



# 神戸とマルセイユ

小松 清

フランフ文学者

松井 高男

神戸新聞学芸部長



神戸市が、南フランスの港都マルセイユ市とシートルについて二番目の姉妹都市提携をするようになりました。七月二日にはマルセイユ市で提携式があげられます。これに先立ち、「神戸っ子」ではフランス生活通算十七年とおしゃる仏文学者、小松清先生をゲストに迎え、松井神戸新聞学芸部長に「マルセイユ」についていろいろお聞きしていただきました。

ギリシャ時代からの古い港

姉妹都市の話は、マルセイユ側から申し入れてきたそうです。が、すでに提携してシートルより、むしろマルセイユの方が気分としては神戸にびつたりくるんじゃないでしょうか。神戸人というより日本人にとって妙に昔から親しみのある地名ですかね。

やはり船でフランスに行けば、神戸のように一番先きに着くのがマルセイユなんでしょうね。

小松 そうですね。昔はみな船で行きましたね。僕が二十才の時、日本郵船で行つた時は、四十日以上もかかりましたが、いまは三十日程で行けます。

松井 マルセイユへ着いた時の第一印象というのはいかがなものでしよう

小松 マルセイユは地中海海岸にあります。あの地中海独特の色濃い澄み切った青色に魅力を感じましたね。神戸はまだ開港いらい百年ほどしか経つてませんが、マルセイユはギリシャ時代からの古い港ですからね。だから昔ながらの地中海にのぞんだ古い港のイメージを眼の前にするでしょう。

松井 例のエメラルド色というや

つですね。マルセイユは緑の山に恵まれた神戸と違つて、岩山が多いそうですね。

小松 だから海から見える背景は神戸のようにあまりキレイじゃない。六甲山塊のような禿山が多い

ままで一番はじめにマルセイユの沖にかかると、港外ではデューマが書いた『巖窟王』が閉じこめられたという伝説の島、イーフの島の近くを通りますよ。そして丘の上には聖母マリア（ノートルダム）を祭っている教会がある。すつかり岩石で出来た小山です。

摩耶山よりずっと低い。そこにあがるにはケーブルです。

海から見たマルセイユを想像されるには、セザンヌが描いた有名な『エスタークト風景』——これはマルセイユから少し離れたところの町なんですが、この『エスタークト風景』の複製をごらんになりますと地中海の海の色、マルセイユ近辺の風景のイメージが心にうかんでくるでしょう。マルセイユ自体についていえば、古いだけで、街そのものは余り「キレイだな」と思うところはありませんね。しかし、そのキレイでない古きたならしい場所がとても魅力がある

松井 風景で、どこか神戸に似たところはないのでしょうか

小松 ちよつと神戸地理的条件は違いますね。むしろ神戸は香港に似ていますよ。似ているところは、どちらも港街であること、それら国际色、人口は百万足らずと地理辞典に書いてあるが、もう少しあるでしよう『夜の港町』の方は、マルセイユの方がずっとうすぐたないって感じですね。気味の悪いところがちょいちょいある。神戸

の方にかかると、港外ではデューマを作っているだけにね、街の高いものがありますが、それも一部の街でありますよ。文芸雑誌は二つばかり出ていますが、長い歴史を持つています。しかしそれが対社会的にどうのこうのといった影響はありません

の方がエレガントですよ何しろマルセイユの起源は西暦紀元前七百年にさかのぼらねばならぬのです

小松 から、港町には旧きたいところも多いです。

松井 文化的な匂いというものもあり強くないんですか

小松 そりやね、昔から伝統的に詩人、画家、劇作家などがグループを作っているだけにね、街の高いものがありますが、それも一部の街でありますよ。文芸雑誌は二つばかり出ていますが、長い歴史を持つています。しかしそれが対社会的にどうのこうのといった影響はありません

松井 繁華街といったところで、神戸の元町や三宮のよくなところはあるんでしょうか

小松 海から真っ直にのぼつていける相当古い町筋があります。その街の途中に二、三右と左に繁華街のようなところがあります。古

松井 街の横丁の繁華街といったようなものです。だから元町やトア・ロードなどの方がはるかにキレイですよ

#### フランスの国際観光地

松井 マルセイユの街全体の感じはいかがですか

小松 とてもいきいきして、活気があります。どちらかといえ、神戸より大阪の空気じゃないかな

松井 世界相手の貿易港ですからね。アーレジエリ亞まで船で一昼夜、空路で二、三時間。芝居はあんまりはやらないところですね。音楽会も大して入りません。その代りオペラがすごく受ますね

松井 やはりイタリア的ですね。あちらの人たちの服装は……

小松 マルセイユは、きっと世界のフランス語です：

小松 大体フランス人は外国语を不得手でないし、また外国语を話すのをむしろ恥としているようなところがあり、マルセイユには昔から伝つてゐる語があつて、マルセイユ人のあいだではその言葉が使

