

エトランゼの見た神戸

神戸うまいもん
各国うまいもん

— きようはお忙しいところを、お集まり下さってありがとうございます。神戸の印象、クリスマスのお話など、気軽なお話しいただければ、と思います。最初に簡単に自己紹介から始めていただきますようか。

— 神戸は食べものが大へんおいしい町だと言われているのですが皆さんは、神戸の食べものの中で何がおいしいと思われましたか。ウエグナー 特に神戸で、ということですか。

— 日本の食べものということでも結構ですが。

ドースン 私はまだ日本に来て、ほんの少ししか経ってないので、あまり分らないですね。

コンプトン そうね。やはり、すき焼きとか、それとしゃぶしゃぶ

▼出席者▲ ヘルムート・ウエグナー

(ドイツ総領事館領事)

サラ・ドースン

(主婦イギリス)

アンドレス・パジャオ

パトリシア・コンプトン

オリジネス

(フィリピン領事館領事)

(松蔭女子短大講師アメリカ)

来てまだ3カ月にしかならないんですよ。どうぞよろしく。

コンプトン アメリカです。よろしく。23才。松蔭女子短大で英会話を教えています。また、聖ミカエル国際学校でも教えています。

ウエグナー ドイツ総領事館につとめています。4年前に神戸に参りました。33才です。

アンドレス はじめまして。フィリピン領事館につとめています。どうかよろしく。

ですね。私、しゃぶしゃぶが大好きなんです。

アンドレス 私も先ずすき焼。あとは、そうですね……天ぷらもおいしいと思いますよ。

ウエグナー 私は、なんと言っても焼鳥ですね。よく食べに行きますよ。元町のあれは、何という名前のお店でしたかねえ……まあ、神戸大学にたくさん友達がいるので、よく案内していただくんです。

コンプトン 私は、しゃぶしゃぶは、よくお友達の家でごち走していただきます。天ぶらも好物で、これを初めて京都で食べた時のことは、今もよく憶えていますね。

——外国では、いわゆる「しゅん」のものなどはあるのですか。

コンプトン アメリカでは大部分が冷凍ものなんですよ。だから一年中、だいたい何でも食べられますね。

ドースン イギリスではね、松茸



「灘のお酒を熱燗で飲むといいです」とウエグナーさん

が夏に出来るんです。日本では秋ですね。

アンドレス フィリピンは、料理といっても、日本とそう大きな違いはないように思いますよ。味つけにしても、醤油や砂糖を使ってやるので、それほど変りはないといっているですね。

ウエグナー 私の母国では、まずアスパラ。これが一番ポピュラーな食べ物でしょう。だいたい5月頃に食べますね。他の食べものは地方によってずいぶん違いま

す。例えば、魚がとれるのは北ドイツに決まっていますね。

アンドレス それからまた、フィリピンでは、中国料理がわりあい好まれています。

コンプトン アメリカで最もポピュラーな料理といえば、やはりハンバーグでしょうね。

話が変わりますけど、日本の食べ物でもどうしても食べられないというのがありますね。

——例えば、どんなものですか。

コンプトン お寿司。特に、にぎりずし。あの生まの魚が、どうしても食べられないんです。のりまきなどはいいんですけど。それからお漬物も駄目ですね。

アンドレス 私もお寿司は駄目だコンプトン お好み焼きもいいですね。おいしくて、安いいし。60円で食べられる。(笑)

アンドレス おいしいですね、あれは。

ウエグナー オー。私も大好きです。(笑)

お酒? もちろんです
たまにはヤケ酒も

——お酒はいかがですか。

ウエグナー お酒? もちろん飲みますねえ。大好きです。灘のお酒は、ほんとに素晴らしい。梅酒もいいですね。まあ、お酒は熱燗で飲むのが、いちばんいいでしょう。日本料理など食べる時に、よく料理といっしょに飲みますね。

コンプトン 私も梅酒は好きです。去年の私の誕生日の時に、日本のお友達から一升びんをもらって飲んで、ずいぶん長く家においたままにしています。お酒を飲むといっても、外でばかり。食事した時などにたまに飲みますね。

アンドレス 私は、しょっちゅう飲むわけじゃないけど、特別な時には飲む。ヤケ酒をね。(笑)

コンプトン 日本の人はどうなのかしら? お酒は外で飲むことが多いのですか。それとも、ご家庭で召し上げる?

——いちがいに言えないでしょうが、外で飲む場合もわりに多いようです。

各国のクリスマス風景

コンプトン クリスマスのお話ですか? アメリカでは、クリスマス・イヴには教会で、真夜中の御弥撒が行なわれて、とても静かに過ぎていきます。クリスマスの朝になると、朝早く起きて家族の間でプレゼントの交換をしますね。

その後教会の弥撒に出て、あとは、家族、親戚、お友達などといっしょに食事ですね。また、イヴの日には、友人といっしょに孤児

院を訪ねて、プレゼントするんです。
ドースン イギリスもだいたい同じですね。
ウエグナー ドイツでは、イヴに

家族が一堂に集まってプレゼントを交換するんです。ろうそくの灯りをつけたりしてね。クリスマス・ツリーは、おそらくドイツが一番盛んでしょうね。もともと、日本のクリスマス・ツリーは、ドイツから日本へ伝わってきたものな



—フィリピンのクリスマス風景は、どんなふうですか。

アンドレス そうね。戸外に大きなクリスマス・ツリーを飾りましてね。そして、その下にいろいろなプレゼントを置くんです。これは、子供にあげるもので、子供がそれを自由にとっていくわけです。また、ランタンを窓の所にいっぱい吊って、クリスマスを祝いますね。このランタンは、新年の6日まで飾ります。

ドースン イギリスの場合、プレゼントの交換はたいがい家族同志でやりますね。特にいいお友達にはプレゼントすることがありますけど。

ウエグナー 本来、クリスマスはキリストの生れた日を祝い、記念する宗教的行事ですね。

それから、12月6日に聖ニコラスの日というのがあります。これは、昔、聖ニコラスという人がいて、ある三人姉妹のいちばん下の娘が、貧しくてお嫁にいけな

「日本にいると気がながあーくなります」とコンプトンさん

遇に同情して、いろいろとお嫁入り支度を整えてあげた。その聖ニコラスを記念する日には、やはりプレゼントの交換を致しますね。もともと今では、一部の地区でしかやらなくなつたようですけど。ドイツではクリスマスプレゼントには「誰々に」という相手の名は書きますが、誰からということを書かない。

