

# 流行を 着こなす 神戸っ子

・話す人・

福富芳美 (神戸ドレスメーカー女学院校長)

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 聡 (服飾評論家)

芳賀政夫 (兵庫県トヨタ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『神戸っ子のオシャレ』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、戦前と戦後とはずい分違っはきておりますが、神戸だけにしかない、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ると思うのですが、いかがでしょう。

## 居留地センス

福富 昔から神戸は、男の人のオシャレに定評がありましたわね  
芳賀 そうですね。その代表が大

丸下のいわゆる居留地人種、または海岸ボーイと呼ばれた人たちです。外国商社などに勤めている人たちが多く、見よう見真似でアトラ向きのセンスのいいのができあがったんでしょうね

福富 居留地センスというのは、今の若い人のセンスではないわねつまり赤いパーツとしたものを着るとか、アク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国風の伝統を守る人じゃないでしょうか

河野 そうすると老紳士に多いのか知ら。素敵な老紳士って時々お見かけしますわね

松井 いいセンスというのと、外国的センスというのはまた別でしょう。かならずしも外国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国的センスがよかったのね。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、外国からきたものですから、外国のものをごんしていくっていうことになるんでしょうね

今の若い人は、和服の伝統がありませんし。無批判に外国のものを着るから、ドレッシーな服を着ているのに、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ゃないですか。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とは難かしいんですが、その人が創意工夫で作る出すものですよ一応外国の服装のシキタリという

ものがありましてね。そういうものをこなしたうえで、それから一歩進んだものが「おしゃれ」という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、家で仮縫いなどしてるときとは全然気分的にも違うでしょう。そういうエチケツ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

## 神戸と色彩

**福富** 神戸の人たちの色彩感覚が秀れているっていうのは、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くると、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ったでしょう。

その頃外人から受けた影響は見逃がせません。

例えば市場へ行くのに、手袋、帽子をつけて出掛けるといった、お婆さんを見ると、「あれが外国の服装かな」と思って、自然に覚えるでしょう。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** そうでしようね。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って。自分の色を決めるといってもわからないし、色をみればみんなキレイでどの色も全部着たくなるそうよ。そしてね、高いものは手が出ないので、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って。

**福富** それは実際から出てきたエチケツトというか、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、大阪の心斎橋で見けるような、いわゆるちよつとイカ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よ。

**松井** いいところありますね

**芳賀** 神戸っ子の株があまりましたね(笑)

**室賀** たしかに、大阪、東京にない、いいセンスをもってますよ。  
**福富** だからトップ・モードというのには銀座とね、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着てますね。つまり神戸の人は「流行」を一応批判してみても、わからなき、飛びつかないのね。それ

は昔からですけどね

**松井**

**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うよ、若い人たちは安いものでもいいっていうのに、そういう年代で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ないような着方をしたいのですって。

**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うね。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ようね。

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、家では着てるかもしれないが(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

**河野** つまり、お勤めとは別なんです

**芳賀** フン困気がね、着られないフン困気なんですよ。新聞社とか放送などマスコミ関係の人は、大タンな服装をしますが、あそこだけですね

**河野** そりゃそうですね。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 団地に住むと囲りが真っ白だから自然着る物がハデになるんですって。

松井 それはいえませんね。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よ。そして山と海があるでしよ。こんな都会ってないですよ。

朝は山へ行き、昼からは海へ行って楽しむなんてね。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よ。

神戸こそそれを着て歩いてもいい町で、これは我慢できますわ。芳賀 色の話が出ましたが、私は学校の制服や、会社の事務服反対論をもってるんですよ。

松井 私も前からいつてるんですが、ことに学生の制服がいかにも日本人の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ですよ。みなさん気がついてらっしゃるのね。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。それを知るためには、色に対するあらゆる勉強ができてなきやダメ。

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

### されたオシヤレ

松井 別に統計をとったのではな

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、ヒョ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よ。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えますね。

