

流行を 着こなす 神戸つ子

・話す人・

福富芳美（神戸ドレスメーカー女学院会長）

河野晴子（ラジオ関西 プロデューサー）

松井高男（神戸新聞社学芸部長）

室賀聰（服飾評論家）

芳賀政夫（兵庫トヨタK・K）

きく人／五十嵐恭子

五十嵐 みなさん、お忙しいところをどうも。
今月は『神戸つ子のオシャレ』をテーマに、いろんな面からお話をうかがいたいのですが……
『流行』は、戦前と戦後とではずいぶん違ってはきておりますが、戸戸だけにしかない、いわゆる神戸人特有の『センス』というものは、今も昔も変わらず受けつがれていますが、いかがでしょか。

福富 居留地センスというものは、今の若い人のセンスではないわねつまり赤いバーツとしたものを着るとか、アカセサリーをつけるセンスではなく、キチツとしたいわゆる昔の外國風の伝統を守る人じやないでしようか。

河野 そうすると老紳士に多いの

居留地センス

福富 昔から神戸は、男の人のおしゃれに定評がありましたわね

芳賀 そうですね。その代表が大

松井 いいセンスというのと、外國的センスというのはまた別でしょ。かならずしも外國的センスがいいとは限りませんからね

福富 そのころはね、いわゆる居留地礼賛時代は外國的センスがよかつたのね。物真似の時代だったから、今は日本で独自のものができてるんでしょう。いかがですか

室賀 そうですね。やっぱり洋服は、外國からきたものですから、外國のものをこなしていくっていうことになるんでしょう。

今の若い人は、和服の伝統がありませんし、無批判に外國のものを見るから、ドレッシーな服を着て、コンビネーションの靴をはいたりしますね。そんなところがおかしいんじやないですか。

しかし、それも最近よくなってきたようです。だからおしゃれということは難かしいですが、その人が創意工夫で作り出すものですよ。一応外國の服装のシキタリという



ものがありましてね。そういうもののが生まのをこなしたうえで、それから一步進んだものが「おしゃれ」といふことになるんだろうと思います

それと、着ていく場所や時間が問題になってきます

福富 そうですねやはり洋服を着てても、ちゃんとした場所へ行くとき。例えばこの座談会に出るときとか、家で仮り縫いなどしてるときとでは全然気分的にも違うでしよう。そういうエチケットをわきまえた服装というものが、最近できてきましたわね。ごく自然にね。それも室賀さんがおっしゃったように着物の伝統を知らないような若い人たちから、実際に則してかえって生まれてくるみたい。

室賀 そういうことですね

神戸 ご 色 彩

福富 神戸の人たちの色彩感覚が秀れているつていうのは、土地が明るいことが大きな原因ね、例えば、大阪の人が泊まりになると、神戸では明かるすぎて早く目が覚めて困るっていうんですよ。そういう土地と気候の関係と、山手のあたりでは、外人がたくさん住んでいて、かえって日本人の方が少なかった頃があつたでしょ。その頃外人から受けた影響は見逃がせません。帽子をつけて出掛けたといつた、お婆さんを見てると、『あれが外国の服装かな』と思つて、自然に覚えるでしよう。そういうところから神戸の人のいろいろな、洋服

の着方のセンスというものが生まれたといえますね

河野 そうでしょうね。複写じゃなくて本物をみたということね。

ところで今の若い人たちは、あらゆる色を着たいんですつて。自分で色を決めるといつてもわからないし、色をみればみんなキレイでどの色も全部着たくなるそよ。自分で安いものでもいいつていうので、いろんな色のセーターを揃え、セーターとスカートであらゆる色を着こなすんですつて。

福富 それは実際から出てきたエチケットといふか、おしゃれじゃない。だいたいいろんな色を着たいというのはひとつはこの頃の流行なんですよ。今は色のおしゃれ時代でしょ。女はとくにね。それをセーターで着こなすということは確かにいいことよ。

とくに神戸ってところは、男女を問わず色というものを着こなす実力が昔からありますね。そのクセ、銀座や、大阪の心斎橋で見つけるような、いわゆるちょっといたがれたようなものには飛びつかないのね。一応ちゃんとこなしてるのは

松井 いいところありますね

芳賀 神戸つ子の株があがりましたね(笑)

福富 たしかに、大阪、東京にない、いいセンスをもつてますよ

室賀 だからトップ・モードといふのは銀座とね、この頃は心斎橋の方が早いわ。神戸ではすこし遅れるけれど、そのかわり見たものでなく、自分でこなしたものを見ますね。つまり神戸の人は『流行』を一応批判してみて、わからなきや、飛びつかないのね。それ

は昔からですかね

松井 神戸人の常識ですね

河野 それから少し年をとった三十代になると、逆にあらゆる色を着たいと思わないそよ、若い人たちが安いものでもいいつていうのに、そうした年代はできるだけいいものを、それもいいものを着てると思われないような着方をしたいのですつて。

