

# 神戸とマルセイユ

小松 清

フランス文学者

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アトルについて二番目の姉妹都市提携をすることになりました。七月二日にはマルセイユ市で提携式があげられますがこれに先立ち、「神戸っ子」ではフランス生活通算十七年とおっしゃる仏文学者、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」についているいるお聞きしていただきました。

## ギリシャ時代からの古い港

松井 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、すでに提携してるシアトルより、むしろマルセイユの方が気分としては神戸にびっ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らね。

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のでしょうね。

小松 そうです。昔はみな船で行きましたね。僕が二十才の齡、日本郵船で行った時は、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ょうか。

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ってませんが、マルセイユはギリシャ時代からの古い分古い港ですからね。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ね。

松井 例のエメラルド色というや

つです。マルセイユは緑の山に恵まれた神戸と違って、岩山がとて多いそうですね。

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。

まず一番はじめにマルセイユの沖にかかっていると、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、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。すっ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『エスタクト風景』の複製をこ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

ところはありませぬ。しかし、そのキレイでない古いきたならしい場所がとて魅力がある。

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 ちょっ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

国際色、人口は百万足らずと地理辞典にかいてあるが、もう少しあるでしょう。夜の港町の方は、マルセイユの方がずっととうすぎた

ないって感じてですね。気味の悪いところがちよこいある。神戸

の方がエレガントです。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から、港町には旧くきたないところも多い。

松井 文化的な匂いというものは余り強くないんですか。

小松 そりゃね、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、匂い高いものがありますが、それも一部的ですよ。文芸雑誌は二つばかり出ていますが、長い歴史を持っています。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うなところはあるんでしょうか。

小松 海から真つ直にのぼっている相当広い町筋があります。その町の途中に二、三右と左に繁華街のようになっています。古街の横丁の繁華街とあ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。

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。どちらかといえば、神戸より大阪の空気じゃないかな

地中海第一の港だけに貿易が盛んでその額もフランス一でしょう。世界相手の貿易港ですからね。アルジェリアまで船で一昼夜、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 パリにくらべれば、大変ヤボツたい感じですよ。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、リヴエラのサン・トロペーゼン、カンヌ、ニース、モンテカルロなどにしよっちゃう

観光バスが行ってますますでしょう。みな一応マルセイユを通るわけですよ。汽車でも船でも飛行機でも外人の往来がなかなか激しいんですよ。北東に一時間位のところに

セザンヌが生まれて、死んだエツクス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

ここ出身だし、音楽家のダリユス、ミローもここに生れている。その北西にはアルルがあり、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。

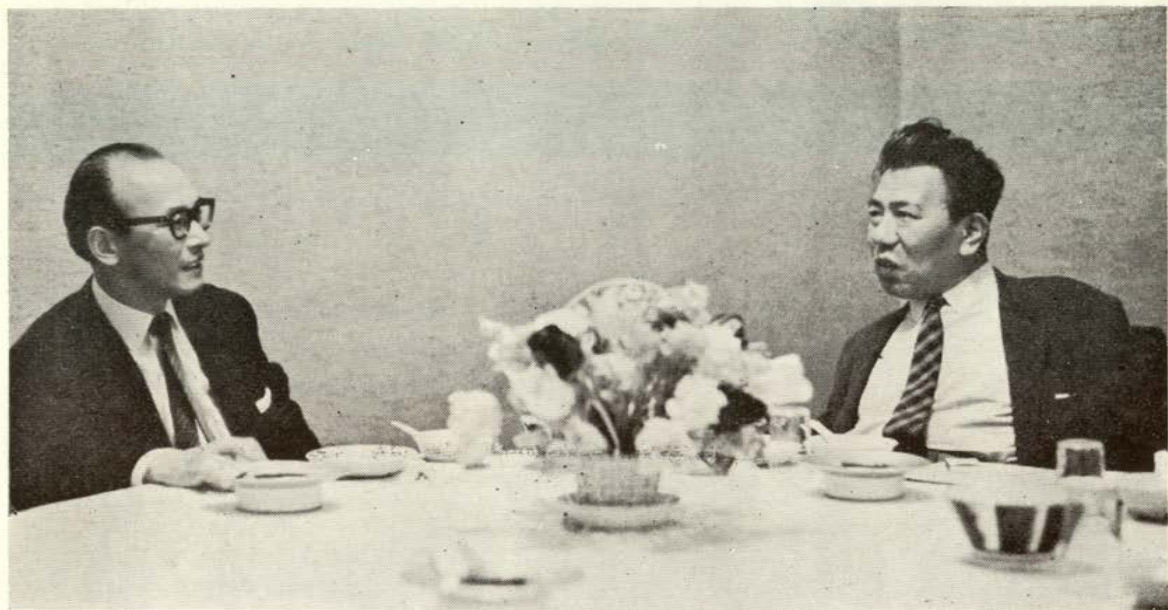
小松 そうですね、やはり南仏です。お天気の時はいよいよです。キレイです。ただマルセイユは「ミストラル」というき