芳賀 ことばを変えてい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。

オシヤレのメモ



オシヤレのメモ

ちようど欧州を駆け足でまわって帰ってきたところなので、オシヤレのメッカ、パリ、ロンドンなどで拾ったことをお話ししましょう。

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

そんな呼吸をのみこんでいるのはフランス人で、エール・フラン

松井 大阪も、東京もそうたいにヤボつたいですね。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、すばらしいっていうのは、確かにありますね。神戸ではそれが目立たないのよ。

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。田舎へ行くときとすばらしいといってくるかもしれないよ(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 いっぱんに神戸は、東京に似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えますね。別にそれがいいとか悪

## 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広を着ていますが、

私達とはそんなに背の高さも変らないのに脚が長く感じますし、キチンと、整った服装は見る

眼にも非常にさわやかに映ります。イギリスのオシヤレは格調がありますね。

オシヤレに深味があって、調和した美しさが見事です。驚ろくのは外人の乞食はともてキレイだといふことです。なる程オシヤレも徹底しているなと感心しました。

いかいうんじやなくてね。大阪ってところは、その洋服がいいと思つたら二人で、同じのを着て歩くでしよ。神戸の人はそれをしませんね。同じ布地を買つても必ず何か違うものを作ってるわ。大阪じや二人そろつて歩いてるのをしよちゅう見ますよ。

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、アカ抜けていますね。＃みなと町＃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。おしよ、その感覚は発達していますし、それも自然に磨かれていくって感じで、みんなとても着こなしは上手ですよ。

ほし い

## 自由なスタイル

松井 男子の場合ね、銀行などへ行くとき、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。そういう約束ごととか、風習というものに對してもう少し改革の余地はないものでしょうか。もっと自由で、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いんじゃないですか。

室賀 アメリカでは、ワイークデは、キチンとした服装をしてますが、ワイークエンドは、すっかり変つたらなくなつてくるんですね。

芳賀 ゴルフなどする人は、平気で赤シャツ着て事務所などから出てきますがね。

福富、河野 年とつた方が、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せんとね。だれもやりたいたいですがね。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でてくるんですね。

芳賀 それで笑われるんですよ。四、六時中、黒い洋服を着て何がもしろいのだらうって。

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。それが十九世紀頃です。イギリスでいまのセピロの型ができてから、それが今だに変わっていないんですね。

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中途半端ですよ。白のワイシャツを着ているけど、色どりはないしおまけにネクタイをしめてますでしょ。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まつて、はずしたりすればいいわけですし、やはりちゃんとした会へ出たり、仕事をするとときにはしめるべきです。セピ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っているんですよ。だからそういう一つの決まった形をしておけば、安心というか、安定といいますか、一応、社会人の服として通用するということをもをみんな考えてんじゃないでしょうかね。

芳賀 つまり、月給取りのシンボルなんですね(笑)。

松井 別にネクタイをとらなくてもいいんですがね。一応の常識というものが、くづされない範囲においてならば、もっとも自由

な服装をさしてやるべきだと思います。何か着る方も周囲をみて着て、また日本人はあまり人のおしよれについてお節介をしすぎると思いませんか。まずおしよれの基本は＃人のおしよれ＃についてとやかいわな＃こと＃ですね。その人の常識において社会との調和を保っていくというそういう常識を持ちたいんですが、いまの日本では制約が多すぎて、服装を楽しむところまでいきませんよ。

## 包装にバラエティ

河野 何んでもないことだけど、包装リボンの結び方一つで随分商品感じがかわりますわね。贈り物の時期などには、特にシャレたリボンの結び方を、研究してくださるといいんだけど……

松井 ほんとうですね。そうしたサービスは大切なことですよ。

芳賀 東京ではやってますね。リボン係りというのがありましてキレイに結び直してくれるんですね。

福富 外国の百貨店では、リボンをかけて美しく包装してほしいときには、そこでお金を出すとすばらしい包装をしてくれます。もっともお金がかかりますけど(笑)。

芳賀 お店の人たちが、もっと私たちの相談相手になっていただけ

ないかな。

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わつてこちらが聞けば、ちゃんと教えてくれるような知識ぐらいはもつてほしいですね。

