

酒は無心に飲むもの

□出席者□ ゲスト／桂 米朝（落語家） 浅木 トミコ（北野クラブ） 鵜殿 礼栄（松の家、くらぶ花隈）
小畑 雛子（ぶーげん） 木村 憲吾（蛸の壺）

お酒がこのごろ
おいしくなった

桂 きょうはお酒の座談会ということですけど、私はそんなに酒飲みやないし……しかし、お酒がこの頃はおいしくなったと思いますね。私なんか超特級が出た時分にはたしかにうまいと思いましたね。

実は去年のお正月に、伏見の造り酒屋へ講談の南陵先生といっしょに招かれましたね。その時に倉でだいぶ飲みました。うちに化けもんみたいに飲む弟子がおりまんねん。（笑）こいつを連れてったんですけどね、飲みよった、飲みよった。（笑）あとで南陵先生や関係者と話しながら飲んでたんですけど、ひよっと見たら、その弟子おらしまへんねん。どこ行ったんかいな思ってた見たら、むこうの畑してるところへ行ってる、この方がよろしいいうて、女の人相手にごじやごじやいいながら飲んでるんですわ。（笑）

木村 3年ほど前だったかな。数人で灘の酒屋へ見学に行ったことがあるんです。そこへ行くと、最近仕込んだという樽がずつと並んで。それで、みんなにしゃもじを持たしてくれてね、ひとつづつずうつとやってくんですよ。

桂 しゃもじ？ あのごはんよそうやつですか。

小畑 ひしゃくですか。

木村 そうそう。

桂 そうでしょうなあ。私はまた、あのしゃもじでどないして飲めるんやろかと思いました。（笑）
木村 それでね。ずつとやっていくと、先へ行くほど酒らしくなっ

てくる。最初はすっぱいだけですね。酒をしぼってる所があるでしょう。あそこへ行くと、大きなコップが置いてある。それでしぼりたてのを飲ませてくれるんです。それが終ると、いろいろの酒が並んでいて、まだマークもなにもつけてない。そこで利酒をやりなさいというんだね。これは、口に含んで吐き出して残りの味で利酒をするんでしょう。われわれ、そんなこと知らんからね。誰も吐かないんだよ。（笑）

誰も当てられなかった
ビールの飲みわけゲーム

桂 去年、朝日テレビでビールを飲みわけの催しがありましたね。朝日ビールとキリンビールとサッポロビール、タカラビールにサントリービール、この5つなんですな。そのうちのどれをコップにつがれるかわからんです。ところが、だあれも当たりませんでした。（笑）私には、サントリーが当てられてたんですけどね。実は私はビールは冷えたやつしか飲んだことないんですわ。ところが、スタジオに長いこと置いてあったもんで、なまぬるうなってますね。それが当たらなかった原因やないかいいうてみないうてました。鵜殿 そうかもしれませんね。おいしいことないですもん。

浅木 私、キリンだったら分るわ。鵜殿 私はサントリーやったたら分りますわ。

桂 四宮恭二さんという大学の先生ね。私はキリン以外のビールは絶対飲まんいうてましたね。それでやっぱり当たらなかった。（爆

笑)

それで、結論としては、ビールは分らないというんですわ。しかし、酒は分る。

酒の味は演出によって変わる

木村 面白い話があるんですよ。

いつだったか、社長タイプの連中が5、6人はいつてきましてね。

お前んとこええ酒あるかいうんですね。どうせこの連中は、特級か超特級しか飲んでないにちがいないんで、うちも菊正の特級しかや

つてないんだけれども、いっぺんからかってやれと思つてね。泉正

宗の二級——これは僕の飲む酒なんだが——を使つてみたんです。

燗の仕方で味が違つてくるんですよ。熱いお湯のなかにいきなりつ

けて早く燗をするのと、水からじっくりあたためていく燗と、いい

加減なお湯の中にある程度の時間いれて燗をするのと、三とおりあ

るでしょう。それでだいぶ時間が

かかるけれども、ぬる燗でだんだん熱くしていったんですよ。それ

で注いだらね、うまい、この酒はうまいというてましたよ。(笑) だ

から、二級とか特級とかいっても演出によってごまかされることもあるんですよ。

桂 また、まあ、あんたえらそう

なこというんやったら、この酒飲んでみなはれ、とこういわれたら

ええんやと思うしね。(笑)