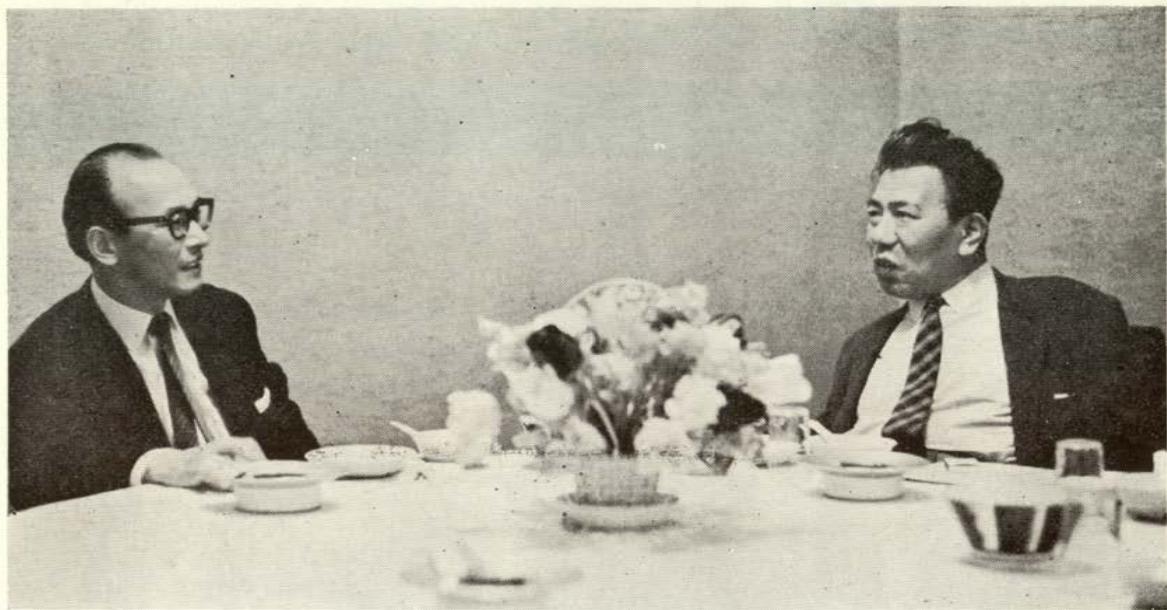
小松 パリにくらべれば、大変やボッたい感じです。とにかく暖かいところですから、冬などでも、オーバーなどはいらぬ時があります。マルセイユはフランスの国際観光地であり、リヴェラのサン・トロペーズ、カンヌ、ニース、モンテカルロなどにショッピングを作つてます

松井 そうですね。やはり南仏で観光バスが行つてます。セザンヌが生まれ、死んだエックヌというところがあります。ここはローマ時代の町です。ゾラもこの出身だし、音楽家のダリュス、ミローもここに生れています。その北西にはアルがたり、ゴッホの絵で有名です。その他古代の名所旧跡がたくさんあります

松井 神戸のようにマルセイユも住みよいところですか

小松 そうですね、やはり南仏ですかね、お天気の時は実にいいですよキレイですね。ただマルセイユは『ミストラル』というきつい風が吹くんですよ。それともうひとつ『シロッコ』という不愉快な風が吹くんです。これはアメリカの砂漠から吹いてくる風なんですが、だから砂ホコリがひどく、むんむん暑い。これらもマルセイユの名物でしょうね

松井 マルセイユ人は、きっと



(写真右から小松清・松井高男氏トアロード東天閣にて)

われているようです。もともとフランス語からてん訛したものですから、フランス語とはかなり違っています。アクセントも違いますね。イタリー風です。それに、ずい分イタリー語に似た言葉が入っていますよ。フランス語で朝はマタン、明日はドゥマンですが、あの辺はマティン、ドメンと発音される。子音もはつきり発音されるので、きいていて朗らかです。

**松井** ところでマルセイユの女性は、美人が多いんですね。

**小松** 割りに美人系ですね。しかし、結婚してしばらくするとみんなよく太りますよ。喰べものせりだけではないようです。マルセイユに限らずヨーロッパの女性はほとんどそうですが、イタリー系とスペイン系の美人が多いので、日本人には好かれるでしょうね。中肉中背であり日本人とかわらない。髪の色も真黒や濃い薔薇色の女性も少ない。地中海沿岸のアラビヤ人の血はそういう入っているでしょう。

**コスモボタンで開放的**

**松井** 神戸との外観上での類似点といったものは余りないようです。が、結局"ミナト街"ということだけでしょうか。

**小松** そうですね。"ミナトマチ"という特色にしぶるよね。しかし外観は別にどうっていうことはありませんね。フランス一の港町ですが街の広さや人口から云うと、神戸よりはかなり小さいです。しかし何と云つても、コスマボリタン的というか、寄合世帯の雑種的な都會というか、寄合世帯の