福富 それも神戸のセンスね

松井 男性も色の調和ということには神経を使ってるでしょ。ただそれが上手にいつてるか、どうかの問題でね(笑)

河野 でも男の人が、色物を着てもおかしくなくなりましたね。うち(ラジオ関西)などは商売柄かもしれないけれど、みんなハデな真赤なものを着てますが、おかしいと思いませんね

芳賀 だけど、中年になりますとね。ワザワザ買ってまで赤いシャツを着ないでしょ。

松井 もつともレジャーブームで家の中では着てもいいんじゃないかと

いうので案外、家では着てるかも

芳賀 されませんが(笑)

松井 そういう人が多いですね。

また、それはいいことだと思いますね

130

河野 つまり、お勤めとは別なんですね

芳賀 フン開きがね、着られないフン開きなんですよ。新聞社とか放送などマスコミ関係の人は、大抵の服装をしますが、あそこだけですね

河野 そりやそうですね。銀行などで真赤なシャツなど着られないわね(笑)

芳賀 一般の会社じゃ、そういう

かつこうはできない（笑）

河野 団地に住むと団地が真っ白だから自然着る物がハデになるんですつて。

松井 それはいえますね。くすんだ色は団地には合いませんからね

福富 だって服装というものは、とても建物に関係がありますもの

そういう意味で神戸の色が明かるいのよ。そして山と海があるでしょ。こんな都会つてないでしょ。

朝は山へ行き、昼からは海へ行つて楽しむなんてね。垂水辺りの人たちはこの言葉通りですものね。

いまリゾートウェアということがよく使われてるでしょ。

神戸 こそそれを着て歩いてもい

い町で、これは自慢できますわ

芳賀 色の話が出来ましたが、私は学校の制服や、会社の事務服反対論をもつてゐるんですよ。

松井 私も前からいってゐるんで

が、ことに学生の制服がいかに日本人的な色彩感覚を殺しているかと

いうことね。一番感受性の強い時期ですからね。

福富 私もいつもそういうん

よ。みなさん気がついてらつしやるのね、いろんな色を着ても、その人に合う色という調子はあるのよ

ブルー一つにしても。そのブルーに合う。黄や赤があるんですね。

それを知るために、色に対するあらゆる勉強ができてなきダメ

その勉強をしてほしい時代に、黒いものを着せられては、色に対する興味も持てないし、また勉強もできません。

バランスの

これたオシヤレ

松井 別に統計をとつたのではな

く、僕の感じですが、東京という

のは、ズバ抜けてセンスのいい人が時々いますね。ほんとに完璧な

美性を誇るような人に銀座の裏通りなどで、ヒヨコッと出くわすこ

とがあります。ところが神戸の場合は全体にバランスがとれてるで

しょ。色彩感覚をはじめ、その他いつさいの衣装に関して安定した

何かがあるようで、日本の中でいちばんバランスのとれたいい都市

じゃないかと思いますね。

芳賀 ことばをえていますと

目がこえてるんですね。いたずらに流行を追わないっていうのか、

ほんとのおしゃれを身につけてるって感じですね。

河野 大阪と神戸は、近いのに、ずい分と違いますね。

松井 ことばをえていますと

目がこえてるんですね。いたずらに流行を追わないっていうのか、

ほんとのおしゃれを身につけてるって感じですね。



オシヤレのメモ

北上 弥太郎

（松竹俳優）

スの人などは上衣を短かくして、そのふちは丸みを充分にとった背

ちようど欧洲を駆け足でまわつて帰えつたところなので、オ

シャレのメック、パリー、ロンドンなどで拾つたことをお話ししま

しょう。

私は「オシヤレのこつは、何といつても、自分のからだにぴったり、あうものを選んで身につけること」だと思います。やはり外人はその点、上手だと感心してしま

います。そんな呼吸のみこんでいるの

はフランス人で、エール・フランス

はその点、上手だと感心してしま

松井 大阪も、東京もそうたいにヤボッたいですね。もちろん、中にはズバ抜けたセンスの持ち主はありますけど。

福富 非常に段階がたくさんあってね。そのかわり、すばらしいつていうのは、確かにありますね。

神戸ではそれが目立たないよ。芳賀 神戸はみんなが平均点にいるからすばらしいってのが目立たないのじゃない。田舎へ行くときつとすばらしいといつてくれるかも知れませんよ（笑）