小畑 暗示にかかつてしまうんで

すね。

お嫁にいく時は お酒をもって——中国

浅木 洋酒の場合は、普通のブランドーとかウィスキーならなんで

すけど、食事の時にいただくワイ

ンとなつたらえらいことですよ。これは何年もの、いうのがありま

すでしょ。ところが、これは古い

ほどいいというんじゃなくて、その年のぶどうの出来と天候によつ

て、7年がいいとか3年がいいとかいうことになるんです。それを

世界的に審査する審査員がいま

す。この近くでいうと、長瀬産業の社長さんが審査員の資格をもつ

ておられますね。その人達が集まつてこの年のワインは超一流だと

か、二級だとか三級だとか決めるわけですよ。

小畑 中国なんかは古い方がいいのところがいますか。北京にいた時

に聞きましたけど、中国では女の子が生れると、お酒を造つて、お

嫁にあげる時に、娘さんといっしょにそのお酒をあげるんだそう

ですね。このお酒は芳紀まさに18才であるとかいって……。

桂 老酒というのやから、年の勝

つたお酒の方がいいんでしょうね

木村 むこうではホワンチュウというんで、これもねえ、年数が古

いというのは、今いう老酒(ラオチュウ)、ホワンチュウ、パイカ

ルもあるし、ウチャビーもあるし

マオタイもあるし、といったわけ

で、たくさんあるんだけれども、



桂 米朝師匠

その中で古くていいのは、老酒だということなんです。どの酒でも古ければいいというものじゃないんです。

エスキモーは酒を知らない

桂 お酒だけ飲んで、おつまみのない酒というたらあるかしら。

小畑 お酒といつたら、やっぱりお肴が出てきますわね。

木村 その土地の気候風土にあつた酒と肴というのは、実にぴったりしています。

鶴殿 やっぱ日本料理にはそういうものがないとね。

浅木 日本では日本酒、中国では

老酒とかがあるわけですが、これが熱い国に行くと、またそれに合

つたようなお酒がありますね。

小畑 ヤシ酒とかね。

浅木 だから、お酒を造つてない所はないんじゃないかしら。

桂 いや、エスキモーは酒を知らないそうですよ。朝日新聞の連載

記事に、そんなことが書いてありました。なんでかいうたら、あそ

こは寒いさかいに醗酵ということ

がないわけですか。なにしろ、野菜も果物もないねやからね。エス

キモーは生きた肉を食べるから生

きでおれるんでね。

木村 前にギリシャ領事の家で鹿

を食べる会があつて、よばれに行

つたんだけど、その時に鹿もさる

ことながら、透明のブランドーを飲んだんです。あれはどういうこ

となんでしような。ブランドーは普通、琥珀色していますね。それが透明なんですよ。

桂 ジンみたいな？

木村 そうそう。それで、これはどこのですかってきいたら、ギリ

シャのあちこちの島で造ってる自慢の酒だということでしたかね。全く素晴らしい味ですね。ほくみたにあんまり飲めんものでもね、2、3杯飲んだら背筋がしゃんとするくらいで……。

小畑 ほんとおもしろいんですね？ さっきのお話みたいに、これはうまいんだなんて、暗示にかけるんじゃないでしょうかね。

(爆笑)

ビールのなかにウイスキーをばっといれて……

桂 ナニワぶしに吉田一若というのがおりますね。吉田一若が、女にふられたかなんかで、ものすごくおもしろい時に、ちよっとつきおうてえないうわけですわ。産経会館でNHKの録音のあった時や。忘れもせえへんわ。それで一若と私ともう一人我太呂の三人で、桜橋のビヤホールで飲んだんですわ。ほくがまん中に座って、左に一若右に我太呂がすわって、飲みましたんですわ。ほんでほくがビール飲んで一若もビール飲んでね。我太呂がウイスキー飲んでますねん。なあ、なんとかいいうて一若の方を向いてると、我太呂のやつおのれの飲んでるウイスキーをパツとほくのコップにほりこみよる。ほくはそんなこと知らずに飲んでます。そんなに酔うはずないのに、ビール3本ぐらい飲んでべろべろに酔うてしもてね。(爆笑) なんてこんなにまわるんやろ思てね。(爆笑) それが私が酒飲んで西も東も分らんようになった最初の経験です。私は、なんぼ体が動かんでも分ってたんです。車降りしなにちゃんとメーターみて



木村 憲吾氏



小畑 雛子さん



浅木トミコさん



鶴殿 礼栄さん

勘定払う方なんですから。それがあの時を境にしてちょいちょい分らんようになる。(笑)
鶴殿 でも、酔うてる時には、全部覚えてますねえ。あくる日になると断片的にしか分らないですね。桂 その時でも決してまちごうたことはいうてないらしいですわ。いろいろさしさわりのある席で、

分らんようになってしまて、あくる日、オレおかしいこといわなんだやろかなあいうたら、いやそんなことない、いうていかなんことはいうてえへんいわれたりしてね。やれやれと思ったことが何べんかありますね。(笑)

浅木 わりとしっかりしていて、翌日になると、なんにも分らなかつたという人は多いですね。

鶴殿 あくる日になると、分らしませんわ。私はそんなに強いわけじゃないんですけど、ただ飲むビツチが速いんです。いただと、すぐ飲んでしまいうほうなんです。しばらく時間をかけたらよろしいんでしょう？ それをすぐ飲んでしまいうから。

木村 戦時中のくせがついてるんだね。(笑)

桂 日本酒というのは、あけとくと必ずついでくればりますな。あれ、あけといて飲む時についてもらうようにするのが合理的やと思うけどな。

浅木 でも、この頃はさかづきのやりとりは少なくなりましたね。鶴殿 ご宴会の時には、まだありますね。

桂 あれは私、いやですな。

小畑 なんとなしにいやですな。桂 別に衛生とかなんとかいうんじゃなくて、なんとなくいやですな。

小畑 日本ではとにかく酔いつぶすのが接待することだという妙な感じがありますね。

浅木 ただ、お酒に強いのも芸のうちということがありますね。

酒は無心に飲むもの

鶴殿 (浅木さんに) ママはお強

いんでしょ？

浅木 いや私はあきません。

木村 あきません、あきませんという人は強いんだ。(笑)

浅木 私、今でこそお喋りになりましたけど、前は口が重い方だったんです。お客さんともうまく話が出来なくて困ったくらいです。ところが、ビールでもいただきますです。そうすると、なんとなく気が持がよくなって、「いらっしやいませ」なんていういわなかつたのが、うまいこといえますねん。(笑)

鶴殿 潤滑油ですね、結局。でもママの武勇伝はあまり聞いたことないですね。

桂 武勇伝のない人は、ほんとに強いんでしょ。いろいろと逸話を残してる人は、やはり酒に飲まれてますねん。

鶴殿 でも、お酒って飲まれる気分がいいですねえ。(笑)

桂 胸に一物ある時の酒は酔いませんな。飲んでも、悪うまわりますな。今晚酔うた上でくだいたろとか、べろべろに酔うて今晚いなんとつたろとか、なんか魂胆のある時はあきません。(笑)

鶴殿 無心に飲まないよね。

桂 逆にどんな悪い酒でも、雰囲気でおいしなるもんですね。

焼いて酒飲んだ？!