つい風が吹くんです。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。これはアフリカの砂漠から吹いてくる風なんです。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悩みの種でしょうね。

松井 マルセイユ人は、きつすいのフランス語で……

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





(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。もともとラテン語から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、明日はドウマンですが、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、美人が多いんですか。  
**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。喰べものせい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、中肉中背であまり日本人とかわらない。髪の色も真黒や濃か鶯色の女性も少ない。地中海沿岸のアラビヤ人の血はそうと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いか

**小松** そうですな「ミナトマチ」という特色にしぼるとね。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よ。しかし何と云っても、コスモポリタンのというか、寄合世帯の雑種な都会というか

**松井** そういふ点は神戸と全く似てますね。神戸はよく寄り合世帯

で伝統がないといわれるのですが、でも寄り合世帯、つまり汎日本的あるいは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。そこには両側にホテルや大きなキャブエがあるんです。キャブエといっても日本という大きな喫茶店をいくつか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、こうしてキャブエにマルセイユの人たちが集ってくる。実によく喋り、よく飲むんです。

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（むかしのアブサント）なんです。これを飲みながら大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、お人好しで開けっばなしパリ人にくらべるとまったく人がいいですよ。

**松井** 陽気な人種なんです。神戸とは大分ぶん開気が違う。

**小松** 神戸はむしろホンコン的な。また、マルセイユには、世界各国の人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ょうね。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ます。

### おいしいブヤベース

**松井** 食べ物などもおいしいですね、有名ながありますね。

**小松** ブイヤベースでしょう。魚のゴツタ煮で独特のスープみたいなものなんです。いろいろな魚をいれます。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、イタリア風のスパゲツ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う人があります。にんにくが入っ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。港の波止場に行くとき、生ウニをレモンをかけて立喰している人たちがたくさんいます。パリでも食べさせますが、マルセイユはどうもありません。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、日本のと変らないんでしょうね。

**小松** あまり変わりませんね。だから日本のウニのビン詰め、フランス人はとても重宝がります。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かと思えますよ。

**松井** おいしいですね。ブドウ酒の話がでしたが、アチラのお酒の味は……



ひんくこーなー

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、たいして問題にもならないようです。ある日本人がキャバレーで、すばらしい美人を見かけました。商売女かと思っていると、指輪のダイヤも本物らしいし、それにシャンパンをジヤンジヤン注文しているところなど、とてもそんな女には見えません。おれおれに、さかにウイシクをおくってくるのです。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、テーブルをいっしょにしてもらいました。それから先はいうのもヤボ、適当に意気投合して出かけたところは小じんまりした「オテル」でした。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。イベント・ジローが日本語で歌ったときも「ハナ」が「アナ」になっ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が、彼女はせつせと帰り仕度をはじめます。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。ああ（誰にでも）サセ・パリ。

(T)



小松 お酒はやりはうまいですね  
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  
みやすいんですね。

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  
か。

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  
ンペーニユなどでしょうね。南フ  
ランスの酒には名酒というものは  
そうありません。まあまあ二級品  
でしょうね。