コンプトン 私達の国では、誰から誰に、ということを書きます

ね。
ドースン イギリスもそう。

日本のクリスマスは
ドイツのお正月みたい

コンプトン だけど、日本のクリスマスというのには、やたらとパーティが多くて、町に人々がたくさん出ていて、あまりいい感じを受けないかった。

ウエグナー 私も日本に来て、はじめてクリスマスを見て、びっくりしましたよ。全然、希望もしいことでした。なるほど、サンタクロースとかツリーとか、そういうクリスマスシンボルになるものは、ちゃんとそろっているけどその全体の感じは、クリスマスとはちがいますね。

ドイツは、クリスマスは静かに過すのが普通で、お正月になると外へ出て行ったり、友人を訪ねたり、お互いにお家でパーティを開き合ったりして、急ににぎやかになる。だから、私の感じをいうと、どうも日本のクリスマスは、ドイツのお正月にそっくりだということです。

世界のお祭り

—次にお祭りの話に移りたいのですが、神戸の港祭りをご覧になって、どんな印象をお持ちになりましたか。

ドースン 私は、ほんのちょっと見ただけですが、とてもきれいだと思いましたわ。

コンプトン 去年、港祭りはほとんど全部見ました。ロソクの明りですって、それがなかったのはちょっと残念な気がしました

ね。でも、花電車にしても国際行列にしても、とっても美しくて素晴らしいかっと思えますよ。

ウエグナー 神戸のハイライトという感じですね。比較的新しい、新しいというのは、昔からずっと続いているお宮さんとかお寺などにあまり関係がないお祭りという意味ですが、面白いと思えますね。

アンドレス ワンダフルという他ないですね。



「神戸へ来て一度もがっかりしたことない」とアンドレスさん

ドースン 港祭りは神戸の大きなお祭りなんですけど、イギリスにももちろん、いろいろとお祭りがあるんですよ。それぞれのカウンティ(州)で、独自で開くお祭りがたくさんあるわけですね。でも、国全体の大きなお祭りというところ、なんと言っても、メイ・デーですね。みんな、派手な、はなやかな服装をして、町の中をパレードするんですよ。また、道にリボンで飾りつけをしたメイン・ポールを作って、そのまわりで子供

たちが踊って遊びますね。また、ホース・ホビーという遊戯があるんですよ。これは、布切れて作った大きな馬があって、そのまわりで、オニゴッコのようなことをするわけですね。追いかけてらて捕まると、馬の下にはいるんですよ。コンプトン アメリカでは、独立記念日(7月4日)が最大のお祭りといえますね。その日はいろんな行事がありますけど、小さな町や田舎の方に行くところ、たいがい花

火大会を開いていますね。

その日には、家族の者やお友達がいっしょになって、いろんなゲームを楽しんだり、ピクニックにったりしますね。

アンドレス フィリピンもやはり独立記念日が大きなお祭りになりますけど、シルセットの日というのがあるんです。シルセットというの、いわば国民的英雄といっている人物ですが、12月30日が彼の殺された日にあたり、その冥福を祈るための日です。彼の銅像の

前や周囲に、いっぱい花を飾って、お祭りをしますね。花火もあげますね。

ウエグナー ドイツでは、年に一度だけ町や村の人々が集まり、お互いに食べものを出しあって、いっしょに無料でそれを食べるんですよ。その日には、鬮鷄もありますね。

それから、もう一つは、カーニバルが大きいですね。港祭りに似て、花電車や美しく飾った自動車などの、長時間のパレードをやりますね。これは大へんおどけたというか、ユーモラスなお祭りです。

また、秋には感謝祭があります。これは日本の神社祭と同じようなものと考えていいでしょう。

エトランゼの選ぶ

神戸の名所

神戸には、たくさん名所があります。どういう所がいちばん深く印象に残っていますか。

コンプトン そうですね……まあほとんども見るべき所は、既に見てしまいましたけど、どこがいちばんいいかと言われるとちょっと……でも、特に選ぶとしたら、私には六甲山がいちばんだと思えるんですよ。六甲山の特にここがいいというわけはないのですけど。

アンドレス 私は、芦屋の奥池の風情がすごく印象に残っていますね。水が非常にきれいだった。行った時に、去年の夏でしたが、泳いでみたいなあと思った。泳ぎませんでしたけれどもね。もったもんだからといって、別に誰も何とも言わないでしょうけど。それにあのあたりは、松やその他の木



各種産業菓子博に於て
大臣賞他受賞多数

神戸名物
瓦せん豆以
欧風煎餅
クリームパン
クリームピロシ

創業明治6年

龜井堂總本店

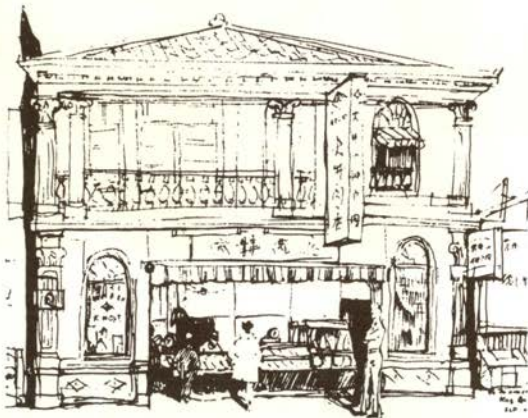
本店 神戸元町通6丁目浜側 ㊤ 0006 ㊤ 0151
売店 神戸/三越、そごう百貨店 大阪/阪神甘
辛のれん街、近鉄百貨店、松坂屋百貨店 東京/
小田急百貨店、小田急のれん街、新宿ステーショ
ンビル有名物産内 九州/小倉東映、博多民衆駅

