

NHKステラ

ウィークリー

特別編集版

〈純と愛〉紀行
大阪のリトル沖縄
大正区

表紙／〈純と愛〉夏菜 風間俊介 撮影／川口俊介

連続テレビ小説

純と愛

j u n + a i

NHKウィークリーステラ

毎週水曜日発売

2/8号より

後編も全力疾走!!

〈純と愛〉は、年明けから大阪・大正区&ベイサイドが舞台。

おじいのホテル崩壊の衝撃から完全復活した純の次なる職場は、一癖も二癖もある輩が集う、オンボロホテル「里や」。より絆を深めた純と愛を、新たな困難が待ち受けるが――。

純役の夏菜と愛役の風間俊介がドラマ後半に向けての思いを語る「特別版」コラムをお届け！
濃い〜い里やの面々も一挙に紹介しよう。



純 と愛、いよいよ後半戦です。登場人物もセッティングがわりと変わり、前半とはまったく違うドラマを撮影しているみたい。純の新しい職場「里

コラム 特別版 私と純愛 後半戦

待田純役 夏菜



や」に集まるのは、何かをあきらめていたり、心を閉ざしている人ばかり。ある意味オオサキを訪れる人々とは真逆の人たちしか来ないホテルなので、そんな人々の殻を純がどうやって破っていくのかが、私自身も楽しみです。

そもそも純自身が、今後は劇的に変化していきますから！これまでの純は自分の考えに疑いを持つことが無かった。話せば分かってもらえると信じているから、しつこいくらいに自分

連続テレビ小説

純と愛
jun + ai

連続テレビ小説

〈純と愛〉(全26週・151回)

毎週月〜土

総合

前 8:00〜8:15

後 0:45〜1:00

BSプレミアム

前 7:30〜7:45

後 11:00〜11:15

毎週土(1週間分まとめて再放送)

BSプレミアム

前 9:30〜11:00

作 遊川和彦

音楽 荻野清子

主題歌 HY「いちばん近くに」

公式ホームページ

<http://www.nhk.or.jp/juntoai/>

の感情をぶつけ続けてきたんですよね。そして、玉砕の繰り返し……。
そんな純が変化する大きなきっかけが、おじいのホテルを無くしてしまったこと。きっと純

私

自身も、演じるうえであれやこれや模索しました。これまでは、とにかく内面をむき出しにしてきたけど、じゃあ一度自信をなくした純ってどう演じればいいんだろうと。第14・15週あたりは、まさに模索の週。相手を説得する場面であえて静かにセリフを言ってみたり、意識的に姿勢をよくしたり……。他人との接し方を探している純と一緒に、私も演じ方を探っている感覚でしたね。

純だけでなく、他のキャラクターもまた全然違う面を見せ始めます。それが成長なのか、それとも隠れていた面が露になっただけなのかはおのただけで、後半も意外な展開がめじる押します。最後までどうぞよろしくお祈りします！

「里や」編スタート

ドラマはさらに
エライことに!

純と愛は、

コラム 特別版

私と純愛
後半戦

待田愛役 風間俊介



純の変化とともに、後半は愛もがらりと変化します。ひとと言おうと「ザ・普通の男」。まるで、人間になりたがる妖怪人間のような話ですよ。当初からこの物語は、特

殊な愛がどんどん普通になっていく流れだとは聞いていました。遊川さんが僕と初めて会ったときに、「風間くんってこれまで陰を持った役どころが多いけど、意外と本人は明るいんだ」と思ったそうで、それもヒントの一つになったそうです。言うならばこれからの愛は、僕自身に近づいていくっていうことかな。

思えばこれまでの愛って、とても傲慢な人間だったと思うんです。「自分は他の人とは違う、だから不幸なんだ」という感情

って傲慢じゃないですか。「あなたの支えになりたい」という純に対する姿勢もそうです。それが、第13週のラストで「いや、僕こそ純さんが必要なんだ」という思いを愛が受け入れてから、傲慢さが抜け落ちて素直な感情を出す。まさに純化。

難しいですね、「普通」って! 愛として、これまでさんざん「特殊」をやってきたので、その上で「普通」を演じるのは、ある種怖さを感じてしまう。なので、そこは愛という人物像を一回壊して、再構築しました。これからの愛は、ミステリアスのミの字も感じられない男に变身します(笑)。

ドラマ後半も、純と愛は2人で物事にぶつかっていく。



“セニョール”こと 藍田忍

(田中要次)

板前。サトの亡き夫の弟分だった。顔が濃いことから、サトから“セニョール”と命名される。最大の悩みは、料理を客に完食されたことがないこと。



ドラマにしか
興味の
ない女将

里やは『千と千尋の神隠し』の湯屋がイメージだと聞いたからか、おだんごヘアのサトさんは優しい湯婆婆にしか見えないう！ 適当具合と、なぜか純を認めてくれるところは、オオサキの社長に似てる！



“ボス”と呼ばれたい 上原サト

(余貴美子)