松井 そういう意味では、神戸の  
味どころ灘五郷の方が、上という  
ことですね(笑)。

地中海に面しているということは神  
戸同様、海の幸には恵まれてるん  
でしょうね。

小松 恵まれるところ多いでしょ  
う。マルセイユの人たちはイカや  
タコを好んで食べますね。パリで  
はタコは絶対食べません。

松井 マルセイユではどんな風に  
して食べてるんですか。まさか酢  
ダコというわけにはいかないでし  
ょうが(笑)。

小松 洗ダク板のようなものの上  
でタコをたたき、チューインガム  
みたいなになっ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  
れソースをうまく作ってタコを食  
べる。僕など見てもやり切れない  
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  
わからない。「提携」した意義と  
いうか、それには経済、文化面の  
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：  
小松 観光映画を作って、それも

神戸だけというんでなく、広く神  
戸界限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  
の有馬、淡路島、などを紹介する  
など、そういうやり方をしていけ  
ば神戸を大いにPRすることに  
なるんですね。神戸それ自体の  
魅力だけで内外の観光客をくんと  
ひきつけることは六ヶ敷でしよ  
う。京阪神観光の有名な一環とし  
てフルに宣伝すればいいでしょ  
う。それには観光のエクスパート  
が入用でしょう。また神戸人がも  
つとサービス精神をもたなくては  
ね。P・Rとサービス精神ね。

フランスのどこに行ってもそう  
ですが、ことにマルセイユやその近  
辺、つまり南フランスでは日本の  
品物をとても大事にしていますね  
いていどこに家庭にもサツマ焼(瀬戸物)・浮世絵などを飾ってま  
すよ。船員たちが日本で買ってか  
えりそいつを土産にしたり売って  
すね。

オペラが受ける所ですから「マ  
ダム・パタフライ」など持ってい  
くのもいいでしょうね。センチメ  
ンタルなものが映画でも受けてま  
すね。たとえは「さよなら」です  
が、これは米国映画でも舞合が日  
本(宝塚)で、筋がセンチメンタ  
ルときてますから圧倒的に受けま  
したね、マルセイユだけでなく、  
香港、サイゴン、ラングーン、バ  
ンコックなどでも大へんでした  
松井 いわゆるメロドラマ式的なも  
のが受けるんですね。これはしか  
し世界共通かも知れませんか(笑)。



びんくこーなー

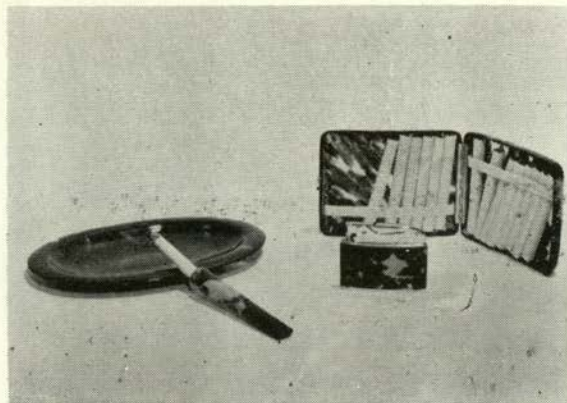
ルイ・フォレストというフラン  
スの作家が休暇を海岸ですごして  
いた時のことです。有名人だとい  
うので、早速地元の人から「エレ  
ガンス」のゴンクールの審査をた  
のまれました。もちろん、美人コ  
ンクールだと思って、喜び勇んで  
行ってみると、何とこれが自動車  
のゴンクールだったのでガツカリ  
したが、今さらイヤとはいえませ  
ん。

三、四十台の自動車が進んでい  
ましたが、どれもこれも目がさめ  
るように美しいので、どうやって  
審査をしていいのかわからない。  
そのうちにフォレスト先生、ハタ  
と膝をうって妙案を考えました。  
何だ自動車も「乗りもの」じゃな  
いか。良し悪しは前をめぐって見  
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ネてい  
ったので、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  
になるルールとは、どなたからも  
うかがっておりませんでしたが」  
と不服そうに抗議すると「でも、  
お嬢さん、美人コンクールにお湯  
にはいつてからいっしょやいと、  
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)