創業明治四年

味噌漬・相煮 大井の神戸肉

*

KOBE BEEF

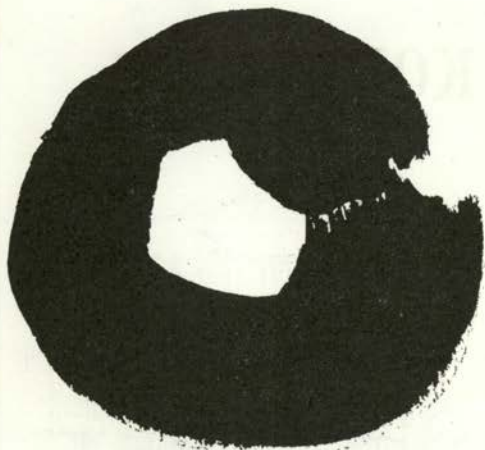


大井肉店

本店 神戸市生田区元町7電㊤ 1046・4780
直売所 阪神百貨店・大阪三越・三宮そごう・神戸三越
伊丹日本航空・塚本ライフ・豊中ライフ・伊丹エース

神戸肉の鉄板グリル

バター焼・鉄板焼
定食・¥650ヨリ

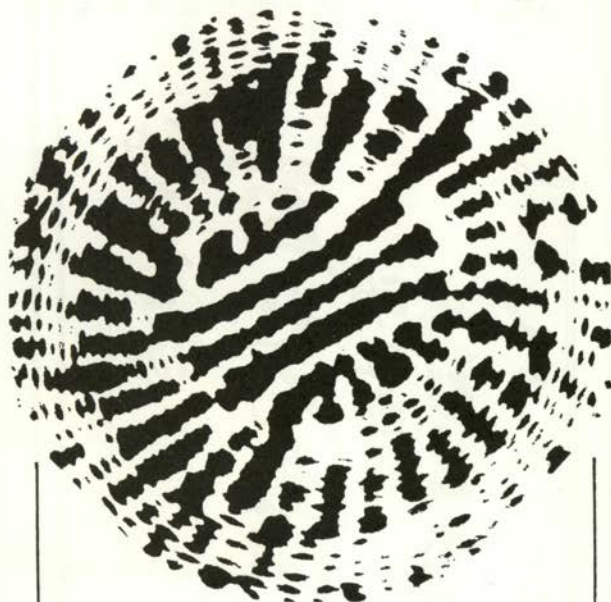


KOBE・BEEF
GRILL & TEA

candle



IV22 OPENING



まごころをプレゼントされるにふさわしいすてきな品々を豊富にとりそろえました
なおオープンに記念して、ディスカウントセールを行います

趣味の店

古 譚

KOTAN

神戸元町4

々にかこまれていて、美しいと思いますね。

他には、再度山もいいですね。コンプトン ほんとですね。山と海にかこまれていて、神戸はすべ

ていい感じですね。ドースン 私はまだ、どこにいって行っていないので、まあ、これからですね。

ウエグナー 私は、生田神社にいちばん心をひかれます。神戸でも人気があるんじゃないですか。時には、昔からの伝統のある歴史的



「着物姿の日本女性が憧れのマト」とドースンさん

な行事もおこなわれていますし、逆に大へん現代的なものもある。ただ、最近はこちらが、あそこに来てしまっ

見たい着物すがた
失なわれてゆく日本のよさ

——神戸についての印象を、お話しただけませんか。

神戸に来てがっかりしたことでも結構です。

ドースン 実は私、日本の女性は大部分の方が着物を着ていらっしゃるんじゃないか、と思っていたんです。でも、こちらへ来てみて、全然と違っていいくらい、着物すがたの女性に出合わないの、ちょっとがっかり。それは、日本の女性は、すごくチャームングでいい感じの人が多いです。だから、着物を着たら、もっとよくなるだろうと想像するんだけど

コンプトン 私も同じ感想です。

——着物を着られたことはございますか。

コンプトン はい。着たことあります。家の中とか、お庭でね。着物すがたで外出したことはないですけど。着物を着ると、なんだか押しつぶされそう感じですね。帯をきつく締めますでしょう、だから……ゆかたなどは、楽でいいんです。くつろげますね。でも、振りそでになると駄目。窮屈でし

んほうできかないです。(笑) アンドレス 神戸に来て、がっかりしたなんてことは、一度もないですね。だいいち私は、これまでの人生において、一回としてがっかりしたことがない。(笑)

ウエグナー 私は日本に来る前に一応、歴史をはじめ、日本のことについて勉強してきたわけですから、日本についてのおおよその知識は持っていました。

それで、実際の日本をみて、第一に感じることは、日本の純粹な雰囲気徐徐に失われてゆきつつあるのではないか、ということ。昔の日本には、ちゃんと生きていた職人気質とか、いったん約束したことは必ず守るとか、そういう精神的雰囲気のようなものが、だんだんなくなっていくのはやはり残念だという気がする。とくに東京、大阪、神戸のような大都市ほど、そういう傾向にあるんじゃないか。もっとも、これは日本だけのことでなくて、どこの国についても同じことがいえるんじゃないかというふうにも思う。いってみれば、それも歴史の動きでしようし、それにどこの国でも、欠点だけ美点だけというわけではなく、両方あるのが普通でしょう。だから、美点の方を伸ばしていいほしいということ。日本への不満あれこれ

——日本に住んでみて、何か不満がありましたら、お話し下さいませんか。

コンプトン 私、日本に来る前に日本語が話せなくて困るだろうなと思って、早く覚えたいと思っていて、なかなかそれができない

んですけど。でも、こちらに来てみると、私の接触するほとんどの方が英語で話して下さるので、とても助かりますね。だから、言葉の点でそう困ったという経験はないですね。

ただ、困るのは郵便ですね。海外に手紙を出そうと思っても、日本から向うへ出るまでに、ずいぶん時間がかかりますね。また、途中で紛失してしまうこともあっていつかも、写真を入れて東京から神戸に送ったのに、届かないんですよ。郵便のシステムを、もう少しなんとかしてもらいたいという希望を持ちますね。他のことは、あまり気にしないことにしていますけど。

それと、買物で困るのは、夏は夏のばかり、冬は冬ものばかりしか売ってなくて、夏にセーターを買いたいなと思って、売っていないでしょう。その辺がアメリカと少しちがいますね。

ドースン 日本人は、みんな非常に礼儀正しいときいていたんですけど……実はきょう見かけた光景ですが、電車に乗る時に、たくさんさんの男の人が押し合い、へしあいて女学生を押し合のけて乗ろうとしているんですよ。あれは見苦しいですね。

アンドレス フィリピンは、日本と違って、季節が夏と冬しかないんですよ。それがちょっと具合わるい。日本は、非常に寒いからねもともと、季節に苦情を言っても始まらぬでしょうけども。

ウエグナー 私の不満は、住宅問題ですね。住心地のよい家が、なかなか見つからない。それで今年で二度も引っ越しをしました。や

っと最近、御影にいい家が見つかりましたけど。

——ウエグナーさんは、日本語が大へんお上手ですが、関西弁もご存知なんですか。

ウエグナー まあ、少しは知っています。最初は東京にいて、もちろん標準語を習ったわけですが、神戸に来てから関西弁も、少し覚ええました。『ありまへん』とかなんとか。(笑)よく注意してないと、ついそういう言葉が出てしまいますね。