松井 神戸自体の水準線が、非常に高いんですね。

一同 そうですね。

福富 いっぽんに神戸は、東京に似てるのじゃないかしら色の好みや、形などは東京に近いように思いますね。別にそれがいいとか悪

いた美しさが見事です。驚くのは外人の乞食はとてもキレイだと思いますね。

オシヤレに深味があつて、調和

して、その点、上手だと感心してしま

いとかいうんじゃないなくてね。大阪

つてところは、その洋服がいいと思つたら二人で、同じのを着て歩くんでしょ。神戸の人はそれをしませんね。同じ布地を買っても必ず何か違うものを作つてゐるわ。大阪

じやつちゅう見ますよ。

芳賀 神戸は個性的なんですね

室賀 たしかに神戸のセンスは、アカ抜けしていますね。みんなと

町として栄えたところだけに外

人の影響を受けているんでしょう

か。おしゃれの感覚は発達してい

ますし、それも自然に磨かれてい

るって感じで、みんなとても着こ

なしは上手ですよ

自由なスタイル

松井 男子の場合ね、銀行などへ

行くと、キチンとした服装に抵抗

を感じるんですよ。モーニングな

どにはアナクロニズムっていう感

じがしてね。そういう約束ごとだ

とか、風習というものに対するも

う少し改革の余地はないものでし

ょうか。もつと自由で、好きなこ

とをすればいいと思うのですがね

芳賀 エリつきのネクタイをしめ

るのは、ビジネスだけで、その他

はネクタイがいらなくなるんじや

ないです。室賀 アメリカでは、ウイークデ

ーは、キッチンとした服装をしてま

すが、ウイークエンドは、すっか

り変わらなくなつこうをしてま

すね。芳賀 ゴルフなどする人は、平氣

で赤ジャツ着て事務所などから出

てきますがね。

福富、河野 年とった方が、ハデ

なの着てるのはいいですよ(笑)

芳賀 ところが、そういう習慣が

早く許されるようになりますよ

ね。だれもやりたいんですね。

松井 そういうことですね、何か

古いままの形を、何んの疑いもな

く受けついてくるんですね。

芳賀 それで笑われるんですよ。

松井 四、六時中、黒い洋服を着て何が

おもしろいのだろうってー

福富 昔の服装史をみますと、男

性の方が、ずっと楽しくて、自

由でしたね。それが十九世紀頃で

すか、イギリスでいまのセビロの

型がでてから、それが今だに変

わつていいんですね。

河野 もう変えてもいい頃よ。

松井 男子の夏の服装なんて実に

中途半端ですよ。白のワイシャツ

を着てているけど、色どりはないし

おまけにネクタイをしめますで

しよ。大へん奇妙ですね。

室賀 ネクタイはですね、着ると

きによつてしめたり、はずしたり

すればいいわけでして、やはりち

ゃんとした会へ出たり、仕事をす

るときにはしめるべきです。セビ

ロが民主主義社会の社会人として

の服装という通念になつてゐるんですね。だからそういう一つの決まり形をしておれば、安心というか、安定といいますかね一応、社会人の服として通用するというものをみんなで考えたんじゃないでしょうか。