**太田 肇 甲 店**

③ 6 1 9 5

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・湊川商店街⑥2159  
大阪駅専門大店 ④0115

＊神戸の銘店ご案内＊  
エキゾチックな  
神戸のトツプシヨツプで  
楽しい夏のお買物







**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  
本店⑦4402・7515 元町店④4130  
直売店 神戸大丸 神戸阪急  
〈元町6丁目〉

〒 // ^  
元町2丁目  
③2996

KOBE **SUGIYA**  
ハンカチと下着の店

トア・ロード  
TEL③3430

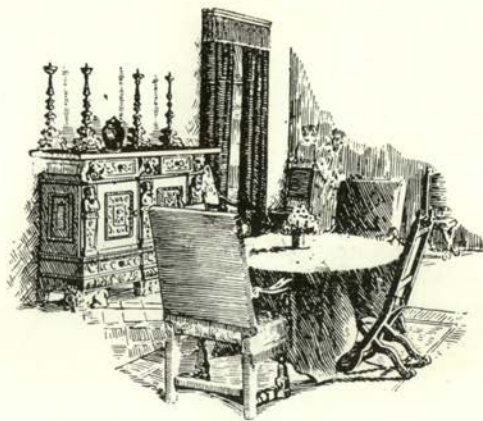
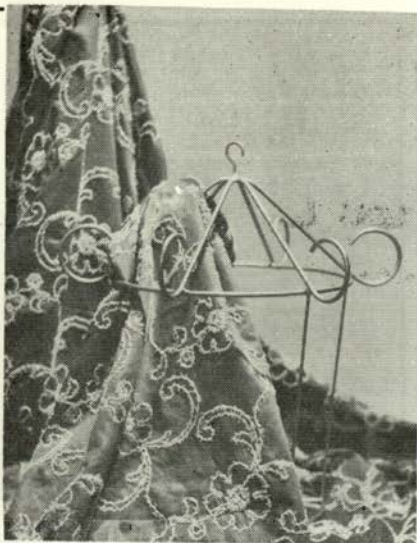
**イクシマヤ** アクセサリー・工芸品の店  
③2415~6  
〈元町1丁目〉

エスター・ニュートン

輸入婦人服地・雑貨の店

ハトア・ロード

③ 1818

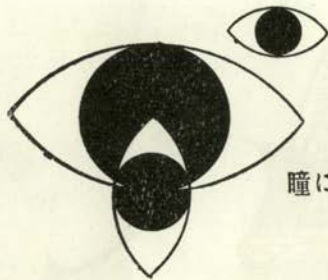


家具・室内装飾・工芸品

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

神戸市萐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

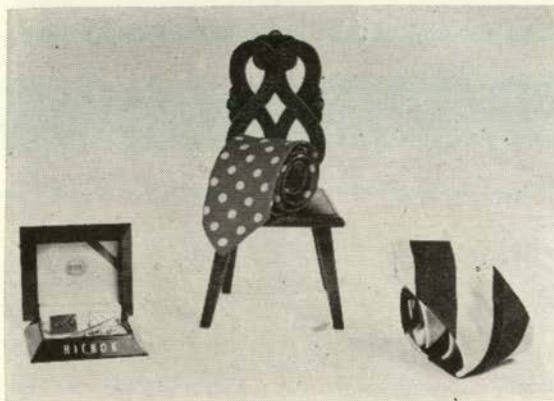


元町電機

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>

④ 3701-5





神戸屋

③ 2 5 8 9

男子用品専門の店

<元町2丁目>

● 神戸っ子の

レストラン & テイルーム

PAULISTA

トア・ロード



ご進物の店 美術・陶器

中林寅一商店  
神戸・三宮・生田筋  
TEL ③ 0238




トレイ洋装店

② 2 8 1 8

優雅なデザインで

夏のおしゃれを...