日本にいると 気が長くなる

——よく日本人は、イエスとノーの区別がはっきりしない、といわれることがあります。その点についてはどうでしょう。

ドースン それは、私もよく感じますね。

コンプトン 外国では、質問を受けると、一応イエスとかノーの返事ははっきりさせますね。

でも、日本では、英語がしゃべれないから、うまく意思表示できないという方も多いいんじやないでしょうか。

ドースン ところが、通訳の人間に立てていても、なかなかはっきりした返事ももらえないこともあるんですよ。

コンプトン 日本の方は、説明だけはながながと話してくれるんですけど、肝じんのイエスカノーかという点については、あいまいだという気がしますね。

ウエグナー 仕事の上では、その点でそう不都合を感じたという点はないですね。というのは、話しあっていけば、だいたい相手の

ピンク・ コーナー



少し前からテレビ番組に変化が起こってきているのにお気づきでしょうか。それは、「男性もの」の流行です。題名をならべても仕方がないですが、ある人が数えると十編もありました。この傾向をいままでも女性に頭の上からなかった男性どもの「まき返し」だといって喜んでいる男性があります。だが、果たしてそううまく行きますかどうか。

馬上サツソウと疾駆する勇壮な「男性もの」を見てみると、女性の方だつて胸がワクワクしてくるに違いない。男性の魅力はやはり力強さにあるんだワ……といったことにならないと限らない。そこまではよろしいとしても、さてわが家の男性はどうかなということになると、注文通りに亭主族の地位を見直してくれるかどうか。テレビの勇ましい男性像とくらべればくらべるほど、亭主のアラがよけいに目立つといったことになりかねません。こんな亭主なら仕方がない。いままで通り、いやいままで以上にこきつかわなければダメね……といったことになつたら、ああ万事窮す。

さらに男性として無念やる方ないは性的知識を婦人雑誌に独占されていることあります。その昔、勇ましく馬をあやつった男性が、いまは女性にあやつられる馬となるとは。

(T)

言わんとする気持とか考え方が分りますからね。それに、日本人はお互いの関係をまるく、とか円満なものにしたいという気持なのではないでしょうか。

アンドレス 私はあまり、そういう面での不満を感じたことはなかった。

ドースン 買物する時に困るんですよ。自分の求めている品物があるかどうかを、お店の方にたずねますね。そうすると、なかなかはっきりしないんです。それは、時間之余裕のある時はそれでもかまわないんですけど、時間が乏しくて急いでる時には、困るなあと思いますね。

ウエグナー 私も買物の時には、イエス・ノーがあいまいなので腹が立ったということはありますね。

コンプトン だから、日本に住んでいると、気が長くなる。(笑)

(オリエンタルホテルにて)

★出席者のプロフィール

この座談会(11月10日開催)にご出席いただいた方々の横顔を簡単に紹介しよう。

・ウエグナーさん

座談会出席者の中で、日本語を解し話せるのはウエグナーさんひとり。ゆっくりと、一語一語を考えぬきながら話すという感じだ。「ありまへん」という関西弁を口にされた時は、色白の顔をほっとあからめた。

初対面の時、名刺にローマ字で姓名を書きこもうとしたら、「いいですよ。漢字のまま読めますから」

・アンドレスさん

39才。グレゴリー・ベックに似た美男子だ。小柄な人なのだが、色浅黒

くいかにも精かな表情である。太く、りんりんと響くような声。

「人生において一度も失望を感じたことはない」と言い切るこの人の中には、どこまでも楽天的で男性的な魂が息づいているようだ。

・ドースンさん

黒いセーターが大へんよく似合う。座談会へのご出席をお願いしたら、「よろこんで」と承諾して下さった。メイドさんのお話では「朗かですやしい奥さんです」とのことだ。

和服姿の女性が、ドースンさんの憧れのマトダそうで、何度もそれを口にされた。神戸に住んで、まだまだないが、「早く神戸の方とお友だちになりたい」そうだ。写真で分るように、笑顔をうかべた童顔が印象的。

・コンプトンさん

松蔭女子短大の太田学長が、「若くて美しい人がいいでしょう」と、コンプトンさんを紹介して下さった。流れるようにきれいな発音だ。

同大学のある学生さんの話では「授業は厳しいけど、ふだんは親しめるお姉さんという感じ」だという。美人かつ独身である。日本人との交遊範囲も広く、90%までは日本人の友人だそうである。

なお、今回の座談会にはたくさんの方々のご協力をいただき、編集部としてたいへん嬉しく思っています。一々、お名前は記しませんが、厚く感謝いたします。

通訳の労をとって下さったのはベッキーさんと、フロレンス・ゴットリーブさん。お二人のご協力に、紙上にて記して謝意を表する次第です。

ピンク・コーナー



ある週刊誌に「女の子」というランがあって、喫茶店や酒場の女の子を紹介しているのですが、そのなかで、加賀まり子に似たグラマー、というのが飛び出したのは驚きました。これはホメていいのか。ケナしているのか。グラマーというからにはキング・サイズでしょう。そこへ小型のかわいいまり子ちゃんの顔をのせたら、まるでアンバランスの見本みたいなことになりかねないですね。

天は二物を与えずと申しますが、このごろの女の子の体格はよくなっているのに、お顔の方はいっこうに「女」にならない。たとえば、歌も歌えれば、踊りの方もパレエでできたえいてるといふすばらしいタレントが出現しました。ところが残念なことにはお顔だけがいつまでたっても「童顔」である。この人の顔を見ていると、性的な欲望がわくどころか、アメチヨコでもねぶって、いっしょにマゴトでもしたくなる。ペツドの上に、長々と横たえてみたいような、りっぱなからだなのにねえ。そこへ行くアメリカの女性はよろしい。体格のわりにおツムの方の発達は遅れているかもしれぬが、お顔の方はマゴトの心配のないようにできています。日本でも体格と知能程度の関係はよく論じられるが、それよりお顔の方をなんとかしてください。(T)



気品と意欲にあふれた

小磯良平画集

〈12月刊〉

◆女性群像

画業四十年。小磯画伯の絵は、すでに、「新しい古典」としての地歩と共に、日本洋画壇の正統的な写实派としてのピークを占めるものだが、人物画、とりわけ女性像は、その高雅な気品ある美しさにおいて、正に当代随一の傑作品と称されてよからう。