福富 ゆきとどいたサービス



すれば、お客さんの数も増えますものね

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なければならぬでしょうね。あああれは若い人向きの店だから、僕は寄りつけない！というんじやなくて、あの店へ行けば、自分の好みもあるんだという感じを私たちに持たしてくれなきゃいけないね

松井 そういう店もありますけど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をのぞくのは楽しいですね。

芳賀 僕もよく店を見て歩きますが、元町あたりに、昔も今もかわらないお店があり懐かしいですね

室賀 こんど新しくなった大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っ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、やはり商店の人に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けど、神戸にくるとちょっとのスキを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と

うして大阪で買わないのというの、やっぱり神戸のものはいい、っていうんですね。

大阪に行っ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やる手間がなく、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、大阪へ買い物に行ったのだけど、神戸へ帰ってきて神戸はすてきたわ、っていうんで、どうしてつてき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ん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



ビクターの新人歌手木田よし子さんは、生粋の神戸っ子。

「人気歌手、橋幸男さんと同じグループで、大の仲良し、最近は大洋ホエールズの秋山選手夫妻によく可愛いがっもらっています。

秋山選手の奥さん、秋山真子さんも矢張り神戸っ子、甲南の出身で、うんと気が合っちゃって、それからは何かとお世話になってます。

仕事がほとんど東京なので減多に神戸に帰えれませんが、大劇で公演があるときなど、毎日神戸に帰って来てました。マヒナスターズの皆さんと一緒のときが多いんですけど、マヒナスターズの皆さんも、大の神戸ファンで大阪で公演しているときなど運くなっても必ず神戸にいらっしてます。

毎日忙がしいので神戸のことを思い出す暇もないんですけど、仕事のらくなときは、学生時代の友達もいないし、淋しいな！と思うことがあります。デビュー曲は「黒いオルフェ」もう一年になりますけど、遅れないように一生懸命に勉強して行きます。」

(ビクター歌手)

### 木田 よし子

飾ってあるって、やっぱり神戸は違がうわ〃ってたけど、たしかにそうだと思うわ。

ラジオやテレビでも、あんまりCMがゴチャゴチャ入っていると、かえって逆効果ですよのね。重点的にパツとやるセンスは、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〃なんでもいいですが、たしかに神戸にはいいものがあると、かたく信じてますね。(笑)それほど神戸の店って信用があるんですよ。(生田新道・ドンパルにて)

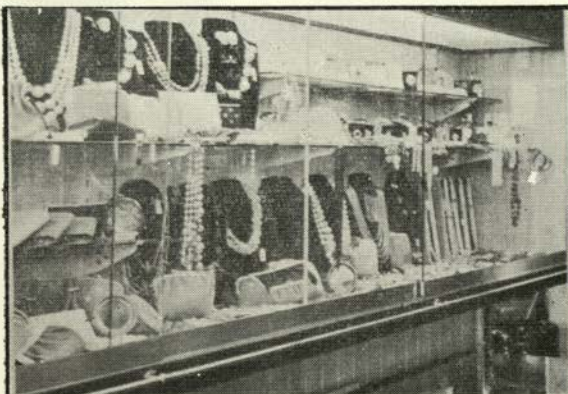


美しい装いのアクセントノ  
ハンドバック専門店  
＜元町2丁目＞

**シラサ**

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



やわらかい春かぜが  
海を渡っ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：





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 2 8 1 8



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  
 <元町2丁目>

**タジマ**

③ 0 3 8 7

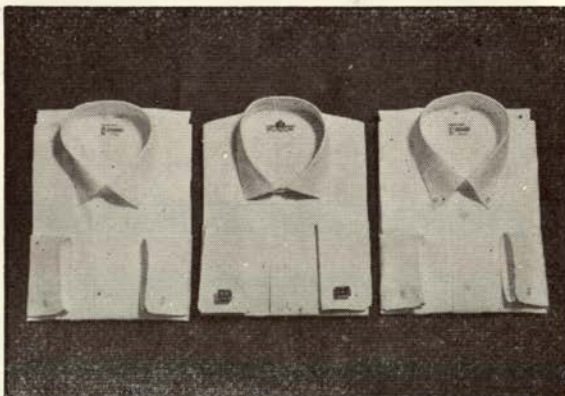
KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