小畑 落語で酒の粕を食べたという話がありますでしょう。

桂 「酒の粕」という話です。

小畑 あれをね、店から一泊旅行に行った時に、余興でみんなの前でやったことがあるんです。どれくらい飲んだんやいうたら、何枚飲んだとかいって……。

桂 酒の粕を食べたいうたら、ええ若いもんが酒の粕食うたちゅう

ような気の利かんこというな。酒を飲んだといえ、と教えてもらう。

ほんでまた次のやつに、赤い顔してるなあといわれる。酒飲んだという、と、どれくらい飲んだ？

こなんん3枚や。(爆笑) それで、ハハハ酒の粕食うたなど。これぐ

らいの盃づきでぐっと3杯あけたといえと教えてもらって、なるほど

と。次のやつにまた、えらい赤い顔してるなといわれて、酒飲んだんや。どれくらい飲んだんや。こ

れぐらいの盃づきに3杯飲んだ。冷やか爛か。焼いてや。(爆笑)

小畑 それを一夜づけで覚えて、みんなの前で一生懸命やったんで

すけどね。だれも笑ろてくれへんの。(笑) こっちが泣きそうなん

てしてもね。(笑)

容器の楽しさ

小畑 お酒を気持ちよく飲むのに、お酒そのものの味より、他の面の影響が強いということもいえるんじゃないですか。

桂 ふところ具合とか。(笑)

小畑 はい。でも、私なんかお酒はあまりいたでない方ですけど容れものなどがすごく楽しい場合がありますね。

桂 凝ってあるとね。容器の趣向に気がついた時などは、やっぱりうれしいですね。

小畑 亡くなられた大河内伝次郎さんの寝殿風呂造りの屋敷が、嵯峨野にありまして、その酒宴に招かれたことがあるんです。その時の酒器がとても素晴しかった。竹の筒を切って、さかづきと徳利が出されるという大変風流なもの

ピンク・

コーナー



女性に心からおうかがいしたい。ある文豪(もちろん男性ですが)は名作といわれる作品の中で、女性に次のようなセリフを吐かせていますが、この女性心理は「真理」なりや否や。いわく「男はみんなケダモノよ。しかし、ケダモノとわかっていても、女は妙にそのケダモノの本性に引かれて行くんです」

質問の第二。ラジオを聞いていると、毛むくじらの武将が可憐な女性を手ごめにするところがありました。「いまいくら抵抗してみたところで、一たん膚を許してしまえば、こんどはソチの方から余のあとについてくるさ」女性とはそういうものなのでございましょうか。

質問第三。「知的ぶった女性には逆手に限るので、野獸的に征服するのが手っとり早いのである」(あるブレ・ボーイの秘決)これもそのまま信用してよろしきや。昔のバリの仮装舞踏会では、美女はゴリラの扮装をした男の腕にうっとり抱かれていたと申します。が、女権時代といわれる今日でさえ、女性は「毛だもの」に弱い特性をお持ちなのではようか。そうとすれば私は悲しい。知性と教養に富んだ近代女性が、今年もまたみんなよりによって「胸毛」のケダモノたちにさらわれて行くのである。ああ。(T)

でした。

桂 祇園の坂下に、飲助道場という店があるんです。そこへ行くとき常連の番附がこしらえてある。横綱、大関から幕下という欄もある。他に入門とか引退という欄もある。(笑) 横綱でどのくらい飲むというたら、2升5合飲むいうてました。そこへ行くと、4合入りの銚子を持ってきます。それをまず2本あけないと、幕尻にもはいれない。鶴殿 時間かけたら飲むでしよいうけどな。

桂 時間はかかっていいんです。それでどうやってたらこへおのせてくれるのやいうたら、先ず常連になつてもらわんとおのせられんいうてましたな。それから酒ぐせをみるいうんです。クセの悪い酒は資格なしというんですな。

浅木 お酒を飲むと、奇声を発する人がありますね。とにかく人間とは思えないような、キヤアというような声を出す人がありますね。突然突飛な声を出すんです。

(笑)

小畑 欲求不満なんですよ、きつと。それに泣きはる人もかないませんねえ。

桂 酒ぐせの悪いのは飲む資格ありません。それからその店は払いぐせの悪いのもあかんいうことです。(笑)

伊藤博文公 花隈の長駒さんと意気投合

鶴殿 花隈では、どの人が一番強いでしょう？ 長駒さんが82才ですか。前は毎日一升やいうてはりましたけど、今はそれで5合くらいは飲んでるのちがいますか。

桂 80才で一升酒ですか？ へえ！。一生お酒飲んでるわけですか。

(爆笑)

鶴殿 伊藤博文さんが県令の時代だったかに面白い話があるんです。伊藤さんがものすごく手がふるえてはるんですね。それで、伊藤さんがなにか気嫌の悪い時に、長駒さんがお酌をしたらったんですけど、あの人もちよつとアル中でしよ。長駒さんの手もふるえてるんですね。それでね、ああ、お前もふるえてるかといつて、いっぺんに気嫌が直った。(爆笑) それで長駒さんの十八くらの時でしよ。

ぜったいお酒はやめられる？!