**松井** そういう点は神戸と全く似てますね。神戸はよく寄り合世帯

コスマボタンで開放的  
松井 神戸との外観上での類似点  
といったものは余りないようですが、結局“ミナト街”ということ  
だけでしょうか。  
小松 そうですね。“ミナトマチ”  
という特色にしほるとね。しかし外観は別にどうっていうことは  
はありませんね。フランス一の港町ですが街の広さや人口から云うと、神戸よりはかなり小さいですよ。しかし何と云つても、コスマボリタン的というか、寄合世帯の雑種的な都會というか、でありますね。神戸はよく寄り合せ帯でありますね。

で伝統がないといわれるのですが、でも寄り合世帯、つまり汎日本的な国際的な伝統があるわけですよ。

小松 マルセイユにメインストリートが一つあるんです。港から真っ直ぐ北にあがったところなんですが、そこには両側にホテルや大きなキャフェがあるんです。

小松 フェというても日本でいう大きな喫茶店そいつの大きなのが幾つも通りに面しているんですが、夕方となれば、こうしたキャフェにマルセイユの人たちが集ってくる。実際によく喋り、よく飲むんですよ。たいてい食前に飲むのはベルノーとかアニスとかいう酒(ムカシのアブサンクト)なんですが、これが飲みながら大いにお喋りを楽しんでるんですよ。とても賑やかでユーモアたっぷり、大阪人気質とよく似たところがある。この辺は神戸の人の雰囲気とはかなり違いますがね。とにかくマルセイユ人は、朗らかで、お人好しで開けっぱなしパリ人にくらべるとまったく人がいいんですよ。

松井 陽気な人種なんですね。神戸とは大分ふん開気が違う小松 神戸はむしろホンコン的な。また、マルセイユには、世界各國の人気がきていますからね、異国人がすぐアト・ホームな感じをうける。コスモポリタンで開放的ですよ、大体マルセイユの人で純粋なフランス人というのは約三分の一でしようね。あとはほとんどがイタリーやコルシカ、ギリシャ、スペインの近東人、アラビヤ人の血が入っています

松井 食べ物はとてもおいしいですね、有名なのがありますね

おいしいペヤベース

小松 マルセイユ料理というのはバラエティがそうないんです。魚料理や貝料理の他に、イタリア風のスペゲッチャラビオリなどあるが。まあ美味しいのは魚料理とみていいでしょうね。ニンニクはうんと使いますね。だからマルセイユ人はニンニク臭くて堪らないといふ人があります。にんにくが入つてなければ食べませんからね。僕の好きなのは生ウニです。港の波止場で行くと、生ウニをモソモソと立喰している人たちがまた多いですね。パリでも食べさせますが、マルセイユはどうまくありません。パリでは一流のレストラン(生ウニは飛切りの精力料理だといわれています)マルセイユでは道端で普通の市民が立ち喰いしています

松井 ウニそのものの味は、日本と変わらないんでしょうね

小松 あまり変りませんね。だから日本でのウニのビン詰めを、ラシス人にとっても重宝がりますよ。フランス人にトースト・パンにウニをぬり白ブドウ酒を出すととても大喜びですよ。フランスを中心として諸国へのウニのビン詰め輸出は大丈夫うけると思いますよ

松井 おいしいですものね。ブドウ酒の話がでましたが、アチラの

小松 ブイヤベースでしょう。魚のゴッタ煮で独特のスープみたいなものなんですが、いろんな魚をいれますね。香料にはサフランや月桂樹の葉やカレー粉をいれたりしますが、これはマルセイユ第一の名物ですね

松井 ほかにどんな料理がありますか

小松 マルセイユ料理というのは、

バラエティがそうないんです。魚料理や貝料理の他に、イタリア風のスペゲッチャラビオリなどあるが。まあ美味しいのは魚料理とみていいでしょうね。ニンニクはうんと使いますね。だからマルセイユ人はニンニク臭くて堪らないといふ人があります。にんにくが入つてなければ食べませんからね。僕の好きなのは生ウニです。港の波止場で行くと、生ウニをモソモソと立喰している人たちがまた多いですね。パリでも食べさせますが、マルセイユはどうまくありません。パリでは一流のレストラン(生ウニは飛切りの精力料理だといわれています)マルセイユでは道端で普通の市民が立ち喰いしています

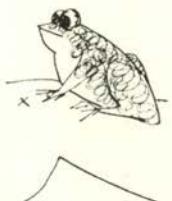
松井 ウニそのものの味は、日本と変わらないんでしょうね

小松 あまり変りませんね。だから日本でのウニのビン詰めを、ラシス人にとっても重宝がりますよ。フランス人にトースト・パンにウニをぬり白ブドウ酒を出すととても大喜びですよ。フランスを中心として諸国へのウニのビン詰め輸出は大丈夫うけると思いますよ