新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 0 2 3 8



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**

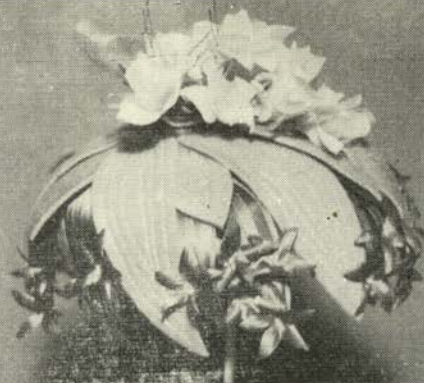
④ 6 9 5 9



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 3 6 1 7

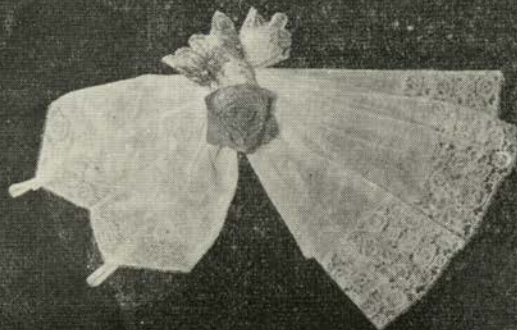


あなたに花の装いを  
エレガントな魅力を生かす  
パリ・モード…… ¥3,500  
<トア・ロード>

**マキシシ**

③ 6 7 1 1 ~ 3

KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



花のデュエット清礎な  
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 3 4 3 6

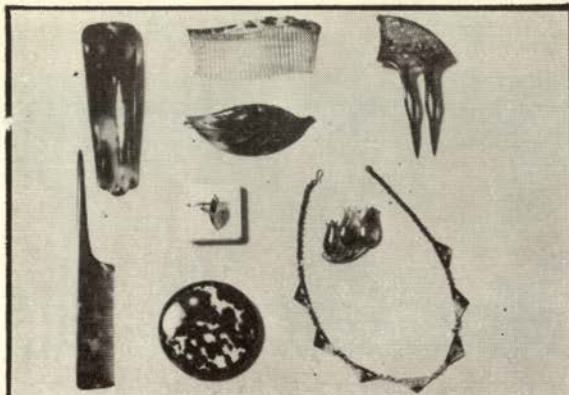


ユニークなスタイル群をぬ  
くセンスのよき紳士のオ  
シヤレは…… 元町2丁目

**神戸屋**

③ 2 5 8 9

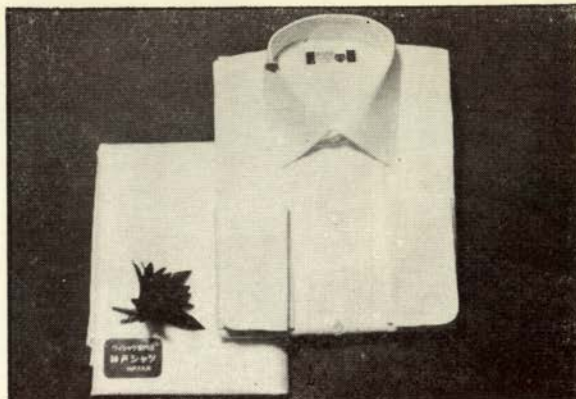




優雅に飾る……ベッ甲  
アフターサービスの  
行き届く店  
〈元町1丁目〉

**太田鞆甲店**

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  
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