河野 そうね。例えば、合成繊維だと、何と何がまざつていて、どうやって洗えばいいのかつてこちらが聞けば、ちゃんと教えてくれるような知識くらいはもつていいですね。

福富 ゆきとどいたサービスを

すれば、お客様の数も増えます

芳賀 それから各店とも、年令

的にバラエティのある陳列をしなければならないでしょうね。ああ

あれは若い人向きの店だから、僕

らは寄りつけない」というんじ

なくして、あの店へ行けば、自分の

好みもあるんだという感じを私に

持ち持たしてくれなきゃいけませ

んね

松井 そういう店もありますが

まだまだ研究していただかなければ

センスのいい

神戸の店

松井 ところで買う、買わないわ

別としても、美しく飾られたお店

芳賀 僕もよく店を見て歩るき

ますが、元町あたりには、昔も今

もかわらないお店があり懐しいで

すね

室賀 こんど新しくなった丸

前の商店もシャレていいですね

河野 ほんとね。それにトア・

ロードの商店もキレイになつたし

神戸新聞会館の秀品店もよくなり

ましたね

福富 神戸の人っていうのは、

やはり商店の人もセンスがいいと

思うわ。私の大阪のお友だちで忙

しい人なんですが、神戸にくると

ちょっとのスキみて靴やアクセ

サリーなどの買い物をするんです

よ。大阪の方が品数があるのにど

うして大阪で買わないのというと

『やっぱり神戸のものはいい』って

いうんですね。

大阪に行つてみると神戸と同じも

のがあるんですよ。だけど神戸の

お店では、数少くしか置いて

ないがセンスがいいから、いいも

のを揃えている、だから買うのに

品物をよる手間がなく、安心して

いいものが買えるというんです

ね

河野 そうね。この間も、東京

からきたお嬢さんが、大阪へ帰り

てきましたが、神戸へ帰つて

いうんで、どうしてつづいたら

大阪じゃあらゆる品物を、全部こ

れだけありますといわばかりに

飾りたててるっていうのね。

神戸へきたら、その中から選んで



神戸とわたし

木田よし子

仕事がほとんど東京なので減多

に神戸に帰れませんが、大劇で

公演があるときなど、毎日神戸に

帰えつて来てました。マヒナスタ

ーズの皆さんと一緒のときが多く

いんですか、マヒナスターズの多

さんも、大の神戸ファンで大阪で

公演しているときなど遅くなつて

も必ず神戸にいらっしゃいます。

毎日忙がしいので神戸のことを

想い出す暇もないんですけど、

も必ず神戸にいらっしゃいます。

事のらくなときは、学生時代の友

達もいなし、淋しいな……と思

ことがあります。デビューアル

「黒いオルフェ」もう一年になり

ますが、遅れないよう一生懸命

勉強して行きます。

(ピクター歌手)

飾つてあるつて『やつぱり神戸は違がうわ』といつてたけど、たしかにそうだと思うわ。

ラジオやテレビでも、あんまりC

Mがゴチャゴチャ入る、かえつて逆効果でもものね。重点的に

バツとやるセンスは、神戸の方がいいですね

芳賀 おっしゃるとおりですよ

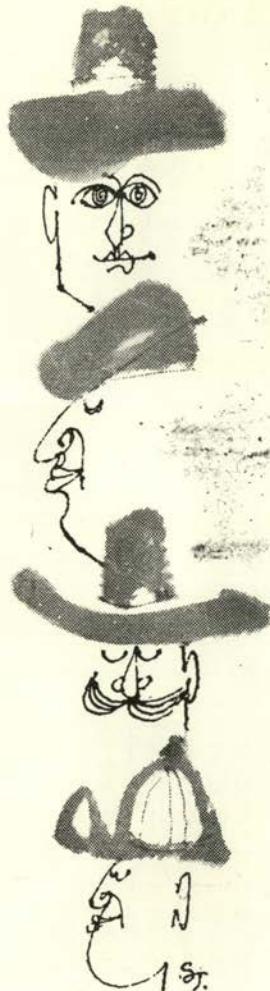
京都や名古屋のお嬢さんたちがよく『神戸へ布地をさがしに行く』

なんていいきすが、たしかに神戸にはいいものがあると、かたく信じますね。(笑) それほど神戸の店つて信用があるんですよ

(生田新道・ダンバルにて)