松井 おいしいですものね。ブドウ酒の話がでましたが、アチラの

近ごろは日本でもテレビの『よろめき番組』に胸をドキドキさせている奥さんがふえてきたようですが、パリに行けば、人妻の浮気など日常茶飯事で、たいして問題にならないようです。ある日本人がキャバレーで、しばらくの間は、とてもそんな女には見えません。それなのに、さかんにウインクをおくつくるのです。そこで勇気を出して、ギャルソン(給仕)にチップをはすんで、テーブルをいつしょにしてもらいました。そこでは小じんまりした『オテル』ではありません。フランス人は『H』の発音をしませんから、ホテルがオテルとなる。イベット・ジローが日本語で歌ったときも『ハナ』が『アナ』になつたのは有名な話です。さて、うずくような一夜があけました。時計を見ればまだ七時前だというのに、彼女はせつせと帰り仕度をはじめています。驚いた日本人が『なぜこんなに早く帰るの?』と聞くと『でもべべ(赤ん坊)にお乳をやる時間なのよ』と答えたそうですね。ああ(誰に)でもサセ・パリ。

(T)



ひんくこーなー

小松 お酒はやはりうまいですね  
ブドウ酒もローゼといってバラ色をして  
いるのがあって、とても飲みやすいんですよ。  
松井 神戸の灘が酒どころである  
ように近くに酒どころがあります

小松 フランスの酒どころは、やはりボルドブルゴーニュ、シャンペーニュなどでしようね。南フランスの酒には名酒といいものは、そうありません。まあまあ二級品でしようね

味どころの灘、五郷の方が、上といふことですね（笑）

地中海に面してゐるということは神戸同様、海の幸には恵まれてるんでしょうね

ようが(笑)  
小松 洗ダク板のようなもののトウ  
でタコをたたき、チューインガム  
みたいになつたのをトロ火で半日  
ほど煮てます。そしてその中にサ  
フラン、ニンニクなどの香料を入

松井 では最後に提携はしたが、いったい何をしているのか市側のPRも弱いし市民には何のことかわからぬ。"是れ"とした意義が

小松　観光映画を作つて、それも  
交流に力を入れることも大切です  
が、一番有効な方法というのは：

神戸だけというんでなく、広く神戸界隈を紹介するんですね。神戸を中心に宝塚や古い温泉町ムードを有馬、淡路島、などを紹介する

A simple line drawing of a frog, viewed from above, showing its head with two large eyes, a wide mouth, and its front legs with toes.

びんくに=な=

ルイ・フォレ스트といふフランスの作家が休暇を海岸ですごしてゐた時のことです。有名人だといふので、急速地元の町から「エレン・ガンス」のコンクールの審査をなされました。もちろん、美人コンクールだと思って、喜び勇んで行ってみると、何とこれが自動車のコンクールだったのでガッカリしたが、今さらイヤとはいませ

三、四十台の自動車が並んでいましたが、どれもこれも目がさめるように美しいので、どうやつて見るかわからぬ。審査をしていいのかわからない。そのうちにフレスト先生、ハタと膝をうつて妙案を考えました。何た自動車も「乗りもの」じやないか。良し悪しは前をめくつて見るに限る。そこで、エンジンのフタをあけて、モーターの内部を検査し、きたないものからハエでつたので、たちまち順番が決まってしまいました。

すると、出品者の若く美しいマドモアゼルが「モーターをお調べになると、どなたからもお問い合わせください」と不思議そうに抗議すると「でも、お嬢さん、美人コンクールにお湯にはいってからいらっしゃいと、誰が注意するでしょうか？」下着はつねに清潔に……という教訓です。(T)