では、最後に米朝さんにお酒に関する短かいお話をお願いしたいと思います。

桂 そうなんです。こんなところでしよ。酒を飲もうと誘いにくる。すると、「三年間たつた」と「ほんまにたつたんか」「ほんまにたつた。神さん、金比羅さんに誓うてたつた。もうあかんのや」「ええ酒やろ、これ。ちよつと手に入らん酒や」「いや、たつた」「そうや、たつたんやろ。飲むなこんなもん手にはいるかいや。こんなうまい酒が」「うーん、たつた」「ええやないか、飲みたいんやつたら。3年間たつたんやろ。そんなら6年にのびして晩だけ飲んだらええやないか」「ああ、そうか。そんな手があるか。6年に伸ばしてこんだけか。ほんもういっそ12年に伸ばして昼、夜飲もう」

(爆笑)

— お可川にて —

ピンク・ コーナー



「女性」(じょせい)を昔は(にょしょう)と読んだことがありますが。なんというロマンチックな語感でしよ。『にょしょう』といえは、すぐ「蕩たけた美女」という形容詞が浮かんできます。蕩(ろう)という字のりっばさ。字引きを引くと「年功をつむ」といった意味があるが、貴婦人にはうってつけの文字でしよ。漢字制限でこの字がなくなつたばかりに、女性に品がなくなつたと嘆く人があつてもムリはありません。それどころか、近ごろは「女」という字をバラバラにして「くノ一」だなんて。一番やさしい漢字の「一」を、それでひらかな、カタカナのまぜ、まるで低脳児が書いたカナキギ流の手紙の見本みたいな具合です。女性がなぜこんなくだらん映画に出て、ハダカになつたりしなくてはならないのです。『にょしょう』の品位のせいで私は嘆く。だが、女忍者の衣装はよろしい。歌によると「浅黄色した筒袖の腰に大刀、たつつけ袴」となつてはいるが、ハカマなどはいはいいけな。『風雲真田城』というテレビ映画に出てくる女忍者とかエデの衣装は、なんと網目のタイツ姿です。「くの一映画」で妙なセックス忍法を使うより、このカエデ・スタイルの方に近代的な性的魅力が感じられます。暖炉のあたりにこんな女忍者がこっそりと忍びこんでくれないものかな。彼女こそ豪華なジュウタンのうえにアウグスをかくにふさわしいニョショウです。(T)



神戸を楽しむ 私のコース⑦

相生 智一郎
日本毛織株式会社総務部勤務

「神戸を楽しむ私のコース」といっても、山登りと飲む以外に芸のない男、まずは、はしこ酒と行く。

冬はちりの季節。トリア・ロードのパウリスタを西に入ったところにあるてっちりで有名な三葉の暖簾をくぐることにする。

てっさをつくるオヤジさんの庖丁さばきに見とれながらくむ灘の生一本の味は、また格別。店先に苞かむりの四斗樽が据えてある。

店では、オカミさんも娘さんと一緒にサービスしてくれるし、五人いるホステスは、みな美人ぞろい。

オヤジさんは阪急フアンで有名である。

酒よし、料理よし、サービスよし、しかも、あまり値段の方も高くないとあっては「通」ならずとも足の向く店である。

てっちりコース 千八百円
会席コース 千五百円
てっちりで身体があたたまったら、つぎに、洋酒はいかが？

神戸で、このバーを知らないのは、もぐりと言われるくらい有名な生田神社前にあるムーンライトは、上の店（北側）と、下の店の

二つに分れているが、内部は通り抜けになっている。

プライベートで飲む場合は、下



てっちりで有名な「三葉」の店内



アットホームなムードのある「ムーンライト」の下の店

の店の方が気易くてよい。バーテンの西村さん、レヂのとみちゃんなど、気のおけない人たちを前に、カウンターで飲むウィスキーは、じつにうまい。

赤松さん、細野さんのクラシックバンドが静かに「会議は踊る」や「バリー祭」などのメロデューを聞かせてくれる。

上品で、しかもアットホームな雰囲気がある。

サントリーの水割り二杯、ジンファイズ一杯をカウンターで飲んで千円くらいの値段は、われわれサラリーマンにとって有り難い。

バーでホロ酔きげんになったところで、中山手一丁目、お多福温泉のすぐ近くにある「天助」に立寄る。附近には、すし屋やスタンダーバーがたくさんあるが「天助」はすぐにわかる。

提灯が印象的だし「いつも満員のすし屋」と聞けば一発である。新鮮で、安くて、美味いから、客は遠くからでもやってきて、待たされるのを覚悟で二、三度は店をのぞく。

ここで、口直しをして、手土産にすし折をもって帰る。以上が、わたくしのレギュラーコースである。

神戸っ子の味覚に
ぴったり、又平の早馴れ鮓



神戸三宮生田ノ社ノ西

鮓の又平

電話・三の宮 ㊿ 0935

さむい日には
当店独特の洋風鍋焼うどんを

毎日ちがった献立
杉のサービスランチ 150円
ほかに雑炊、すき焼なべ、
よせなべなど用意しています。

洋風なべ焼うどん 150円



グリル喫茶



11:00am-20:00pm

元町通3 本高砂屋2階 TEL33-7368

神戸遊戯誌 18



写真上昭和7年冬神戸クラブ

に於て女子練習会記念

撮影

写真下左より 布井良助 鶴原

謙造 堀越春雄



硬式テニス ③

青木重雄

前回では、昭和十年ごろまでの神戸ローンテニス倶楽部を中心にして書いたが、本号はその後について書きたい。九年から十三年ごろへかけては、全国的には九、十、十一年度と全日本男子選手権大会三年連続優勝の山岸二郎（慶応）の時代だったが、彼は当時ちよいちよい神戸ローンテニス倶楽部に顔をみせ、戦後も勤務の關係で来神して最近まで神戸の三菱商事にいた。この頃から戦前のテニスの公式試合が終わった十八年まで、同倶楽部では前号にも書いた幾多の有名プレイヤーが引きつづいて活躍をしたわけだが、おもだった選手の名を拾ってみると――