歐洲のかおりがまいり  
ました・ドイツ製木彫  
インデアン娘七、五  
〇〇円八元町二丁目



③

2996

## SHOPPING GUIDE

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

三恵洋服店

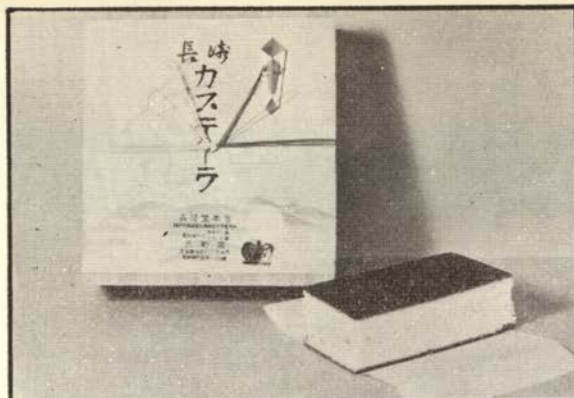
④ 7290



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・シヨップ  
花のブロムナードで楽しいお買物







みんなに贈って喜ばれる風味  
豊かな長崎堂のカステラノ  
＜元町6丁目＞

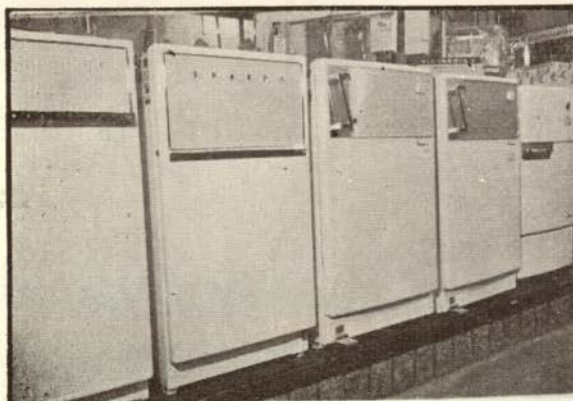
**長崎堂のカステラ**  
本店 74402・7515 元町店 44130  
直売店 神戸大丸 神戸阪急



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

**マ-キュリー**  
③ 7857

KOBEKKO SHOPPING GUIDE KOBEKKO



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

**元町電機**

④ 3701-5



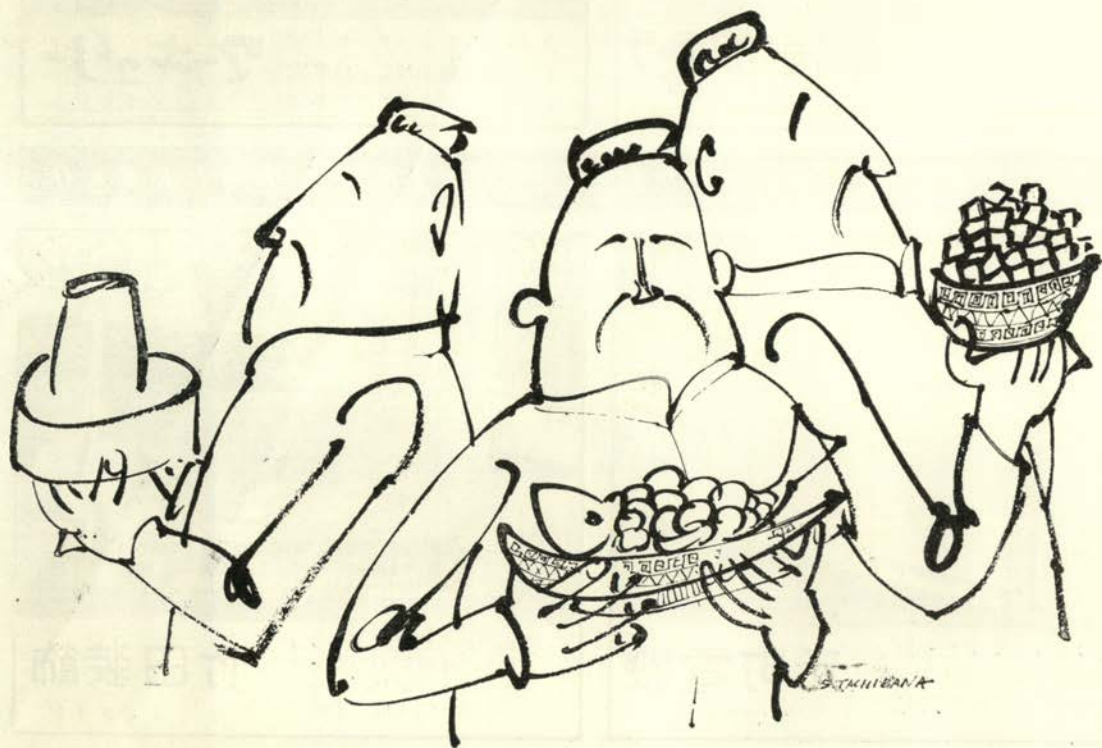
さわやかな初夏にノたのし  
く豊かな生活を……カーテ  
ン・敷物・洋家具  
＜元町5丁目＞