\*  
神戸の銘店ご案内  
\*

エキゾチックな

神戸のトツプショツプで  
楽しい夏のお買物



太田籠甲店

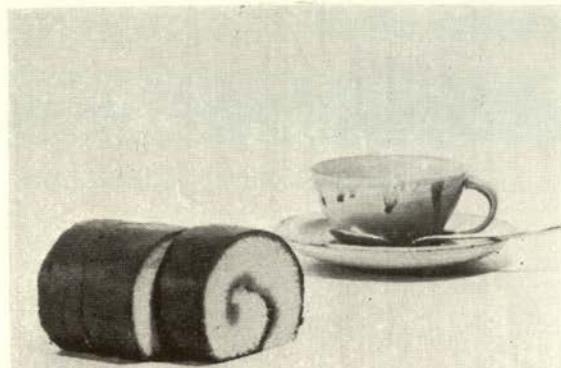
③ 6195

優雅に飾る……ベッ甲品  
アフターサービス  
の行届く店  
<元町1丁目>



淡洲堂

三宮センター街・③1770  
本店・淡川商店街⑥2159  
大阪駅専門大店 ④0115

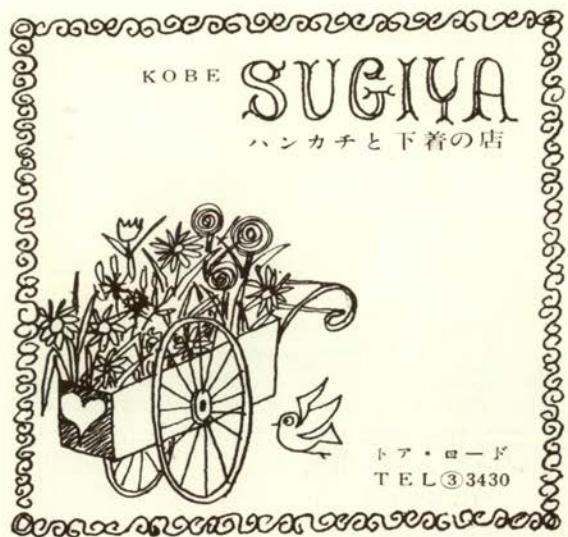


**長崎堂のカステーラ** みんなに贈つて喜ばれる風  
味豊かな長崎堂カステーラ  
<元町6丁目>

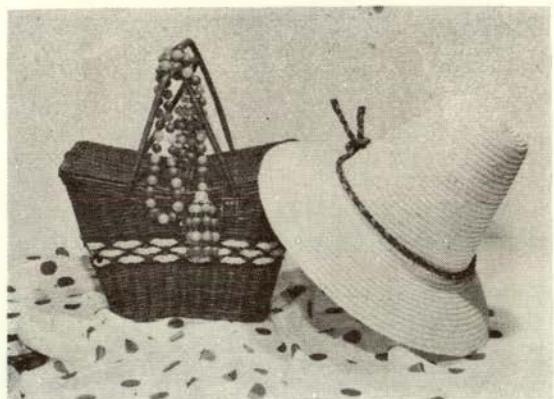
本店(7)4402・7515 元町店(4)4130  
直売店 神戸丸 神戸阪急



元町2丁目  
③2996

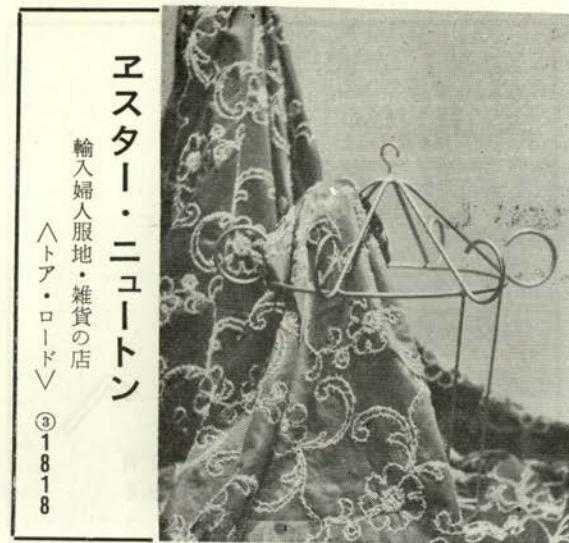


トア・ロード  
TEL ③3430



**イワシマヤ** アクセサリー・工芸品の店  
<元町1丁目>  
③2415~6

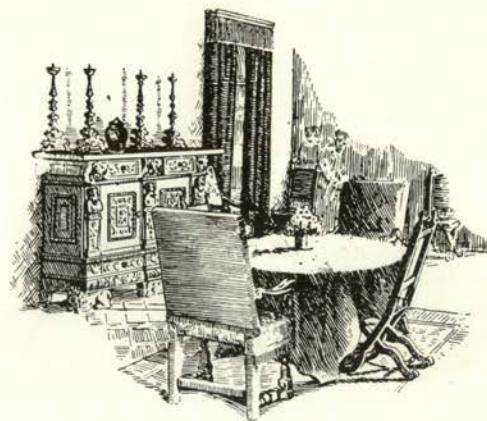
家具・室内装飾・工芸品



エスター・ニュートン

輸入婦人服地・雑貨の店  
八トア・ロード▽

③ 1818



大丸前

③ 1290  
5520

永田良介商店

瞳に美しさを保つ  
スポーツに  
美容に  
現代の科学が生んだ  
コンタクトレンズ

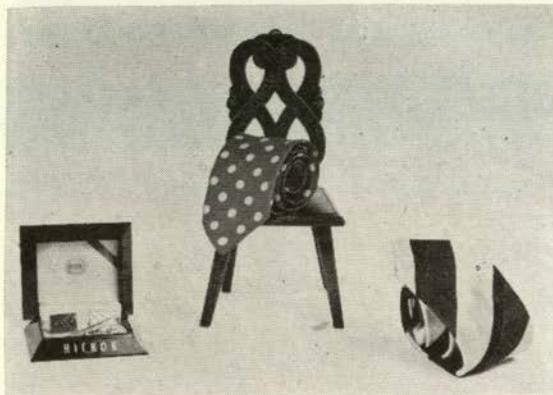
国際コンタクトレンズ研究所  
神戸市葺合区御幸通八丁目九ノ一(三宮駅前)  
神戸国際会館内 TEL ② 8161・8361