ことに、最近のいよいよ円熟した技術によってものされたデッサンはじめ油彩、エッチングなどの「女性群像」の諸作は、画伯の澄み切った画境を遺憾なく示した。小磯

芸術の珠玉集といえるだろう。

いうまでもなく、画伯は神戸出身の郷土が生んだ最高の洋画家であるが、戦前のいわゆる大正末期から昭和初年へかけての、よき時代^①に、その天分と努力によって得た西欧的なみのり豊かなメチエを思う存分發揮して、黄金時代の諸傑作を生むと共に、戦後から今日へかけてもたゆまぬ精進ぶりですます世評を高めているわけである。

これらの数多い最近作の中から

画伯自らが選んだ百点近くの女性像作品をまとめた画集が、今回「小磯画集刊行会」の手で上梓される運びとなったことは、小磯ファンはもとより、一般の美術愛好家にとっても大きな期待の寄せられるところだろう。また、大きな喜びのよせられる企てに相違ない。

画伯の少年期の旧神戸二中（現在は兵庫高校）時代からの友人竹中郁氏（詩人）もこの画集について「小磯君が東京美術学校へ入学してから、ちょうど四十年目にこの画集ができるのは、まことによい記念だ。（中略）今までに『みづえ』と『アトリエ』の二雑誌から出た小磯特集号しかない状態からすれば、この本はファンにとってもありがたい画集となろう。この画集を手がかりに、次にはさらに大きな全作品集を出してもらいたい」といっている。

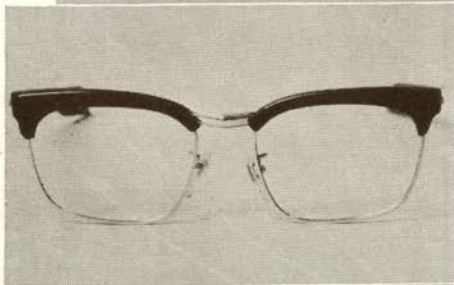
さらに、この画集の編集者が神戸新聞前美術記者の青木重雄氏であることも、この画集が、どちらかといえば郷土的な香りにあふれたアート・ホームな内容を一方に持っているだけに、よき協力者を得たものといえよう。昨秋、神戸新聞社主催で大丸神戸店催場で「小磯良平回顧展」が催されて、長年振りに小磯芸術の感動が新たにされたあとだけに、同展の鑑賞者にとっては、とくに心引かれる好著といえよう。

ぜひ、この一冊を、書斎の机上や書庫に改めて、心の、目の糧にしていたらきたいもの。

△御購入ご希望のかたは、限定出版ですら至急お申込下さい▽

神戸市舞合区磯上通5丁目3ノ5 大和ビル四階 月刊 神戸子苑 定価2,500円 予約金1,000円

クリスマスお正月に
おしゃれなメガネ



ユニークなめがねの専門店

モリカワ

三宮・京町筋(センター街上る)
神戸クーポン歓迎・TEL 33・7134

鰯を喰へく

喰うならば

日の本一の握り鰯

握って置くを三っ指で

箸を使わずつかみ喰い

これぞまことの鰯の道

あつい出花や漬生姜

ふりかけ塩やレモン汁

忘れず使うひとにぎり

さびをさかした喰うてこそ

あ、うまかったく

行こうよ も一度又平に

黒田節(かえうた)



神戸三宮生田ノ社ノ西

鰯の又半

電話・三の宮 ㊦ 0935



ご贈答にどうぞ

直輸入羅紗専門店・紳士服・婦人服

シマキ洋服店

神戸店 生田神社東門筋 ㊟7950・8055 ㊟2597
 大阪店 北区梅ヶ枝町92ヤノシゲビル1階 (362)9515

じんぎわかん焼
すき焼よせなべ

バーベキュー

ビヤホール・レストラン

ニ-・ト-ワ-.

大丸山側㊟1422・6457

神戸の集いから



蛸10節始末記



写真左より（蛸10節であいさつする木村憲吾氏。（右上）は小原会館屋上に集まった蛸の壺常連紳士淑女と手前は蛸供養の
中川浩安師。（下左）は焼香をする木村夫人（下中）は表彰された中西勝氏。（下右）は西村雅司氏の綿菓子ピカッ店。

10月25日（日曜日）午後2時から小原流家元会館（東灘区御影町で、神戸名物「蛸の壺」の開店10周年記念パーティーが開かれた。当日は秋晴れの好天に恵まれ、準備は予定どおりに進んだ。このパーティーのハイライトは蛸供養だった。「蛸の壺」では毎日約6キロから7キロの蛸を使っている。これが10年間で何んと約30トンの蛸を使ったことになる。驚いた「蛸の壺」の主人、木村憲吾氏（四六）は考えあぐね、蛸10節を機会に蛸供養を行なって蛸の壺を慰めようと言うことになったものである。

舞台上祭壇を設け、優美な蛸地蔵（新谷秀雄氏の作品）が中央に置かれ、中川浩安和尚が、蛸よ成仏したまえ、と読経し、蛸の壺の常連がつぎつぎに焼香。蛸供養と書かれた色とりどりの風船数百個を秋空高く飛ばし、蛸の魂の昇天を祈った。

また「蛸の壺」10年連続省勤賞を中西勝氏（二紀会）に、女性代表として萩原みさをさんに、蛸の壺の名称と今日ある礎となるアイデアを生んだ三浦保氏（O.A.事業部長）に感謝状が贈られた。

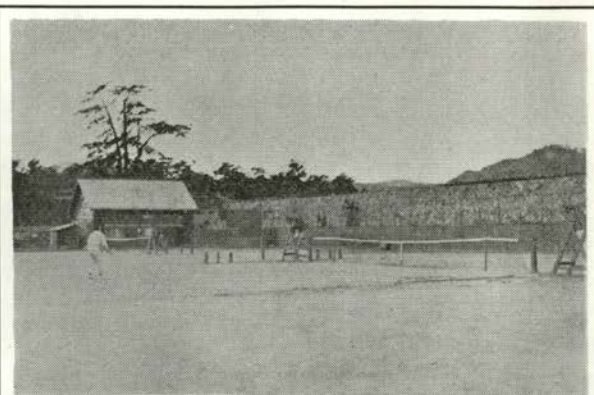
このほか常連の協力は涙ぐましいまで行届いたもので、西村雅司氏（西村写真研究所長）は綿菓子づくりを引受け研究を重ねて市販の綿菓子に負けない、味のいいを提供。竹田健一氏（キャンデル経営）は、神戸肉や魚、野菜のバーベキューを、田中一郎氏（土地・家屋業）組はデッカイ鍋で自慢のおでんをこしらえ、これが飛ぶような売れ行き。