**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、本場ものというのですから「神戸の中華料理は、おいしい」と、評判なのもうなずけます。

一口に「中華料理」といっても広東、北京、四川、台湾料理……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「広東料理」だということです。

そこで中華料理の權威であり、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つしやる、梁耀庭氏（法学士）に「中華料理総論」といったものを聞きしました。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、又中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丙（ピエン）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。このため御門丙は一族郎党をつれて洛陽から崖山（ガイサン＝広東省）まで逃げのび、ここで御門が身投げをするという事案がありました。このとき御門とともに逃げのび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「広東料理」となったのです。

広東料理には、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。シウウマイも広東料理に入ります。

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出身の人が多いということです。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、有名なピータン、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せん。

四川料理—四川は北アルプスの尾根ぐらゐの高原なので「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（チャチョイ）というお漬物は世界的にも知られています（日本でいえば、味が鹿児島につぼ漬けによく似たもの）。

こうみると、お茶漬は日本の専売特許ではないようですね。中国のお茶漬はほとんどがおコゲで、おコゲにお茶をかけ、チャチョイで食べるのです。

台湾料理はフッケンの系統をひいたもので、すて難たい味があり東京、大阪に多い南京飯店は、上海、南京辺りの料理を代表しています。

このほか世界各国へ中国の人が移住したために、その地方の特産を応用していろいろの料理ができています。ことに香港、上海、サンフランシスコ、ロンドン、パリ、シンガポールなどでは、外人観光客専用的高级料理屋が設けられています。

これらの店では、ホーク、スプーンを使うし、多少洋風化した点も編み出されているようです。

ところで日本における中華料理は相当古い歴史をもっており、ミソ、シウウ油、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、中国の八宝菜の一種に属し、おす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ものは別問題です。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を用います。

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、カブラ、大根、人蔘、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、相撲食となったのはこういう伝説があります。「江戸蔵前に、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、江戸に帰って開業した。その折りに習え覚えた中国の食事「清国（チャンコ）」——当時中国の名称——を作ったところ、場所柄、関取たちがよく出入りし、この「清国」を大へん気に入って、自分たちの相撲部屋で始めた」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去業煥柱(キョウリヤンフアンチュウ)③豚のロツ骨を約四センチ大に切って湯を通し、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⑤県庁、大会社披露宴が多い④五人、三、四千人で五、六品、八十人では五、六千円、八、九品⑤下山手二、③1263

## 第一楼

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)④商社、銀行関係④お料理はみなテーブル式になっていて種類は幾百種類もあります⑤生田警察署南、③00311~3

## 平和楼

①三十年②フカのヒレ、アワビの煮つけ、酢ふた各三百円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ぎょうぎ百円、黄文鶏(フアンウンチン)鶏とタケノコのうま煮③二百円、各フカ

- ① お店を開いてから何年  
② ご自慢の料理と値段  
③ お客さまの顔ぶれは  
④ 一卓の種類と品数  
⑤ わかりやすい道順・電話

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、夜が場所がいろいろな方が見えます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⑤生田新道浜側、③1033