やわらかい春かぜが

海を渡つて吹いてくるエキゾチックな
美しい神戸の銘店で楽しいお買物を：



美しい装いのアクセント♪

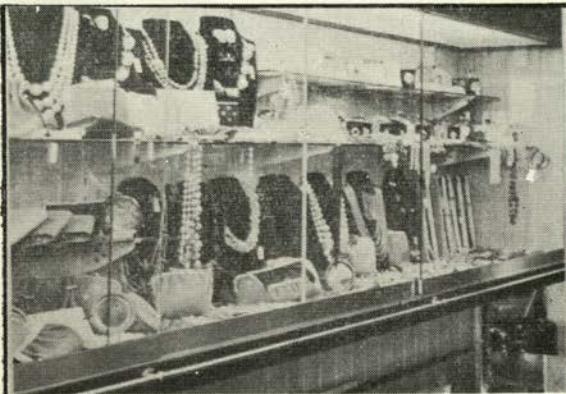
ハンドバック専門店

<元町2丁目>

ジ ラ サ

③ 0813

SHOPPING GUIDE



バラエティにとんだあなたの
ビュティーライン

<元町1丁目>

イクシマヤ

③ 2415-6



あなたにすすめるエキゾチックな神戸っ子スタイル...
＜神戸新聞会館一階＞

ト-レイ洋装店

② 2818



あなたの美しい装いにすばらしい宝石の輝きを伝統と信用の店
タジマ

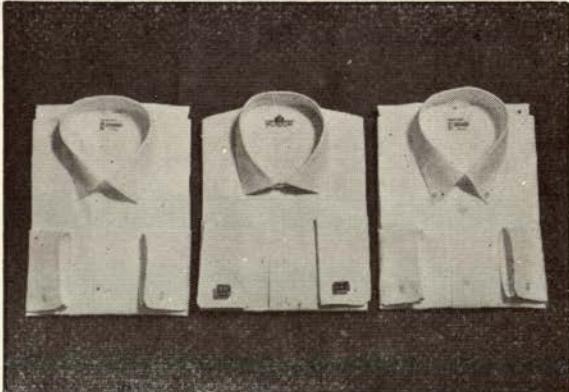
③ 0387

KOBE/EKKO SHOPPING GUIDE KOBE/EKKO



新らしいレジャー時代に芸術の香り高き陶芸品を楽し
みましょう！<生田門筋>

つぼや
③ 0238



スッキリとした身だしなみ
(左) フレンチ (中) ショ
ートポイント (右) ボタン
タウン <元町 4 丁目>

予秘園
④ 6959



暮しを楽しむときですカラー
のハーモニーレジャー・
セーター <元町3丁目>

フナキヤ

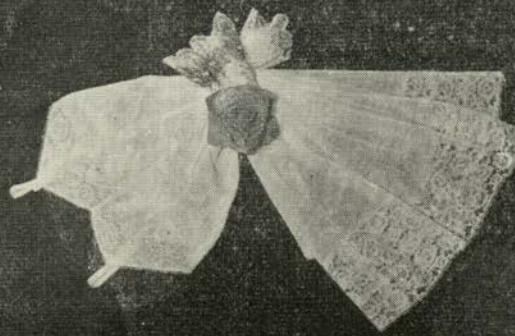
③ 3617

あなたに花の装いを
エレガントな魅力を生かす
パリ・モード…… ¥3,500
<トア・ロード>

マキシン

③ 6711-3

KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



花のデュエット清穏な
デザイン・ロマンなア
ンダー・ウェアが夢
を呼ぶ[トア・ロード]

