、ウコンと肉桂(シナモン)なら手に入ると思うわ。」と妻のスジャータが言いました。ウコンと肉桂、唐辛子を手に入れ、輸入会社をやっているラーマ叔父にクミンを探してもらい、どうにかチキンカレーを作ることが出来たそうです。もちろんインドの我が家の味とはいきません。ですがスパイス、ヨーグルトに大蒜、生姜も入っているチキンカレーが出来上がりました。母は「美味しい、こんなにスパイスの味がする料理を食べるのは初めて。」そして心に誓ったのです。「このスパイスの効いた美味しいカレーをみんなに食べてもらいたいと〜。」そして珈琲とカレーの店アジャンタが 1957 年阿佐ヶ谷で始まりました。珈琲にも父の思い入れがあります。南インドはコーヒー生産量世界 4 位で、父にとって珈琲は生活の一部なのです。このようにして珈琲とカレーの店、「アジャンタ」が始まったのでした。父はインドの芸術家の支援を致しておりました。息子の私も父の遺志を継ぎ、微力ではありますができる範囲での支援を致していきたいと思っております。今後ともアジャンタをよろしくお願い申し上げます。

アジャンタ店主 アナンダ・ムールティ



圖パラタナティヤムとは

パラタナティヤムは4大舞踊のうち、最も古く、また最も広く親しまれている、パラタナティヤムは舞踊の経典「ナティヤ・シャーストラ」に基づき、10世紀頃広く親しまれていた。元来、ヒンドゥー寺院から発祥した舞踊の種別として、デーヴァダーシ(神の使い)と呼ばれる寺院舞踊の巫女たちによって舞われていた。チャウラ王朝(9〜13世紀)時代に全盛期を迎え、現在の形式は19世紀初め頃に舞台芸術として確立された。舞容でも基本形式は簡潔され、宗教舞踊の要素をとどめている。

山元彰子プロフィール

1993年、インド古典「パラタナティヤム」に出会う。1995年より演習、インド在住A.ラクシュマン氏に師事。以来、重印を繰り返しながらインド・日本にて公演活動を続ける。ヌリッティヤ ラクシャナ ジャパン主宰。

www.lakshana-japan.com



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

〒102-0084

東京都千代田区二番町3-1-1

☎03-3264-6955

営業時間10:00~23:00(L・O)

年中無休

主催 AJANTA 協力 ヌリッティヤ ラクシャナ ジャパン