## 北京楼

①二十年②春卷(ハルマキ)肉、エビ、野菜をユバで巻き、あげたもの③煎大餅(ゼンダヒヤ)エビタマゴを使ってむしたもの④香蘇鶏(ヒヤスギ)鶏をみそ、ネギ、マントに包んで食べる⑤造船会社、学校関係④ワン・テーブル三千円―四千元で十二品、六千元以上は十五品⑤トア・ロード筋突き当り再度ドライブ入口横

## 東天閣

①開業満二十年②春卷、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―一万円まで、十品―十六品⑤トア・ロード筋、②1351、1274

## 東明閣

①十年②烤鴨子(カオヤアズ)はちみつ・しょう油、塩、さんしょをぬったあひるを炭火で焼き、モチにミノ、ネギ、キュウリをはさんで食べる③千三百円―千五百円スッポン二千円―二千五百円(主にスーブ)フカのヒレ五百円③会社、銀行、学校関係④四、五人で



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牡丹園別館が、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(タウシカイ)、と、牛のしっぽを赤ミソでたきつけた紋牛尾(マングウメイ)いずれも値段は一人前二百五十円です。それと時節によっ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、やはり純粋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、そうですね。「なんとなく行きつけでるから……」で答えしておきま



三千円から、十人で五千円から相談に応じます⑥生田区明石町海岸ビル八階③2057-8

## 広東料理

### 金竜閣

①四年になります②スッポン料理(千八百円—二千円)、ビーフン(しる、焼きとも百五十円)③会社員、学校関係、華商④一テーブル(十人まで)六千円からあり、品数は十。千円ごとに量と質が違ってきます⑤神戸新聞会館七階②1616、3939

### 杏花村

①終戦直後に開業②鶏蓉粟米(ケイヨソツマイモ)とうもろこしスープ③二百五十円、毫油牛肉(ハウイウガウヨウ)かきミソと神戸名物の牛肉④二百五十円、白切鶏(パッチツカイ)むしかしわ⑤二百円。この白切鶏料理は純粹の広東味です⑥お客さまは中層、いち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えます⑦生田新道とトア・ロードの角、③0855

### 江記

①昭和十九年十一月開店②五香牛腩(ウンヒョウガウナン)雪影蔵龍(シイエンツウーロ)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⑤阪急西口よりトア・ロード約百メートル③5466

### 牡丹園別館

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、油であげたビーフンをそえたもの)③二百五十円、生菜包肉(サンソイパウヨクソソ)④ブタ肉のミンチを生レタスで包んで食べる⑤二百五十円⑥広東、中華はじめ文化人⑦一人五百円の割りで七品⑧元町一丁目、穴門筋西入る、③5790、3650

### 黄華樓

①二十年②豆付鮮魚(とうふとサカナ)百八十円、アワビ、カシワの足 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

### 真美園

①開店昭和二十三年②炸子鶏(カシワの丸揚げ)三百円、冬菇炊鶏(シイタケとカシワの煮つけ)四百五十円、茄汁蝦碌(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⑤七百円で七八品、宴会(十人)一人六百円⑥七百円で十二品⑦阪神会館下ル、元町通二、③1358

### 青峰

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、スーブ、アンカケものが自慢です③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(四、五人)二千円—四千円、全卓(八—十人)五千円—二万円⑤市電山五上る、生田区役所前④4791、3

すワ。

好物はフカのひれのスーブと前菜(とくにくらげ)です。神仙閣に限らず時々皿の欠けたのがあり気になりますが、中華料理はやりとこよりも神戸が、おいしいですね。舞台が終って、気の合っ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よ。(宝塚花組) 田中邦臣

「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よいのも足繁く通う結果になるんですよ。

盛りのいい焼きソバはじめワンタン、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らしいです。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)

### 栗津信子

神戸には、有名なお店が多すぎて迷いますが、比較的良好にくいのが「神仙閣」(ただし入口の右の部屋)です。静かな雰囲気でも、清潔な感じのするお店です。料理のいいことはいうまでもありません。

巻き揚げと酢ブタが好物です。値段は、はっきりわかりませんが二人でビールを一本と、二品で千円以内だったと思いますから、たいてい高くはありません。

(産経新聞記者)