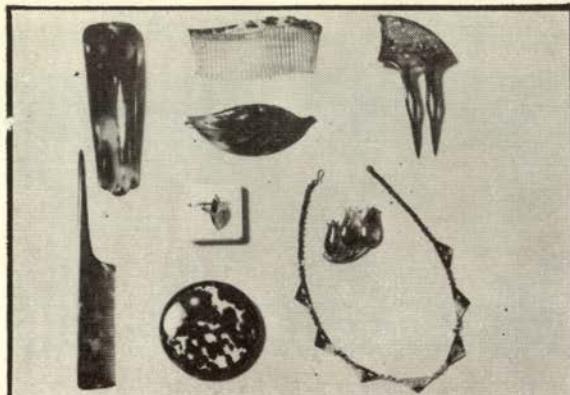
スギヤ

③ 3436

ユニークなスタイル群をぬ
くセンスのよさ！紳士のオ
シャレは…… 元町2丁目

神戸屋

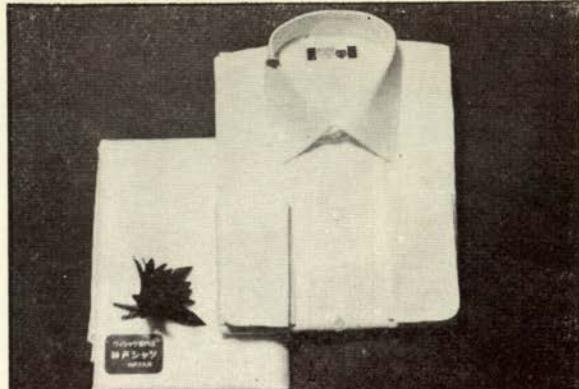
③ 2589



優雅に飾る……ベッ甲
アフターサービスの
行き届く店
<元町1丁目>

太田簾甲店

(3) 6195



オシャレのベテランが
選ぶ！
最高のシャツ仕立／
<大丸前>

神戸シャツ

(3) 2168

KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



輸入婦人服地
・雑貨の店
<トア・ロード>

**エヌターン
ニュートン**

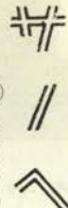
(3) 1818



茶色紳士靴 ¥5,000
ベージュ婦人靴 ¥2,800
<元町6丁目>

マルヤ

(4) 3457



③ 2996



SHOPPING GUIDE

ハイ・センスを創る店
スマートな舶来のレジ
シャーネ士服で最高のオ
シャレを元町四丁目



三惠洋服店

④ 7290

春がさそう幸せのファンタジー
エレガントな美しいこうべのトップ・ショップ





みんなに贈って喜ばれる風味
豊かな長崎堂のカステーラ！
元町店 74402・7515 元町店 44130
<元町6丁目>

長崎堂のカステーラ

本店(74402・7515 元町店 44130
直売店 神戸大丸 神戸阪急

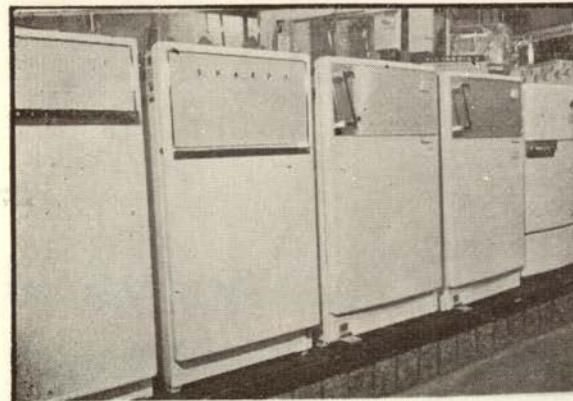


フレッシュなタッチはダンディ
の条件／紳士おしゃれ用品
の店 <トア・ロード>

マーキュリー

③ 7857

KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



初夏のくらしにスマートな
電化製品を／61"型が出揃
いました <元町6丁目>

元町電機

④ 3701-5



さわやかな初夏に／たのし
く豊かな生活を……カーテ
ン・敷物・洋家具

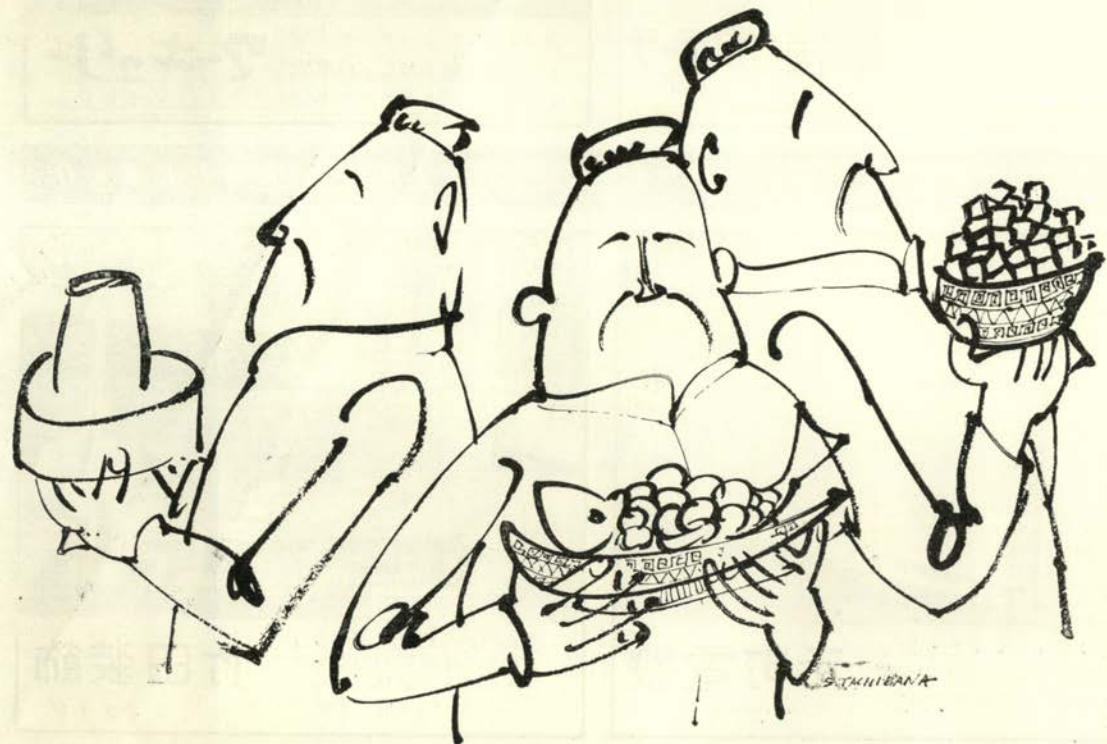
<元町5丁目>

竹田装飾

④ 6821

特 集 うまいものシリーズ No. 2

世界一うまい神戸の中華料理



中華料理あれこれ

梁耀庭

神戸には、いま約百軒以上の中華料理屋があります。しかも経営者はほとんどが中国人で、本場ものといふのですから「神戸の中華料理は、おいしい」と、評判のもうなづけます。一口に「中華料理」といっても廣東、北京、四州、台湾料理など種類はいろいろです。とくに料理法、味つけでいちばん古い伝統を持つのが「廣東料理」だということです。そこで中華料理の権威であり、阪急宝塚家庭料理学校はじめ、テレビなどで本場の料理を指導していらっしゃる、梁耀庭氏（法學士）に「中華料理総論」といったものをお聞きしました。梁氏は神戸の山手にお住いの親日家です。

中国文化の発祥地であり、又心地として知られる洛陽に「宋」が都を持っていた時の古い話になりますが、その宋の最後の御門内（ビエン）の時代に、万里の長城の塞外（北）にいたモンゴル族のジンギスカン一派の攻撃を受けました。このため御門内は一族郎党をつれて洛陽から崖山（ガイサン）へ（廣東省）まで逃げたが、ここで御門が身投げをするという事変がありました。このとき御門とともに逃げた料理人がこの崖山に住みついたために、古えの伝統ある中国料理が「廣東料理」となったのです。廣東料理には、フカのヒレや、

ナマコ、ツバメの巣などがよく使われています。シユウマイも廣東料理に入ります。

北京料理は、もともと山東の人たちが作り出したもので、そのせいか神戸、大阪の北京料理は山東

一般に北京料理は、上品で日本人の嗜好に合っているといえます。カモの丸焼き、鯉の丸揚げ、有名なビーバン、その他たくさんおいしいものがあります。ことにぎょうざは北京料理に限ります。