布井、桑原、堀越、鶴原、村上、小寺治雄（神商大、昭和十五年全日本男子選手権大会シングルス優勝）秋元、生島俊治、小寺治雄、川副道彦（以上三人共関学で

昭和十四、十五、十八年度の関西選手権大会の各優勝者）らといったところだが、同倶楽部の多くの会員中には、今日阪神の実業界で活躍している著名人がたくさん交っていた。女性会員が昭和初年から徐々に増えていたが、昭和九、十年ごろには、外国婦人を交えて約二十名が集まったので、同倶楽部では男子の著名プレイヤーが指導して女子会員たちだけのための本格練習を行なった。当時のいわゆる名流女性が多いことはむしろなかったが、十年ごろの会員中には、八馬悦、黒瀬雅子、今村文子、松岡定子、辰馬妙子、勝山澄子、宇佐見信子、町田典子らの名前が並んでいる。同倶楽部の女性陣からは男子ほど優秀な選手は残念ながら現われなかったが、同コートによく出はいりした戸田定代（大阪ロー

ンテニス倶楽部、昭和三年度全日本女子選手権大会優勝者）木全豊子（甲子園倶楽部、昭和十三年度同大会優勝者）山川道子（扇町高女、十七年度同上優勝者）らの活躍が光っていた。

当時はなんといっても、阪神のテニス人口が全国一だった。とくに昭和十一、二年に片岡直方氏（大阪ガス社長、前阪神電鉄社長）の手で浜甲子園に作られた甲子園コートは「東洋一」という豪盛さで、実に百三面の貸コートを備えていたため、各テニスクラブ会員や学生、家族づれなどのプレーヤーがわんざと出かけて、一時は甲子園は野球のメッカとして同時に、テニス王国の観さえ呈していた。もともと甲子園倶楽部はそれ以前からあり、神戸ローンテニス倶楽部とは、昭和六年ごろから毎年定期戦が行なわれていた。だが、このデラックス・コートも、戦中時代を迎えるや、たちまちイモ畑に変えられる憂き目をみる結果となった。一方、神戸ローンテニス倶楽部のコートは、昭和九年に湊川から大石川へと移転したわけだが、昭和十三年の阪神大風水害で全部ダメになったため、復旧するまで約一年半ほど、夙川の山下汽船コートその他へ倶楽部を移した。復旧後戻ってから数年後大戦でこれも使用不能の状態を迎えたわけだが、戦後の二十一年から二十五年までは進駐軍に接収されることとなった。こうした長い間の転変の歴史を経た同倶楽部は、今日では王子公園前にさらに移って、八面のコートで昔の黄金期の花やかさに迫る盛況ぶり（現在の会員数約三五〇名）を取り戻しているわけだが、来年は創立四十周年になるので記念大会を催すことになっている。大勢の古いチャンピオンも交えて、同大会はさぞかしにぎわうことだろうと、今から関係者の間では話題のタネとなっている。

さて、ここで昭和十年前後の話題を二つばかり拾ってみたい。まず、関西の学生テニスでは、戦前は関学が圧倒的に強く、堀越・鶴原の名コンビはじめ、上原増雄、木下順蔵、秋元、神田、生島などの名選手を出して他校

を圧していたが、昭和五年に名手布井（神商大）が現われて五、六、七年の三年にわたって関西学生選手権を獲得、関学の連中を大いにくやしがらせたものだった。つづいて、十、十一年には、関大の倉光安峯が同選手権の覇権を握り、同様に常勝関学のキモをひやすとともに、関西学生テニス界に関学、神商大、関大のトリオありの印象を強く植えたものだった。

次に、これはテニスそのものではないが、当時のテニス風景によく見られた「ボール・ボーイ」のことに触れたい。ボール・ボーイとは、今のゴルフの少年キャディによく似た存在といえはわかりやすからうが、いわゆるゲーム中の玉拾い役の少年で、昭和十二年ごろまで使われていたらしいが、神戸ローンテニス倶楽部では、近所の少年たちをボール・ボーイにやとって使っていた。前にも引用した同倶楽部の「拾周年記念帖」の中の牧野元氏の一文の中には「ボール・ボーイを初めて自分の試合につけてもらったが、茶色の制服が誠に心地良く……」と書かれているし、また、同じ本の中の高谷敏郎氏の記事中には、「夏の日やあれも人の子球拾ひ 古人の名句にあやかってボール・ボーイ諸君に敬意を表す。願くは自分も亦共にテニスを楽しむの心を以て愉快に働き心身を鍛へて貰ひ度いと思ふ」と、いかにも当らしいヒー・マニズムの気持ちににじませた表現といえるだろう。

ところが、これらのボール拾いの少年たちの中から、「習わぬ経（きよう）」を読むのたぐいで、実際に、ときおり優秀なテニス・プレーヤーが生まれたことがあった。

（昔はゴルフにも同じような例がいくつもあったものだ。）その代表的な一人が神戸の浦長瀬選手だった。同選手は両親は魚屋だったが、少年の時玉拾いにやとわれているうちに自然とテニスをおぼえ、昭和六、七年ごろ名選手となり、ハワイからプロ選手に買いたい、といってきたほどだった。「ボール・ボーイ」に代わって、公式試合の時など、今日では学連の学生が玉拾いをやっているが、同じ玉拾いでも、内容的に変わってしまったわけだ。

神戸うまいもん巡礼

No. 30

赤尾 兜子

割烹（かつほう）店の巻

割烹という文字も、若い世代にはだんだん忘れられつつあるようだが、もともとは中国の造語で、「割」は庖丁で材料を割（さ）き、「烹」は火でこの材料を処理するという意味で、これを客に出して営業するのが割烹店である。

いまでは、日本料理のある程度のしにせが割烹を看板にするものだから、いきおいそれが常識のようにさえなった。その今様割烹の気軽に入れる店がさてという段になると神戸にはすくない。ついお座敷・芸妓がセットになっている気がして、料理だけの賞味には気が重くなってしまうのもそのひとつの理由だ。それだけに、多くの味覚ガイド書にもほとんどこの種の店の紹介がない。何しろ取材がめんどろだし、また一般の利用には、向かないと決めてかかってしまふせいであろう。そうした一般には不向きな店もたしかにあるが、家庭でできないすっきりした割烹の一品を求めたい人も相当数はあるはず。めんどろを承知の上で調べ、今回はその一、二を紹介しておく。