元町電機

④ 3701~5

装いを新たにした店で  
新しい61'型電化製品を  
<元町6丁目>



神戸屋

③ 2589

男子用品専門の店  
<元町2丁目>

● 神戸っ子の

レストラン & ティルーム

PAULISTA

トア・ロード



中林寅一商店  
神戸・三宮・生田筋  
TEL ③ 0238



トレイ洋装店

② 2818

優雅なデザインで  
夏のおしゃれを…  
<神戸新聞会館秀品店>



夏を楽しむオシャレ  
用品がいっぱい

紳士用品の店

△元町3丁目▽

フナキヤ

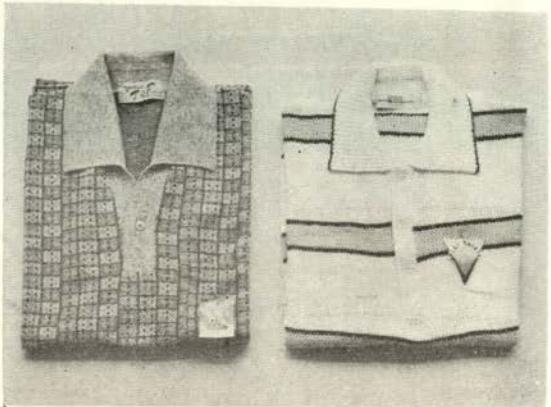


ハイ・センスで夏を……  
スマートな舶来の紳士服で  
最高のオシャレを……

△元町4丁目▽

三恵洋服店

④ 7290

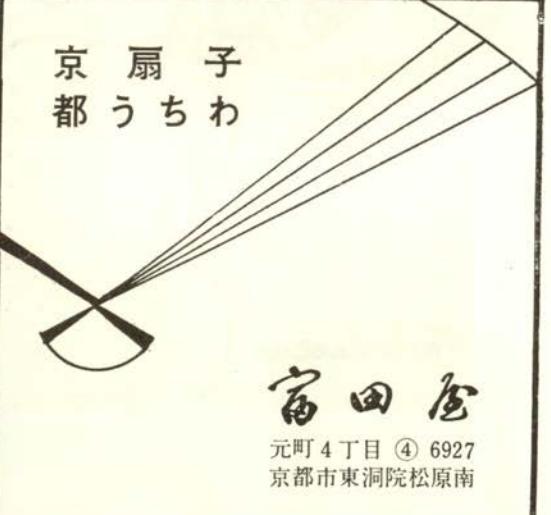


夏のポロシャツスタイル  
メンズウエア・ショップ  
<元町4丁目>

千秋堂

④ 6959

京 扇 子  
都 うちわ



富田庵

元町4丁目 ④ 6927  
京都市東洞院松原南

# 神戸にあつまる世界の味



## 神戸の西洋料理

赤尾兜子

神戸はミナト街として発達した開港いらい世界の文物は、この街の港の埠頭からどんどん日本へ流れこんだ。神戸は日本開眼のパイの役目を果したところであったわけだ。

そうした事情からこの街に、西洋料理の店が多く、そしていまも質のいい料理を味わさせてくれるのは、あながち偶然ではない。海外からこの街に足をおろしたエトランゼたちは、おのずから自分の舌にのせたい料理を求める。そこでその舌にあう味覚の研究がはじまる。ふとしためぐりあわせで、美しい山と海にかこまれた神戸を第二の故郷にして住みついたエトランゼの中には、料理の腕ききもいた。しかも西洋のはとんどの料理のネタとなる牛肉が、日本きつての神戸牛ときていたから、料理がのびる要件は、うまくそろっていたのである。

この街の西洋料理はいまちょっと数えてみてもフランス、ロシヤイタリア、ドイツ、スペイン、インドネシア、インドと、軽食のマカロニから定食、一品料理、カエルの脚をフライにあげた風変りのものまで、バラエティ豊かな品ぶれを味わえる店がそろっている日本料理のわび、さびといった味わいをこめた淡白さ、そういう伝統は、歴史の浅いこの街には、深くはなたとえ京都のようだといつたらいいすぎだらうか。

(俳人)