「里や」の女将。亡き夫が残してくれたホテルを守り続けてはいるが、経営には興味なし。無類のテレビドラマ好きで、ドラマチックな出来事が大好き。

料理が
苦手な
板前

妖怪に例えると、一反もめんとぬりかべを足して2で割った感じ！ サトさんによく盾にされたり、お尻に敷かれてから(笑)。柔らかな壁って感じかな。



謎多き
シングル
マザー

常にミステリアスな雰囲気だから、妖怪に例えると口裂け女かな？ ちょっとでも詮索しようとする怒るんだけど、何を隠しているんだろう……。

“セクシー”こと 天草蘭

(映美くらら)

住み込みで働く1児の母、主に客室係担当。外見の雰囲気から、サトから“セクシー”と呼ばれる。写真やビデオに撮られることを極端に嫌う。



“チュルチュル”こと 宮里羽純

(朝倉あき)

雑用係。いつもカウンターでジュースを飲んでいることから“チュルチュル”と呼ばれる。最低限の言葉しか発せず、会話でも大抵ひと言のみ。

愛くんいわく、彼女は心の中ではすっごいおしゃべりなんだって。ツンデレ具合が、まさに猫むすめ！ どうしてしゃべらないのか、気になるなあ。



※ツンデレとは……

好意を寄せている相手を突き放すような冷たい態度をとってしまう、てれ屋な性格のこと。



女より男に
ほの字

“師匠”こと 金城志道

(石倉三郎)

「里や」の常連客で琉球舞踊の家元。宮古島出身で、晴海の学生時代の先輩。今では女性よりも男性への愛情に目覚めてしまった。



イメージ的にも性別的にも、砂かけばあとに泣きじじいを融合した感じかな。でも師匠は、例えるまでもなく、そのままでもすでに妖怪に近い……。

旅館もしくは食堂を思わせる館内、やる気ゼロの従業員、どこをとっても到底「ホテル」とは思えない「里や」。

映画『千と千尋の神隠し』の湯屋から発想されたという、摩訶不思議なホテルに集う面々を紹介！

里や

キャラクター&セット紹介

新たな職場は、妖怪屋敷!?

純と愛
紀行



おまかせ
料理 島唄のお店

大阪のリトル沖縄 大正区

連続テレビ小説〈純と愛〉。

純が働く「里や」があるのは大阪・大正区という設定だ。

大正区は、知る人ぞ知るリトル沖縄タウン。

「大阪の中の沖縄」を探して、街を歩いてみよう。





うるま御殿。一晩に2回行われる民謡ショーが人気。

仲宗根精肉店の名物は、何と言ってもおかみさんが店頭で焼く「ホルモン焼き」。お店では豚足やチラガー（豚の顔の皮）など沖縄料理に欠かせない食材がそろそろ。



民謡ショーで、三線を奏でる店長の川上清満さん。



フレッシュフード藤本。新鮮なゴーヤ、島らっきょうが店頭をかざる。



「島豆腐」や「ゆし豆腐」など、沖縄の豆腐が並ぶ田地食品。



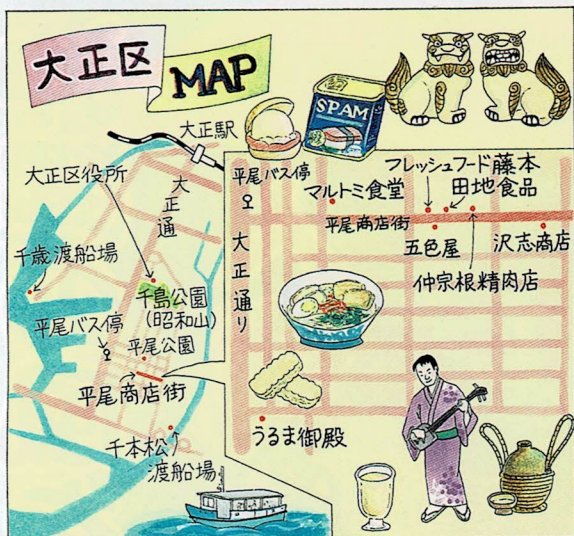
バラエティーに富んだ沖縄の食品が所狭しと並ぶのは沢志商店。店頭の「サーターアンダギー」はお土産に買って帰る観光客も多い。



翌日は、平尾商店街を散策することにした。ここは、沖縄の食材が豊富にそろっていることで有名な商店街である。

民謡ショーでは、川上さん自らも三線を手にステージに立つ。琉球民謡研究所を開き、土曜日と日曜日には三線の指導に当たっている川上さん。「好きなことを仕事にできてね、こんなに幸せなことはないです」と語る笑顔が印象的だった。

沖縄本島出身の川上清満さんがこの店をオープンしたのは1996年のこと。「お客さんの中には、遠くのほうからお越しくださる方も多くいますよ」と川上さん。その人気もうなずける。ふわっとした食感がくせになるもずくの天ぷら、シャキッとした歯ざわりが楽しめるゴーヤーチャンプルー、しつとりと味がしみたやわらかいラフテー、そして香り高い出汁と平麺の相性抜群の沖縄そば。どれも本格的な沖縄の味である。