ひとつは「百万両」（生田区三宮町二丁目）である。主人の筒井己義さんは、熊本生れで、神戸で庖丁の腕をみがいたが、二十九才でこの店を持ちそれからざっと三十年。ハダカ一貫から今日を築いたが、日本料理万般に通じる腕をもつたわら「料理の泉」などの著作もある。先年世を去った歌人の仲郷三郎氏が、とりわけひいきにしていたのも、この腕と人柄をみこんでいたからである。

もともと一品の板前料理を得意にし、客に生きのいい魚類の材をみせて、それをすぐいろんな型に仕上げていたが、このごろでは、客の方で手のこんだ一品料理を見わける人がへり、しかも、かえってそういう逸品よりも、うなぎ、天ぷら定食といったわかつのいい量のあるコースの方が、客がつくので、店の経営上、やむなくうなぎ定食、天ぷら定食（いずれも五〇〇円）やランチタイムとして昼は、サービス定食（魚のフライ、とんかつ、刺身など一品と赤だし、ご飯で一五〇円）もやっているが、やはり、風格は一品にある。鮮度の冴えた、まるまる太った大きなおこぜの姿造りは、ほんの一例だが、粗野にして豪奢な味である。かなり大きな皿の上に、おこぜが造りにして姿のままおかれ、青いねぎがあしらってあるところは、まるで絵のよう。それをボン酢につけて食べると、味わい深い。酒のサカナには、いっそうびったりする。一人前八〇〇円。こうしたぐあいに、四季の魚を板前でさばくみごとな腕があるから、それだけの関心がある人は、気さくな主人の隠れた腕と仕事をひきだすよう、店へいって注文をつけることだ。五階建て一階にカウスター、六部屋のきれいな近代的座敷があり、あわせて定員三十人ぐらい収容できる。

あとの一店は「松風」（三宮阪急電車西口山側を北へ二十メートル）である。青島から引揚げた夫婦が二十五年に開店した。つまりしろうとが手がけた異例の店だが、古林喜楽神大教授にも常連のひとり。女将の開放的

な人柄もあずかってこの店の大きな魅力を与えているようである。夫婦とも謡曲がすきでそれから店名「松風」をえらんだ。

喧騒をきわめる繁華街のなかにありながら、この店は妙に、落ちついている。座敷の調度なども古風で、そんなところからも来ているらしい。

冬場は、「白菜鍋」が暖もあっていい。カツオ、こぶだしのスープにえび、たこ、タイ、あなご、はまぐり、カマボコ、鶏肉、白菜でまいたホーレン草、にんじん、しいたけ、菊菜など十数種のネタを入れて煮て食べるが鍋ものといっても、これほどネタの多様なのは珍らしい。そして私の好みをいうと、ネタの多様も変化があってもしろいが、それだけ味が雑ばくなる恐れがあり、も



写真は「割烹百万両」の見事な板前料理 右上がおこげの姿作り

うすこし重点的に整理してみてもどうか。そうするといっそうユニークな鍋になるであらう。つきだし、造り、果物、ご飯をつけて一人前二〇〇〇円。またこの店が先年までやっていた独創の「松風焼」の早期復活を望みたい。「松風焼」というのは、若鶏の手羽を二日ほど荒みそとブドー酒につけておいて、バター焼したもの。焼いてすぐ食べると、鶏の胞(もろ)くなった肉からブドー酒とみその適度のおいが心よい刺戟となって出てきて含蓄のある味となる。松風焼という風雅な名より、もっと西欧的気分がある一品と私は思っているが、割烹のメニューとしては常識をはみだしているものの、この店の独創ということで、とくに大目にみたいのである。



写真は「松風」の白菜鍋、季節の鮮魚が美しさを添えている

嗜酒紳士

文・竹田洋太郎
え・鴨居 玲

「白玉の菌にしみとほる秋の夜の酒はしづかに飲むばかりけり」こんな若山牧水の歌は紳士の飲酒とは全く無関係であることをまず承知されたい。秋の夜に一人静かに酒を飲むなんて不景気な酒は、会社が倒産してから飲めばよい。いや、現在では会社が倒産しても不景気な酒を飲む人物は少ないだろう。

紳士が酒を飲むのは、酒を楽しむとともに人を楽しむのである。人を楽しむことこそ、酒の最高の徳といえよう。ここでも註釈を加えなくてはならないが、なにも「人を楽しませよ」といっているのではない。酒の最大のサカナは人である。男であり女である。

というと「人をサカナにして飲むとは不埒な料簡だ」と腹を立てる人があるかもしれない。だがそういう人物自身、大いに人をサカナにしている。

また、その「人」はその場にいる人でなければならぬ。その場にはいない人をサカナにするのは、女子と小人の習いであって、決して紳士のとるべき態度ではないのである。往々にして、職場の人間関係、ゴルフの敵手等その場にいあわせないと人物をサカナに飲んでいる輩を見けるが、これは非紳士の典型であると考えてよからう。

さて、その「人を楽しむ」法であるが、これは千変万化、いわくいい難し。斯道を極めんと欲すれば、まず筆者をしかるべき場所へ招待して、自らサカナになるべきであろうが、それは他の機会に譲るとして、その一例を挙げておきたい。ここでAというのはあなたであり、Bというのは相手である。

A 商工会議所では副会頭を一人増員するそうだな。

B としても適当な人物がありますか。

A 適当な人物というのは見たところないようですが、ここで一つあなたが副会頭にでもなられたら、財界は大いに変わると思えますね。少々役不足だともいえますが、いかがですか。(これはオダテに乗せる第一歩)