いが、それとは逆に、西洋料理の方は、その輸入の先端にいた関係もあって、むしろ日本での先駆をつけ、そして健全な発達をみせているといえよう。

西洋料理の特色のひとつは、その料理のかおりにウエイトをかけ「鼻で食べる料理」とまでいわれているが、この街の店もそこはなかなか注意深く香料のサフランはじめソースにしてもワインを調合したものや魚、松たけ、ハマグリなどをきざみ込んだもの、生トマト、タマネギ、ピーマン、ニンニクをぐつぐつにこんだソースまであって、これらが料理の味を大きく支配していることはたしかだ。もうひとつ、神戸には純ヨーロッパ風の日本一うまいパンがあることが、よけいに西洋料理を楽しむ料理にしている。

### フランス料理

#### エスカルゴ

①エスカルゴ（かたつむり）||本場からカランヅメで輸入されたかたつむりを、バター、塩、コショウ、ニンニクなどで味つけし、パセリを加えて天火で焼いたもの。一皿（十五個）五百円

②バイヤベース||マルセイユ名物の魚スープで伊勢エビ、車エビ、ハマグリ、タイ、コチなどにタマネギなどの野菜を入れ、ブランデイで煮つめ、香料のサフランなどで味つけする。五百円から各種

③三宮一丁目、星電社裏側

#### 元町グリル

①フランス風牛肉煮込みコロッケ||牛肉を適当にこまかくきざみ別にボワイト・ソース（たっぷりバターと牛乳を使つたもの）、ルリ葉など調味料を使い、ドロップするまで煮込み、それを揚げたもの。二百円②元町二、元映前入

③6 4 5 1

④ナワ・グリル  
⑤リ・デ・ボウイ子牛のど肉料理で、タマゴ、西洋マツタケ、

## 世界の料理

### アンケート

①あなたのお店のご自慢のお料理とその値段は……。

②わかりやすい道順と電話とどうぞ。

ベーコンをあしらった白ブドウ酒で調合した白ソースで煮込む二百円 ビーフ・ア・ラ・モード||バラ 肉とジャガイモ、人参、ネギなどを赤ブドウ酒で調合した黒ソースで煮込む。二百五十円。このほか ブイヤベース三百五十円②元町五モダン寺下④6942

## ロシア料理

### バラライカ

① ピロシキ||ミンチ肉に刻みタマネギを入れ、小麦粉で包み、白絞油で揚げたアゲパンといった感じのもの。一個三十円。ボルシチ・スープ||牛骨と肉を一晩ほど煮出し、とったスープに大切りのジャガイモ、キャベツ、タマネギを入れて煮込む。百円(但しピロシキ(二個)とボルシチ定食は百五十円)

南東入ル③7919  
イワントン① ビーフ・ストロガツフ||こま切れ肉とタマネギをケチャップなどの調味料でいためる。二百円 アラ・キイブ||チキンカツのこと、五百円②山本通三、北野小学校東②0876

## スペイン料理

### カルメン

カルメン「ねえ、ホセ! ピレネー山脈を越えたらもうヨーロッパじゃないっていわれるけど、たしかにスペインはアジアとアフリカの

匂いがするわね」ホセ「そうだね君よ知るや、闘牛とフラメンコ踊りの情熱の国、スペイン。料理も多分に野趣にとんでいるね」

カルメン「まず、地中海沿岸一帯にできるオリーブ油をはじめ」ホセ「ニンニク、ビーマン、サフラン、パブリカ、ナツメグその他数多いスペイスをふんだんに使うし」カルメン「料理に国境なし」

「つていうけどほんとうに楽しいわね」ホセ「パイヤ・バレンシアナ(バレンシア米に蛤、小エビ、とりのモモ肉、カニの身などを入れ、サフラン、月桂樹の葉などを入味つけ、たきあげたご飯)や」

カルメン「ウエーボス・ア・ラ・フランカすなわちフランカ・エッグ(トマトを煮込んだソースに、タマゴ、とりのモモ肉、シャンピオンなどを入れて天火で焼いたグラタン風料理)など」ホセ

「それに一杯のシェリーウ酒かマデイラ酒があれば!」カルメン「あ、タメ息がでるわ。ムーチョ、ムーチョ」ホセ「カルメン! よだれじゃないの」カルメン「ねえホセ! お互いにすごす青春のために乾盃!」ホセ「サルーノ! カルメン!」

パイヤ・バレンシアナ二百円、五十円 フラメンカ・エッグ百五十円 小集会も承ります。② 北長狭通一、三宮阪急西口寿横北上③2228  
イタリア料理

### ドンナロイヤ

#### イタリア料理

① フエッチーネ||メリケン粉をタマゴとオリーブ油でのした丁度日本のきしめん風のものを、バタ

一でいため、粉チーズをかけて食べる。三百円ラビオソ||ミンチ肉とホウレン草を小麦粉に包んで蒸し、トマト・ソースで食べる。三百五十円 スカラビン・アラ・マラサ||子牛の肉をブドウ酒で煮込む四百円②生田区明石町明海ビル地下③7158