<神戸新聞会館秀品店>



**大久保洋服店**  
 神戸生田前筋 ③ 0781~0782

神戸三宮 L 大久保周一



**タジマ**

あなたへの装いに・  
 すばらしい  
 宝石の輝きを……  
 伝統と信用の店  
 <元町2丁目>

③ 0387



**シラサ**

美しい装いのアクセント  
 ハンドバック専門の店

③ 0813

<元町2丁目>



ワイシャツ専門ノ店  
 大丸前

**神戸シャツ**

③ 2168

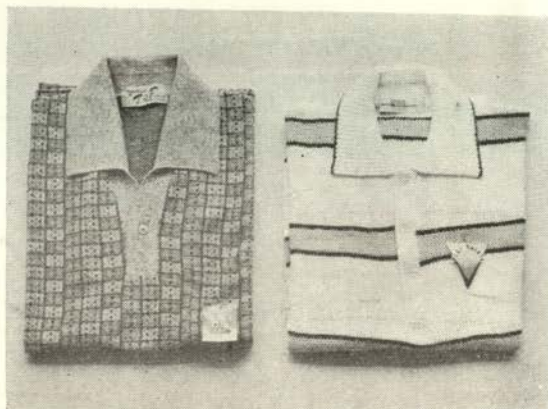


夏を楽しむオシャレ用品がいっぱいノ

紳士用品の店

フナキヤ

△元町3丁目▽



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

④6959

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……

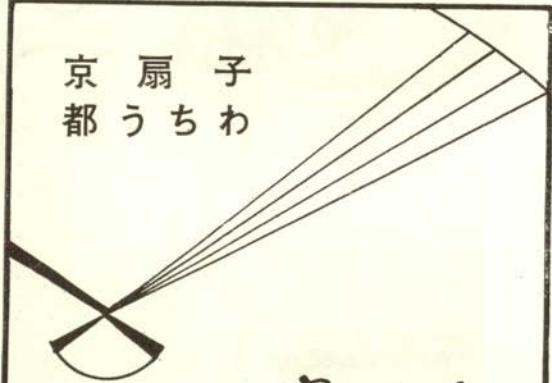
△元町4丁目▽

三恵洋服店

④7290



京扇子  
都うちわ



富田屋

元町4丁目 ④6927  
京都市東洞院松原南

特 集 うまいものシリーズ NO. 4

# 神戸にあつまる世界の味



E. Tachidana



## 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らしい世界の文物は、この街の港の埠頭からほとんど日本へ流れこんだ。神戸は日本開眼のパイプの役目を果た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わせてくれるのは、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、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。しかも西洋のほ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できていたから、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、ロシア、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、たとえば京都のように、深くはな

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、ニンニクをつくづく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い料理にしている。

世界を結ぶただひとつの交通網「船」が飛行機の発達につれて変化、それによって神戸港の機能はいぜんとくらべてかなり事情が変ってきたが、それだけ港という門戸から吸収した文物は、そのまま日本各地へ流れてしまわず、この街でとまり、そして神戸という土地で醸成されるこれからとなったわけである。

たしかに神戸には西洋料理の珍しい店が多い。しかもここに住むわれわれの味覚は、だんだん変化してきた。たべものの味は、料理の味だけではまだ充分でない。それを食べる店のムードで大きく左右される。西洋料理の一段の向上と大衆化は神戸っ子の切実のそむところだといったらいいすぎだろうか。(俳人)

## 世界の料理

### アンケート

- ①あなたのお店のご自慢の料理とその値段は……。
- ②わかりやすい道順と電話とどうぞ。

### フランス料理

#### エスカルゴ

- ① エスカルゴ(かたつむり) 本場からカンゾメで輸入されたかたつむりを、バター、塩、コンショウ、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 ブイヤベース 馬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、ブランドイで煮つめ、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

#### 元町ゲリル

- ① フランス風牛肉煮込みコロツケ 牛肉を適当にこまかくきざみ別にホワイト・ソース(たっぷりバターと牛乳を使ったもの)、ルリ葉など調味料を使い、ドロツとするまで煮込み、それを揚げたもの。二百円②元町二、元映前入ル 6451

#### ハナワ・グリル

- ① リ・デ・ポウ 子牛ののだ肉料理で、タマゴ、西洋マツタケ、

ペーコンをあしらい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・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 ビロシキ  
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(但しビロシキ(二個)とボルシチ定食は百五十円)  
カツレータ  
肉とタマネギなどをミンチにしたもの。百五十円。  
ガロピツイ  
ロールキャベツ(キャベツのなかに肉とご飯を入れたもの百五十円)②北長狭一、新世紀南東入ル③7919

#### イワン

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  
アラア・キイブ  
チキンカツのこど、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、ホセノブ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