また、支那そばは専門店が出張販売して人気をあつめた。変わったところで、杉浦実氏（スギヤ社長）がKOBEBANカーチフを提供。いづれも売上金の一部を義勇助け合い基金に寄贈することになった。

小原会館の芝生で三々五々にビールへキリンビールK・Kが華仕を楽しんだ参加者は、夕刻近くになり会場をホールに移し、のみ市のセリが行われた。セリ市では景気よくポンポンと品物が売れ、めでたしめでたしと蛸10節の行事を終った。

作家の司馬遼太郎、陣野臣氏、吉林喜楽（神大教授）田中国男（関学教授）氏をはじめ、劇団「民芸」からは小夜福子、山内明、内藤武敏、梅野泰晴、飯口美奈子さん、それに津高和一、鴨居玲氏（美術）などが参加、盛会だった。なお、蛸10節を終って木村憲吾氏は「お蔭さまでいい催しになりました。蛸10節から蛸双10節まで水い様だけど、短い日でありたい」と楽しみに話されていた。

神戸遊戯誌 16



上は創立当時の神戸ローンテニス倶楽部（神戸市東山町）下は昭和3年10月14日対名古屋倶楽部との定期戦を神戸クラブで行なったときの記念写真

硬式テニス① 青木重雄

デビス・カップを目の前に置いて、日本の清水善造、熊谷一弥両選手が、アメリカの大選手ウイリアム・チルデンらを相手にデビス・カップ試合の決勝戦で最後まで敢闘した話は、四十余年を経た今日ではすでに『伝説化』しかけているが、あの時が、日本選手のアとにも先にもたった一回のチャレンジ試合だったことを思うと、テニスの関係者としては何度きいても胸のときめく『痛快物語り』である。全く一九二二年（大正九年）のこの試合以来今日まで、日本の庭球界は幾多の優秀プレーヤーをデビス・カップやらインブロン大会に送りながら、一回としてこの時以上の好成績がおさめられなかったばかりか、年々国際的に実力が低下してゆく感さえあることは、実に情ない気がする。

この清水選手が、デビス・カップ戦を終えて帰国後、昭和元年十月二十日、神戸市兵庫区東山町（現在、川崎病院が建っているところ）に新設された神戸ローン・テ

ニス・クラブのコート開きに参加して『世界の腕』を披露したのも、すでに三十八年前の思い出となったわけだが、昔からの三井マンの清水さんが、東灘区住吉町に住みながらその後も神戸のテニス界によく顔を出して後輩に大きな感化を与えたことは、神戸のテニス・マンのだけれども忘れてはならぬことだろう。

ところで、日本で初めて硬式テニスが行なわれたのは明治十年ごろらしく、それまでもアメリカの宣教師やアメリカ、イギリスから帰国した日本人によって伝えられたものだが、神戸と横浜のどちらへ先に持ちこまれたかははっきりしていない。もっとも『テニス』（庭球之研究社刊）西宮市今津町州鳥一の三の第七十五号の発った『テニスのかくれ話』によると、横浜がテニスの発祥地と書かれているが、神戸新聞（三十七年三月二日付朝刊）の「はじめ物語り」にも書いているように「その確認がない」というのが真相ではなからうか。それはと

にかく、初めの頃は神戸や横浜に在留する外人が、居留地にコートを持ち、テニスを楽しんでいたのが目立った風景で、その後明治末期、大正になってやっと日本人にもプレーヤーがふえはじめ、昭和初年になって全国的にひろまった、というのが硬式テニスの実情である。このように長い「潜伏時代」があった原因の一つには、ボールの補給に困った点があげられる。そのころの用具をみるとボールはゴム球に布かフェルトをかぶせたものだったが、輸入も少なく値段も高かったわけだ。そこで、代用ボールが考えられ、一八九〇年（明治二三年）になって、三田土ゴム会社が軟式ボールの製造に乗り出した。この有名な「赤Mボール」ができて以来、軟球プレーヤーが続々と誕生したため、日本の軟式テニスは大正の半ばを過ぎた頃には最盛期に達した。だが、軟式テニスについては、別に稿を改めて述べたい。

さて、硬式テニスの方は、長い潜伏期を経て発達したわけだが、先に書いた神戸ローン・テニス倶楽部が生まれた頃から、やっと全国的にラケットが振り回されるようになったわけで、同コートの音頭とりだった当時の黒瀬神戸市長は「日本の門戸とも言われる我が神戸市に、完備した何等の倶楽部施設なきを甚だ遺憾とし……」とあいさつして、硬式テニスの普及に力こぶを入れている。それまでもむろん、硬式テニスの普及ぶりは徐々にみられた。一九〇〇年に東京ローン・テニス・クラブが生まれたのは古過ぎる話だが（事実、会員のほとんどは外人で、日本人は数えるほどしか入会していなかった）、一九二〇年には各大学が硬球を採用したし、翌年には、日本硬式庭球協会が東京に成立した。だが、全国的にテニスの発祥地の一つである神戸でさえ、ローン・テニス・クラブが生まれたのは昭和元年だから、各地とも普及しだしたのは、やはり昭和にはいつてから、といえるわけだ。その後、神戸ローン・テニス・クラブのコートは、昭和十年には灘区大石川東横に移り、さらに三十六年、同区王子動物園南側に移転した。そして、近代的な

設備をほこり、国際港都神戸のテニス・クラブにふさわしく、終日家族づれの外人もまじえて多くのプレーヤーでにぎわっている。一方、同クラブからは、長い歴史の間に多くの有名選手を生み出しているが、それらの人々について書く前に、不世出の国際的大選手の清水さんにつまわる当時の一エピソードをちょっと紹介したい。

エピソードの主は、長く神戸ローン・テニス・クラブで活躍したプレーヤーの一人である島津勲次氏（株式会社島津商店代表取締役）のことだが、同氏著の「船屋酔筆」という本の中の一章「私の庭球入門ロマンス」に、清水さんと島津氏にまつわる偶然のエピソードが次のように書かれている。