四州料理―四州は北アルプスの尾根ぐらの高原なので「山のさち」が多く、ウズラ、シギ、カモ、山のいも、スッポンなどの料理が有名。また搾菜（チャチャヨイ）といふお漬け物は世界的にも知られています。（日本でいえば、味が鹿児島のつぼ漬けによく似たもの）

こうみると、お茶漬けは日本の専売特許ではないようですね。

中国のお茶漬けはほとんどがおコゲで、おコゲにお茶をかけ、チャチャヨイで食べるのです。台湾料理はフッケンの系統をひいたもので、すて難い味がありますが、その宋の最後の御門内（ビエン）の時代に、万里の長城の塞外（北）にいたモンゴル族のジンギスカン一派の攻撃を受けました。このため御門内は一族郎党をつれて洛陽から崖山（ガイサン）へ（廣東省）まで逃げたが、ここで御門が身投げをするという事変がありました。このとき御門とともに逃げた料理人がこの崖山に住みついたために、古えの伝統ある中国料理が「廣東料理」となったのです。

これらの店では、ホーク、スープを使い、多少洋風化した点も編み出されているようですが、これらの店では、ホーク、スープを使い、多少洋風化した点も編み出されているようですが、

ところで日本における中華料理は相当古い歴史をもつておらず、ミソ、ショウガ油、ナットウなどは中国から伝わったもので、黄ばく山（オーバクサン）の普茶料理、長崎の卓袱（タクフク）料理などは中華料理を真似てできた日本料理です。また日本にあるチクゼンは、中国の八宝菜の一種に属し、おもしも中国から伝わったものです。もちろん「おにぎり」とか「のり巻き」などのような純日本のは別問題です。中国のおすしは、フナ、川魚などをコウジなどで発酵したものを使います。また、チャンコ鍋は、漢字で「清国鍋」と書き、これを中国の標準語で読むと「チャンコ鍋」つまり中国鍋という意味になります。当時の清国鍋は、ブタ、カシワ、アワビ、タケノコ、シイタケカブ、大根、人參、コイモなどをたき合わせたものである。近年のチャンコ鍋は、材料が多少かわってサバ、アジ、エビ、タコ、ブタ、カシワ、その他大根、ハクサイ、それに貝類などいろいろ使われています。

チャンコ鍋が、相撲食となつたのはこういう伝説があります。「江戸藏前に、ある漢方医がいました。この人の師匠は長崎のある中国の有名な漢方医で、この師匠について外科を学び、江戸に帰つて開業した。その折りに習え覚えました。この人の師匠は長崎のある中国の有名な漢方医で、この師匠について外科を学び、江戸に帰つて開業した。その折りに習え覚えた中国の食事「清国（チャンコ）」が、当時の中国の名称「」を作ったところ、場所柄、閑取たちがよく出入りし、この「清国」を大へん気に入り、自分たちの相撲部屋始めた」ということです。

アンケート

中華料理への待招

北京料理

神仙閣

①現在の場所では足かけ六年、通算すると十四、五年ですね。②去梁焼柱（キョウリヤーンファンチュー）豚のロツ骨を約四センチ大に切って湯を通り、骨をぬいて肉の中にハム、タケノコ、シイタケを入れ味をつけ、フライにあげたもの。④四、五百円。③県庁、大会社披露宴が多い。⑤五人、三、四千円で五、六品、八、十人で五、六千円、八、九品。⑥下山手二、③1

北京のヒレ料理二百五十円—四百円。③昼間は会社員の方が大半ですが、夜が場所がらいろんな方が見えます。④四、五人で千五百円—二千五百円、五、七品、十人で四千円—八千円、九、十五品。⑥生田新道浜側、③1033

お店を開いてから何年
ご自慢の料理と値段
お客様の顔ぶれは
一卓の種類と品数
わかりやすい道順・電話



川柳

見合い早や親しくなった中華料理
鯉が出る頃胃袋を又ひろげ

子の腹ももう食べられぬ中華料理

三條東洋樹

私のよく行く店

赤尾兜子

穴門筋を西に入ったところにある壯丹園別館が、僕のよく行く店です。オヤジが料理の研究心が強く、手に入るものは本場の材料を使っているからです。鶏に黒豆ミソを加えて焼きあげた豆鼓鶏（タウシイカイ）、と、牛のしつばを赤ミソでたきつめた炒牛尾（マングウメイ）いずれも値段は一人前二百五十円です。それと時節によつてある時とない時がありますが、アコウのむしに石班（シバヤン）がおいしいです。

戦前とくらべて、かなりいい腕前のコックを東京に奪われたことは痛いですが、大衆向きの料理の普及の反面、やはり純粹に近い料理に腕をふるう店がもつとふえることが望ましいですね。