匂いにするわね」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、ピーマン、サフラン、パプリカ、ナツメグその他数多いスパイスをふんだんに使っし……」  
カルメン「料理に国境なし……っていうけどほんとうに楽しいわね」  
ホセ「パイヤ・パレンシアナ(パレンシア米に蛤、小エビ、とりのモモ肉、カニの身などを入れ、サフラン、月桂樹の葉などで味つけ、たきあげたご飯)や……」  
カルメン「ウエーボス・アラ・フランメンカすなわちフランメンカ・エッグ(トマトを煮込んだソースに、タマゴ、とりのモモ肉、ジャソ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酒かマデイラ酒があれば……」  
カルメン「ああ、タメ息がでるわ。ムーチョ、ムーチョ」  
ホセ「カルメンノよだれじゃないの」  
カルメン「ねえホセノお互いにごす青春のために乾盃……」  
ホセ「サルノ、カルメンノ」

#### パイヤ・パレンシア

パイヤ・パレンシアナ二百円、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

### イタリヤ料理

#### ドンナロイヤ

① フェツチーネ  
メリケン粉をタマゴとオリーブ油でした丁度日本のきしめん風なものを、パタ

ーでいため、粉チーズをかけて食べる。三百円  
ラビオリ  
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  
スカロピン・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 ロールモツプス  
前菜で、イワシを二週間ほど塩づけにし、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 ナシゴレイン  
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、ニンニク、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②三宮センター街大洋劇場西隣③3508

### 英国系

#### キングス・アームス

① ホット・ロースト・ビーフ・サ



ンドイツチルパンの上に熱いロー  
スト・ビーフを載せ、グリーン  
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) ③神戸市庁舎の  
すぐ向い ②3774

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。このほかスベ  
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・タバナー

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 プラム・チャウダー 八マ  
グリの濁りスープ百二十円 チリ・  
バーガー 八ハンバーガーをトース  
トの上のせ、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葦合区八幡五神戸市  
庁舎前 ②7139

琉球料理

那覇

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、ビーナツやハブの粉で混  
ぜたタレにつけて食べる百五十円  
足テビチ 百円の足のスープ百円  
ラフティ 百円の三枚肉の照り焼  
きのようなもの。二百円 ②三宮  
二、三宮キネマ横入ル ③6378

## 世界料理を

### 味わう

犬飼 武

・若きよりあくがれて来し中国を  
せめて徳べと燕巣をつつく  
・バラエティに富める素材を庖丁  
・アラレンジさるる濃淡の味覚  
・遠き世の青磁に容るる老酒をふ  
くみて素直なりシ夕あり  
・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、ただ外国へ行つたとき  
に異常なまで興味を持たされたの  
は「食事のふん囲気」でした。  
まずロンドンの貴族クラブの厳め  
しいまでのふん囲気。  
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  
裏街に見る独自の細民街の食事の  
ふん囲気—それぞれに強烈な個性  
を持つていました。それはそうし  
たふん囲気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)

中川 義信

世界各国の料理を居ながらにし  
て味わえるのは、コスモポリタン  
「神戸っ子」の幸せの一つといえ  
る。たとえば適度にジャパナイズ

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。  
「ハイウエイ」のドイッ料理、「カ  
ルメン」のスペイン料理、  
etc. フランス料理で有名な  
「エスカルゴ」では、めずらしく  
インドネシヤ料理の「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ー  
ビスといえよう。

(東洋棉花KK、社員)

宮林 茂晴

アメリカへ旅行していた時のこ  
とですが、「ウマイモノ」でなく  
「マズイモノ」では如何でしょう  
そのモノの名は七面鳥、つまり  
ターキーです。

南部ニューオルリンズの街で、  
十一月の収獲感謝のウィークに出  
会つたのです。カフェテリア、レ  
ストランもほとんど連日休業、し  
かたなく?家庭の招待にあげられ  
したところ、どこか家庭でも出  
てくるゴチソウはターキー又ター  
キー。すっかりターキーずいでし  
まい、あの美味のパサの白っぽい  
肉を見ると思わずグツとくるし  
まつ。この時ほど「お茶づけにタ  
クワンばりばり」の郷愁を覚えた  
ことはありませんでした。

(神戸Y.M.C.A.)