昭和二年の早春、島津氏が英印汽船所有船ワルワラ号の船体受け渡し手続きのために初めてカルカッタへ出張した時、英印汽船のシララ号で出かけたが、カルカッタへ上陸と同時に、意外にも現地の新聞記者の来訪を受け、また、全インディア・ベンガル・テニストーナメントにゲストとしての招待状を贈られた。当時まだテニスをやりかけていた程度なので何かのまちがいだろうと思ったが、その後カルカッタからシンガポールへ赴く船へカルカッタ第一位の運動具店からりっぱなテニス道具一式が贈られてきた。いよいよおかし、と関係先を調べたところ、なんとシララ号の船客リストの名前が、だれのミスかわからぬが、「シマズ」が「シミズ」にさされていたことがわかった。そこでデビス・カップ戦のチャンピオン・シミズ氏来たる——というわけで、カルカッタのテニス界が騒いだ、というわけ。島津氏は翌年春、当時日本最強の神戸ローン・テニス・クラブに入門を許されたが、何年後大石川の同コートで偶然にも清水氏と初対面して、当時のことを語り合ったそう。

最近、若いときはテニスで、年をとるとゴルフと。その道の社会人の常識のようにいわれているが、七十歳を越えて今日なお、当クラブの顧問であり、ラケットを握っている清水さんの元気が忘れられてはなるまい。

神戸うまいもん巡礼

No. 28

赤尾 兜子

なべ・釜料理の巻

秋から冬にかけては、とくにかきの味が充実する季節である。もともと、このごろは養殖がさかんなので、口に入るほとんどはそれだが、天然ものところらべ、味はさして変らない。西洋には、

「Rの字がつかない月にはかきを食べるな」つまりMayとかJuneとかの月のかきを食べると中毒するというコトワザがあるが、料理の発達したこのごろでは、このコトワザの有効性も減ってしまった。それより秋から冬へかきが美味になるのは、八、九月は水分84%という水っぽさ（八月ごろ産卵するので、それだけ体の栄養分が消費される）が、秋とともに、体容をとりもどし、味のよいエキス分がふえるからだと覚えておくことの方が大切であろう。さらにつけ加えるなら、ビタミン類も多く、しかも有効なミネラルにも富んでいるのである。そのかき料理の賞味には専門店の「丸十」（生田区中山手通四丁目、市電筋を北へ五十メートル）へ足をはこんでみるのだ。丸十かき店が正式な店名なのだが、名が長いのでいつか客が略して「かき十」といいだし、むしろいまではこの方が通り名になっている。

兵庫運河べりのかき舟から明治六年に出発、ついで神戸町に店をかまえ、戦災で転じて、いまの店へ変わったがこの間に九十余年の歳月を経過、現在の主人は四代目。それだけでも、年季が入っている。広島の人で、かきはむろん広島の直営養殖場からの直送。

以前は冬場の十月から三月末まで営業、七―九月まではかきシーズンの準備で休業、その期間の休業はいまも

そのままだが、春から夏へは魚すき、肉すき、寄せなべなどのつなぎ営業をする年もある。

とはいえ、何としてもこの店の本命は冬場のかき料理だ。しょうが、砂糖で味つけした京風の白みそとこぶとカツオでとったダシを土なべに入れ、かきを軸に、松たけ、ねぎ、焼豆腐などを煮こみながら食べる、かきにしみこんだしょうがのきいた白みその「どてやき」の味は、冬の夜にびったりのものである。酢かき、かきフライ、つきだし、どてやき、かき飯の定食コースで八〇〇円。これにわさびあえとコキールか茶わんむしいずれか一品を加えたコースで一〇〇〇円。

また「宮島なべ」は、「どてやき」より、ずっとあっさりかきの味を楽しめる。一口にはかきちりと説明するとわかりがいいであろうか。土なべに鶏のスープを入れ大根、にんじん、白菜、菊菜、玉子焼、しいたけ、かまぼこ、それに合鴨、かきを加えて煮こみ、もみじおろしにつけて食べる。安芸の宮島にちなんでニンジンで鳥居を、大根で名物のシャモジのミニチュアを造型してあるのがひとつの趣向。その趣向を加えた皿の盛つけが美しい。九〇〇円。

ことしの秋からランチタイム（午前十一時―四時）間に（酢がき、かきフライ、どてやき、かき飯など五品）で五〇〇円の手軽なコースをはじめているから、この利用もいいであろう。

二十数室の座敷があり、百人前後の宴会もできるが、シーズンはつねに混むから、予約しておく方がいい。

や、風変わりな、軽い冬場の食事には「銀釜」（生田神社前筋、新世紀南）の釜めしも粗野で、かわい。

日本料理の板前だった主人が、東京の「鳥銀」でみっちり腕を仕込んできて、二十七年に開店、それで店名も「銀」の一字をもらいうけて「銀釜」にしたという。

東北や北陸など寒い国々で、冬場になべや釜にいろんなものを入れてご飯をたく風習からヒントをえたのが、釜めしの起源ということになっているが、この店には年中できるとり、かき、えび、貝柱、あなご、五目の六種（いずれも一五〇円）と夏場だけの、うなぎとんぶりスタイルのうなぎ（二五〇円）と秋の松たけ（二五〇円）がある。

店の一隅に二十の小さい銀釜をならべるカマがあつてその釜に播州米にカツオとこぶだしを入れて、ご飯をたき、途中で材料をのせ、醤油、みりん、砂糖で味つけす



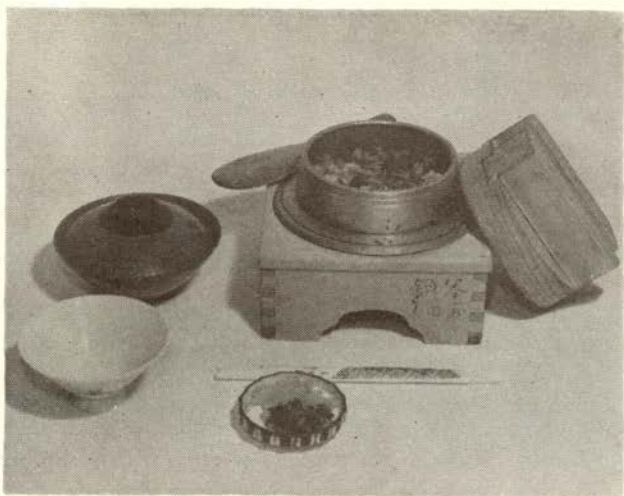
写真は「丸十」の宮島ムードを盛りこんだかき料理 宮島なべ

る。とり、かき、えび、貝柱など、それぞれの材料のちがいでよって、味つけのかげんに手ごころを加えているが、たきあがるまではほぼ二十分ぐらいかけ、最後の二、三分はとろ火にしてご飯をうませ、木の台に釜ごとのせて客の前へ出し、茶わんへとって食べるというかたち。