（毎日新聞記者）

星空ひかる

神仙閣をごひいきにしています
理由をきかれても困りますが、つづくですね。「なんとなく行きつけ
てるから」とお答えしておきま

第一樓
①大正元年から約五十年。②魚翅（フカ）のヒレ、炸春卷（カニの巻きあげ）、蕃茄蝦（エビのケチャップかけ）、③商社、銀行関係、④お料理はみなテーブル式になつていて種類は幾百種類あります。⑤生田警察署南、③0031~3

東天閣
①開業満二十年。②春巻、烤京鴨、清炸鴨（③）披露宴と官庁、一流会社と商社④一卓が五千円と一万円まで、十品—十六品。⑤トア・ロード筋、②1351、1274

平和樓
①三十年②フカのヒレ、アワビの煮つけ、酢ぶた各三百円。③学校、会社関係④五千円から、十三品。⑤生田東門筋、③1128

燕京

①開店は昨年六月ですから、まだ一年たらずです。②ぎょうざ百円、黄文鶏（ファンウェンチュー）鶏とタケノコのうま煮）二百円、各フカ

三千円から、十人で五千円から相談に応じます。⑤生田区明石町海岸ビル八階③2057-18

廣東料理

金華閣

①四年になります②ノーボン料金
(七八百円一二千円)、ビーフン
(しる、焼きとも百五十円)③会員
社員、学校関係、華商④、テープ
ル(十人まで)六千円からあり、
数は十。千円ごとに量と質が違つ
てきます⑤、神戸新聞会館七階
⑥ 1 6 1 6 、 3 9 3 9

杏花村

①終戦直後に開業②鶏粟米（ケイヨンソツマイ）とうもろこしスープ二百五十円、毫油牛肉（ハウイガウヨウ）かきミソと神戸名物の牛肉）二百五十円、白切鶏（ハッヂッカイ）むしかわ）二百円。この白切鶏料理は純粹の広東味です③お客様は中層、いわげんより常連の方が多いです。このほか宝塚の生徒さんもよくみます④生田新道とトア・ロードの角、⑤0855

江記

①昭和十九年十一月開店(2)五香牛
腩(ウンヒヨンガウナン)
雪影藏龍(シイイエントウ)一口
ン)③だいたいが中国人、その
他各層④四、五人二千円で六品
十人四千円で十品⑥阪急西口より
トア・ロード約百メートル

壯丹園別館

①九年②魚介類を主体とした広東料理特有の滋味な調理法で、ステーキ、アンカケものが自慢です④新三菱、川重、神戸製鋼、その他会社、商店、家族連れも多い④半卓卓(四、五人)二千円~四千円、全卓(八~十人)五千円~二万円⑥市電山五上る、生田区役所前

①開店昭和二十三年②炸子鶏（カシワの丸揚げ）三百円／、冬菇炊
雞（シイタケとカシワの煮つけ）四百五十円／、茄汁鰻碌（皮つき
車エビとケチャップのいりつけ）三百円／③主に会社、官庁④小卓
（四、五人）一人五百円／七百円で七八品、宴会（十人）一人六
百円／七百円で十一十二品⑤阪神、会館下ル、元町通二、⑥1358

カナ)百八十円~,アワビ、カシマ
ワの足、二百八十円~,スッポン
料理三百五十円~³会社貿易商社
中国人④四、五人二千円、十人七
千円⁵市電停留所元町一丁目から
西へ入る(旧南京町内)
③6318、4431

①八年②炒鮮奶(チャオシンナイ)
カシワ、エビ、タマゴの白味をい
ため、牛乳と生クリームでいりつけ、油であげたピーフンをそえた
もの)二百五十円、生菜包肉(崧
(サンソイバウヨクソン)ブタ肉
のミンチを生レタスで包んで食べ
る)二百五十円④広東、中華はじ
め文化人④一人五百円の割りで七
品⑤元町一丁目、穴門筋西入る、
③55790、3650

好物はフカのひれのスープと前菜
(とくにくらげ)です。神仙閣に
限らず時々お皿の欠けたのがあり
気になりますが、中華料理はやは
りどこよりも神戸が、おいしいで
すね。舞台が終つて、気の合つた
お友だちと見晴しのよい部屋で中
華料理に舌づつみをうつのもまた
オツなものです。(宝塚花組)

『安くて、おいしい』ことが魅力で、神戸に行けばもっぱら阪急東口の南にある「太平閣」に足が向くんです。もう一つ交通の便がいいのも足繁く通う結果になるんでしょう。盛りのいい焼きソバはじめワントン、ラーメンに、ささやかながらも神戸の名物「中華料理」の味をあじわっているみたいです。職業柄、方々で中華料理なるものを食べますが、なんといっても神戸の味が一番「うまい」ですよ。（ラジオ大阪）

(産経新聞記者)