イラスト／室谷雅子

商店街の掲示板やシャッターのペンキ絵にも沖縄情緒が漂う。



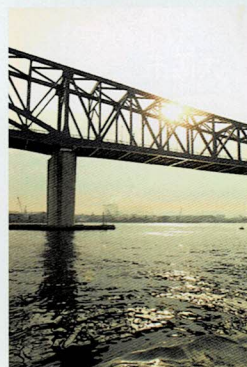
五色屋は、沖縄と大阪の味を融合させた「おきナニワンフード」を、多数あみ出してきた菓子の名店。



平尾商店街の入り口近くにあるマルトミ食堂。コクのあるスープは一度食べたらやみつき。店を切り盛りする小橋川幸子さんは沖縄県出身。



近隣の住宅地でも、門の上などにシーサーの姿が見られる。



昭和山は地下鉄工事で掘った土による人工の山。四季折々の景観や野鳥の姿が楽しめる。



通りを歩いていると、なにやらよい香りが……。見ると店頭
の鉄板で、おかみさんが手際よ
くホルモンを炒めている。名物
おかみとして知られる仲宗根芳
子さんから勧められて食べてみ
ると、ぷりぷりのホルモンに甘
辛いたれが絡んで格別の味わい
だ。「持ち帰って、もやしとか
の野菜といっしょに炒めてもお
いしいですよ」と仲宗根さん。
ケースの中には豚足やミミガー
(豚の耳) など沖縄料理で使う
食材が並ぶ。関西は豚肉よりも
牛肉の文化だと聞くが、何と言
ってもここはリトル沖縄の大正
区なのである。

さらに歩を進めると、面白い
看板が目に入ってきた。「おき
ナニワンアイス」に「おきナニ
ワンロール」。これは一体？
「沖縄となにわの食材を組み合
わせたオリジナルフードなん
ですよ」と店長の上田佳宏さん。
アイスはさっくりした「沖縄・
ちんすこう」となめらかな「大
阪・アイスクリン」が見事にマ
ッチ。ロールもしつとりとした
「大阪・ロールケーキ」の生地
に「沖縄・紅芋」のさわやかな
甘みが絶妙のバランスだ。

さて、歩き疲れて、どうした
ものかと思っていると、商店街
を抜けたところにいい風情の食
堂を発見。のれんをくぐると、

店主の小橋川幸子さんが笑顔で
迎えてくれた。小橋川さんも沖
縄の出身。1960年ごろ大阪
に移り住み、1965年ごろか
らこの店を営んでいるという。

ほどなく運ばれてきた沖縄そ
ばは、だしがきいた深くやさし
い味。こしのある麺の歯ごたえ
がうれしい。麺の上に乗ったば
ら肉をかみしめるとたれのうま
みが口いっぱいに広がる。

腹も落ち着いたところで、帰
途につくことに。少し距離はあ
るがバスは使わず徒歩で大正駅
を目指す。それにしても、いつ
ごろからここはリトル沖縄とな
ったのだらう。今回、話を聞か
せてくれたみなさんは、移り住
んできた時期もきっかけも人そ
れぞれだ。しかし、共通して感
じられたのは大阪と沖縄、ふた
つの土地への愛情であった。

途中、千島公園にさしかかっ
たので立ち寄ってみた。園内に
ある昭和山は、地下鉄工事で出
た土を利用した人工の山だとい
う。標高33メートルといえ、見晴ら
しはよい。遠くに見えるのは千
本松大橋だろうか。しかし、い
かんせん非常に寒い。間もなく
日も暮れる。

体が冷えたら、無性にうるま
御殿の赤いちょうちんが恋しく
なり、もと来た道を引き返して
しまうのであった。

おきナニワんProject 80th



渡船と千歳橋



大正内港からの夕陽

昭和山

連続テレビ小説「純と愛」の舞臺

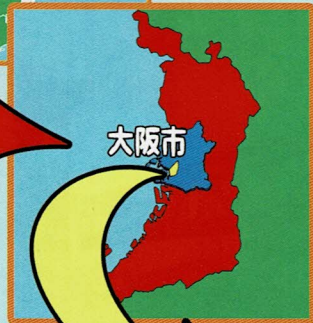
人情あふれるまち

沖縄の風を感じる

大正区



大阪府



大阪市



マスコットキャラクター
ツージー

いんぎん



平尾商店街 (エイサー祭)



与那原大綱曳in大正区

大阪市 ※大正区新名物「おきナニワんフード」
(お問合せ大正区役所(総合企画)06-4394-9683)

沖縄と大阪を融合させた新感覚フード!! 大正区で続々と誕生しています♪
詳細は⇒<http://www.city.osaka.lg.jp/taisho/page/0000175765.html>