## ドイツ料理

### ハイウエー

① ロールモツブス||前菜で、イワシを二週間ほど塩すけにし、キユウリの酢づけにはさんで出す(もとはニシンを塩づけしたものの)百円  
ウイーナー||子牛のカツレツで、フライエッグや、ジャガイモのから揚げ、野菜などがつき、レモンをしぼり、ソースをかけて食べる二百五十円②生田前商店街、大名トルコ西入ル

## インドネシア料理

### ベル

① ナシゴレン||ナシは「めし」のこと、ゴレンは「油いため」つまり「焼きめし」である。

レバーの油いため、牛肉、チキンの串焼き、オムレツを盛りつけた大皿と、焼きめし(芝エビ、ニク、ニラ入り)スープ(芝エビ、タマゴ、キャベツ、トウガラシ入り)三百円②三宮センターハウス洋劇場西隣③3508

### 英國系

① ホット・ロースト・ビーフ・サ

ンドイツチ || パンの上に熱いロースト・ビーフを載せ、グレービーソースをかけたもの。三百円  
チキン・カレーライス || 三百円（但し木曜日のみ）②神戸市庁舎のすぐ向い③ 3774

アメリカ・スタイル

エスクワイヤ

① カレー || 肉、チキン、ポークの三種類。二種以上のカレー粉をまぜ、二、三日前に煮たものを出すが、キャベツが入っているのも特色。各百五十円。このほかスペツシ・ル八十円、タマゴつき百円もある②元町三浜側

特殊な西洋料理

テキサス・タバン

① フロッグ・レグ || カエルの脚食用カエルを塩と黒コショウで味つけし、これをフライにしたもの。七百円 ブラム・チャウダーハマグリの濁りスープ百二十円 チリ・バーガー || ハンバーガーをトーストの上にのせ、さらに香辛料で味つけしたウズラ豆をのせたもの。三百五十円 ② 葦谷区八幡五神戸市 庁舎前③ 7139

那覇 翡

① ソーキ焼き || 焼いたブタの骨付きを、蘇鉄ミソにニンニク、トウガラシ、サフランなどの香辛料を加え、ピーナツやハーブの粉で混ぜたタレにつけて食べる百五十円

琉球料理

中川義信

世界各國の料理を居ながらにして味わえるのは、ゴスモボリタンラフティ || ブタのスープ百円 ラフティ || ブタの三枚肉の照り焼きのようなもの。二百円 ② 三宮二、三宮キネマ横入ル③ 6378

## 世界料理を

### 味わう

犬飼武

・若きよりあくがれて來し中国をせめて偲べと燕巣をつつく・バラエティに富める素材を庖丁しアレンジさる濃淡の味覚・遠き世の青磁に容る老酒をふくみて素直なりし夕あり・食通にあらざる吾が招かれて満たされし価詳かならず（歌人）

渡辺利雄

私自身あまり料理に興味はない方ですが、ただ外國へ行つたとき異常なまで興味を持たれたのは「食事のふん開氣」でした。まずロンドンの貴族クラブの嚴めしまでのふん開氣。

パリ中産階級における家庭のタン美主義的なもの。そしてローマの裏街に見る独自な細民街の食事のふん開氣——それぞれに強烈な個性を持つていました。それはそうしてふん開氣を通して民族の思想を生に感じ得た思いがしたからかも知れませんが……（渡辺洋服店主）

宮林茂晴

アメリカへ旅行していた時のことが、『ウマイモノ』でなく『マズイモノ』では如何でしよう。そのモノの名は七面鳥、つまりターキーです。

南部ニューオーリンズの街で、十一月の収穫感謝のウイークに出会ったのです。カフェエテリヤ、レストランもほとんど連日休業、しかたなく？家庭の招待にあけくれたところが、どこの家庭でも出てくるゴチソウはターキー又ターキー。すっかりターキーでいてしまった。この時は「お茶づけにターキー」の「クワンぱりぱり」の郷愁を覚えたことはありませんでした。

（神戸Y.M.C.A.）

されてはいるものの、日、華、台以外では——

まず「バラライカ」「ハナワグリル」のロシヤ料理、「ドンナロイヤ（ジョー）」のイタリー料理。

「ハイエイ」のドイツ料理、「カルメン」のスペイン料理など、フランス料理で有名な「エスカルゴ」では、めずらしく

「インドネシア料理の『ナシゴレン（やきめし）』もあり（一人前五百円）各種のソースを自分で調合して味わうのがおもしろい。

とくに「伊藤グリル」の洋定食Aは三百円という安い値段で毎日変りのフルコースが楽しめる。そのうえ、暖かいパンも良心的なサ