B いや、私が出るくらいなら、ほかに何人もあるでしょう。(この時オダテられた人物の表情の変化を楽しむ)だが、私ならこの際思い切って新しい会議所の中核組織といったものをつくって、若い人からどんどんアイデアを吸い上げる態勢をとりたいと思いますね。(完全にオダテに乗った。そのうえ、自分は若い財界人のリーダーであると思っている考え方があらわれておもしろい)

A それは結構ですな。たしかに若い人たちにアイデアが生まれても、実行する段階にいたらないのが普通です。それが、あなたのような方を通して上のレベルに達するとなると……。

てな調子でオダテたり、すかしたりして十五分も話せば、その人物のものの考え方、頭のいい悪いはすべて明らかとなる。しかも、これは知りたいと思っただけではなく、スコッチの水割りかなんかを前に自然にわかつたつ楽しめる一種のゲームなのである。

これは対男性の場合のみでない。バー、ナイトクラブ

「別冊紳士入門図解」



酒を飲むの法

“相手をサカナにしてオダテにのせ、それをたのしむことである”

すなわち

「清水港は鬼よりこわい。大政小政の聲がする……」

「江戸っ子だってねー」 「神田の生まれよ!!」

「すし食いねえー、オウ酒飲みねえー」

コレである。

ところで、この頃、飲んでやたらに威勢の良いことばかり返りかまわずにわめき散らすくせに、いざ勘定書を見た途端、シュンとなつて酒が何本か必死に暗算している安っぽい輩が増えねえ、わびしいよ全く。三宮での話。

レイ・カモキ

等に多数の女性が屯ろしているが、彼女たちも、酒を飲む紳士を楽しませるために存在しているのである。同様のプロセスによって、会話を楽しむことが酒を嗜む紳士に与えられた特権なのである。ただし

「ほほう、いいドレスだね。金まわりのいい旦那でもできたか」

これはダメである。

「ほほう、いいドレスを着ているね。あんたの趣味は高いな。どこで勉強したんだい」

と、オダテるにはあくまで本人そのものをオダテなければならぬ。かくして、自ら楽しみ、人を楽しませ、それで酒の値段は同じである。相手が「しまった。あいつにオダテられてひっかかった」と後で思い出しても、こちらに実害はない。

このように酒を楽しむためには、まず酒を知ることである。日本酒の熱かんでいっばいなら、おでんで。友人

をオダテようと思つたら、ホテルのバーで。中華料理なら、あるかないかわからないが老酒を注文する。(国産の老酒もある) 緊張をほぐすには騒々しいバーで。後輩をおごるときはビヤホールで。(安くつくし、おごられた方は満足し満腹するから) といった基礎的な方法は恐らく紳士諸君はご存知だろうと思うし、日常研究しておられることであらう。

ただ、さきに「食道楽紳士」でのべたように、ジョニーウオーカーの黒ラベルはイナカモンの飲むスコッチだという点までもよく考慮しておかれるならば、勘定が安くてすむこともある(請求書がきてみなければわからないが) など細部にわたって研究し、積極的に人をサカナにして楽しまれるがよろしい。

もっとも以上のべた原則は、酒を嗜まなくても人を楽しみたいという紳士にも該当するものと心得られたい。

ポケットジャーナル



新年合同祝賀会オリエンタルホテルで開かれる

恒例の新年祝賀会はことしからようすをかえて、合同祝賀会ということになり一月四日、正午からオリエンタル・ホテル二階の大ホールで開催された。主催は

兵庫県・神戸市・神戸商工会議所・神戸銀行倶楽部・神戸経済同友会・神戸倉庫協会・神戸貿易協会・日本船主協会・日本機寸工業会・兵庫県経営者協会・兵庫県建設業協会・兵庫県港運協会・兵庫県ゴム工業会など神戸経済の主力メンバー



盛会だった新年合同祝賀会

が一堂に集り新春を祝った。会場は予想以上の出席者(約七〇〇名)で賑わい、金井知事・原口市長の新年の挨拶があり、浅田神商議新会頭の音取で祝盃があげられた。

たこの盃にあらわれたマランの王者「孫」

先日、神戸名物「たこの盃」に常連に伴われて、マラン界の英雄、孫基禎選手が現われた。一九三六年、昭和十一年第十一回オリンピックベルリン大会の時、日本チームは空前の代表団を送った。

このオリンピックでの日本チームの活躍は素晴らしく多くの名選手をだしている。陸上競技、オリンピックの花といわれるマランでも日本チームは優勝と第三位に入賞して世界を驚かしている。優勝して金メダルを確得したのは勿論、孫基禎選手。優勝タイム、二時間二十九分一九秒という堂々たるものである。



孫選

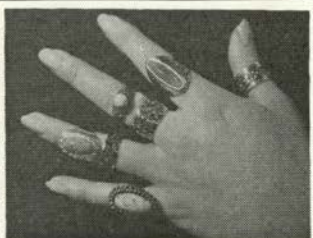
手は現在は韓国で後進の指導にあたり、大韓陸上競技連盟会長の職にある東京オリンピックに来日。帰国を前にして奥さんが病気で兵庫県立病院に入院中で、神戸に滞在しているという。

新谷秀雄、陳舜臣氏NHKテレビで対談

一月九日(土)午後一時から一五分間、NHKテレビの「土曜インタビュウ」の時間に、新谷秀雄(彫刻家)・陳舜臣(作家)の両氏が対談された。テーマは、昨年発足した「神戸の文化を進める会」の話題を中心に神戸の文化をどうするか、というもので、短時間の対談ながらも、大へん有益な番組であった。