ちょっとみた目には家庭でも、できそうだが、そうもいかないところに専門店が成立しているわけがあるうというものだ。一般向には五目がもっともいいと思う。

店の一隅で焼とりもやっている。三十人ぐらい入れ、店は何の変哲も飾りもない。釜めしというほんらい何の飾りもないこの軽食を扱う店らしいともいえよう構えである。

× × ×



写真は「銀釜」の釜めし（五目）

食道楽紳士

文・竹田洋太郎
え・鴨居 玲

「生きるために食うのではなく、食うために生きる」という精神から大いに食い、かつ飲むことを人生の喜びの最高のものの一つとする人士がふえたことは誠に慶賀にたえない。

しばしば引用する紳士である評論家吉田健一氏もそのような人物であるが、一般的にも食うことを趣味とする風潮が高まっているので「食道楽紳士」の一項を設けた。しかし真の食道楽たらんとするのは紳士、非紳士を問わない。というより、食道楽の粋を指す人こそ紳士であるといわねばならない。そこで、食道楽の条件をいささか述べることにする。その行間に紳士の精神をくみ取ってもらいたい。

まず食道楽は大食家でなければならぬ。大食家必ずしも食道楽ではないが、少食の人間はいかに味覚が発達していようと、それは「食通」であるかも知れないが食道楽の資格を持たない。真に食事を楽しむキャパシティを持たないものに、どうして道楽が許されようか。某週刊紙に「名士の献立」なるものが掲載されているが、食道楽でかつ紳士といわれる人物は必ず大食家であるのに気がつく。あえてバルザックやアレキサンドル・デュマの例を出すまでもない。

次に食道楽紳士は積極的に、かつ集中的に料理に向わねばならない。なにか交渉を行う際、食事に招く必要に迫られるが、たとえこちらが招いても、食事は心から楽しみ、雑念をもって料理に対すべきではない。食事の時の話題は食うものことに限るのである。

そして、食後こちらが満ち足りた状態で交渉を行なう

なら、また相手が満腹の情態なら必ず交渉は成功する。相手が満足せず（胃の調子が悪いかなんかで）こちらだけ満足した場合、こちらは冷静で、相手は心理のバランスを失っているわけだから、当然こちらが優位に立つのである。

そのため紳士は料理について一応の知識を必要とする中華料理なら漢字だけ、西洋料理ならフランス語または英語のメニューもほぼ解していなくてはならない。

こういう例がある。某氏の取引先に、いささか高ぶり料亭、バーをハシゴしては某氏に迷惑をかける人物がいた。ところが、その人物の注文する料理を観察すると、味覚の幅が極めて狭い。そこで某日、数軒のバーを巡回した後、ある台湾料理店へさそい「猪脚」つまり豚の脚を注文した。彼氏、爪のついた足が出てきたトタン顔面蒼白となったが、某氏は静かに豚の足を賞味し、店を出ようとすると、彼氏、気分が悪くなって立ち往生。そこでやから「おみやげに豚の足でも」といったら、その後バーなどへ誘わなくなったという。なお申しさえるが、豚の足は決して特異な味ではなく、形だけが奇異なだけであるから「悪食」のうちにははいらぬ。悪食は趣味の問題だが食道楽とは直接関係はない。

また、ある料理店でうまい料理にぶつかったら、それを軽々しく他人にいわないことである。だまって自分や招待の場合、ときには家族が利用すればよろしい。というのは、同じ料理店でも日によって、時間によって出来不出来がある。得意になってある店をほめても、他人は必ずしも同意しないばかりか、その味覚の乏しいことを

「別冊紳士入門図解」

今回は食道楽紳士ときましたか。この一年の洋太郎先生の紳士入門を拝見してみますと女性に関する章がなかったような気がします。そんなお年でもなさそうだが。余談はさておきまして、「自ら日々探求し（探険ではない）裏通りをさまよって……云々。」下図のようになってはイカンのだな——。ところで、みなさん今年もお終い。いかがでしたか今年。来年もあまり良い年ではないとオモウヨ。ではお元気で。 レイ・カモイ



棚にあげて推賞した人の味覚をあげつらうものであるからである。

最近さらに一つの条件が加えられた。それは「隠忍自重」である。かつてすぐれた料理を供する店はたいいすぐれた客扱いをするもの（寿司屋は別）だったが、近來、料理はいいのに従業員の態度がまことにお粗末なものが多い。それに腹を立てると、料理もまずくなるから、適当な値段で相当の料理が食えらとすれば、あとはひたすら乱暴な食堂従業員に耐え忍ぶべきであろう。

なお、食道楽紳士といえはわれわれはフランス紳士やイタリア紳士を思い浮べるだろう。しかし紳士の国といわれるイギリスには手のこんだ食道楽が多い。イギリスを訪れる外国人は、イギリスの料理のまずいことを語るが、実はイギリス人は外国人にうまいものを食わせようとしなない。一流のコックは、超一流のホテル、レストランと、あとは上流のクラブだけにいる。ホテルやレスト

ランも馴染みの客以外にはうまいものを出さないし、クラブは周知のように極めて排他的である。薄暗いクラブの片隅で、一人だけ黙々として好みの料理をとり（主要料理だけでなく付け合わせの野菜やその煮方も全部注文する）好みの葡萄酒を飲み、しかもそれがうまいことをだれにもいわない。この楽しみこそ、真の食道楽紳士に与えられたものである。本場のスコッチにしても同様。かつてイギリスは耐乏生活、輸出優先の立ち場から、良質のウイスキーを輸出し、国内では安物を飲んでいるといわれたが、実は日本人がネコもジャクシも好むジョニ黒は外国人向けの味にブレンドされているので、イギリス紳士はスコッチ、ジン、シェリーのたぐいを自ら選び、大量にクラブの倉庫へ隠していたのである。

食道楽は料理店の名前、店構え、秘伝などと称するインチキ、経営者や料理人のホラ、食通という人の推薦などを一切無視して、自ら日々探求し、裏通りをさまよってこそ、真の醍醐味が味わえるものと覚悟されたい。