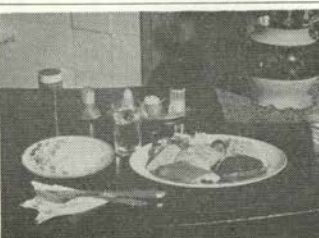
陳氏が「神戸には、京都のような古い文化の伝統はない。しかし、それは伝統の重圧がないということでもある。それをマイナスとしてでなく、プラスの方向に生かせないか。つまり、神戸の文化はこれからつくられていくものではないか」と語れば、新谷氏も「そのとおりです。他都市にはない、神戸独自の文化をつくりだせると思う。そういう可能性を神戸がもつ

★はいからコーナ―



神戸っ子は指輪がお好き。若い女性ならこんな大きな石のリングも楽しいもの。トルコブルー、エメラルドグリーン、メノウの赤など美しい色とデザインもいろいろまたシンブルな金属性の指輪はスポーティな装いに。服や場所に合わせて楽しめる小さなおしゃれ。(西ドイツ製500円と900円クロム靴店 舶来品コーナ―)

★ランチタイム



グリン・ハイウェイは印度カレーの看板を掲げている清潔な感じの店。主人がカレーとランチは出血サービスですと言われるだけあってよく出てくる。カレーは百二十円。ランチ二百円。(ライス付)ヒラメのチンズ焼、ミンチのガランデ、ハム、スパゲティ、サラダでボリュームもある。他に肉料理、シチューなどメニューも豊富。午前11時から午後10時30分まで。第2火曜定休。阪急三宮駅東口西側



NHKテレビで対談中の
陳・新谷氏

ていることは、大へん楽しみなことだ」と言い、両氏とも神戸の文化のユニークな可能性を強調しておられた。

石浜みかるさんの著書 「シャローム・イスラエル」発行される

石浜みかるさん（神戸女学院大学四年生）の著書「シャローム・イスラエル」が、二月上旬オリオン社より出版された。石浜さんがイスラエルに渡り、一年間

計時花



人間像論議

中教審から中間報告として提出された「期待される人間像」が、あちこちで論議されている。ここに描き出された人間像が、果たしてどこまで現代の日本人に受け入れられるものか。新聞、雑誌

現地での生活を体験した事実については、すでに何度かジャーナリズムにとりあげられ、ご存知の読者も多いことだろう。「シャローム・イスラエル」は、その時の体験をもとに、イスラエルの現況をルポルタージュふうにとまとめたもの。旧約聖書の民ユダヤ人の新しい息吹きを、石浜さんの若い眼が的確にとらえていて、興味ふかい。評論家の村松剛氏も「発刺とした若さと、柔軟なういういし

港を歩きまわっている。むしろスケッチ散歩。岸壁にキャンパスをすえて悠々たのしみながら描いているのを、沖仲士がとりかこんでながめることもしばしば。その昔、湊川神社境内にあった寄席「菊酒亭」のぼんちに生まれ、戦前は神戸新聞の学芸部長をつとめた。が、憲兵とケンカして退社すると以後は彩管ひとすじ。須磨・舞子などの浜に出て漁船の船尾ばかり描いていた。『ワジは水平線が好きやさかい描いとる』と、どの絵にも必ずあるのが澄んだ水平線。

い眼をどこまでも失わないところに、この本の魅力がある」と讃辞を寄せている二一九頁。定価三六〇円。

船尾を描いて一五年／

十五年間、船尾ばかり描きつづけた本城圭（いけい）画伯が、近ごろは神戸にあらわれた反響をみると保守派、進歩派を問わずあまり評判は芳しいものとはいえないように思われる。カント流の観念論哲学を、現代の人間に押しつけること自体、今さらという気がするのである。

だが、人間像論議そのものを意味がないこととして否定しようとは思わない。どのような人間像を理想とするかという問題は、古くしてかつ新しい問題である。ただ、この問題は、たんに個人倫

理の厳格を強調するだけでは片づかないところにむずかしさがある。なぜなら、個人は社会的な条件によってたえず規制されているからだ。そこでこれは仮説であるが、先ず個人と地域社会の相関関係の理想を軸として、人間像の理想を追究してみることから始めてみてはどうだろうか。日本人全体に話をもっていく前の前提としてであるが、この試みを新聞その他のジャーナリズムが実行されんことを期待したい。（M）

神戸百貨店会だより

★呉服の店ちゃんから屋では好例の「春の珍慶会」2月を17月、オリエンタルホテル大ホールで催します。午前10時から午後5時まで。春のきものがいっぱいです。おさそいあわせの上どうぞ。

★元町三丁目の風月堂では中央のウィンドで「フランスの旅」と題してフランス12カ月写真展を開いています。まず1月はエッフェル塔からパリ市街を見ることができ、これから毎月がフランス風景で、道ゆく人の目を楽しくさせることとしよう。

★元町一丁目のネクタイの専門店「元町バザー」ではもうすっかり春の色の色が柄がはいります。今春の傾向は、ネクタイの巾がやや太くなってきたこと、色は紺系統が多いようです。春らしいネクタイで誰よりも早く早春をお迎えになってください。

★今春の婦人靴は低目で太くなり非常に実用的なデザインが多いようです。色はアイボリー、コーヒークラウド、とかげ、わに、へびのイミテーション皮と昔風の皮とのコンビも出回っています。また今年はバックベルトの靴、特に布製のものなどが流行するのではないかと、トラードクロス靴店のおはなしています。

★2月14日はセント・ヴァレンティンデー。恋人同志が公然と愛を語り合い、プレゼントを交換し合う日。こういうお祭りはヨーロッパで14世紀頃から行われていて、近頃日本でも大分取り入れられるようになっています。この日に贈るヴァレンティン・ケーキは可愛いハート型や鍵の型のチョコレットやデコレーションケーキが多いようです。セント・ヴァレンティン菓子店の店頭では、この日のために沢山お菓子を用意してみなさんのお越しをお待ちしています。