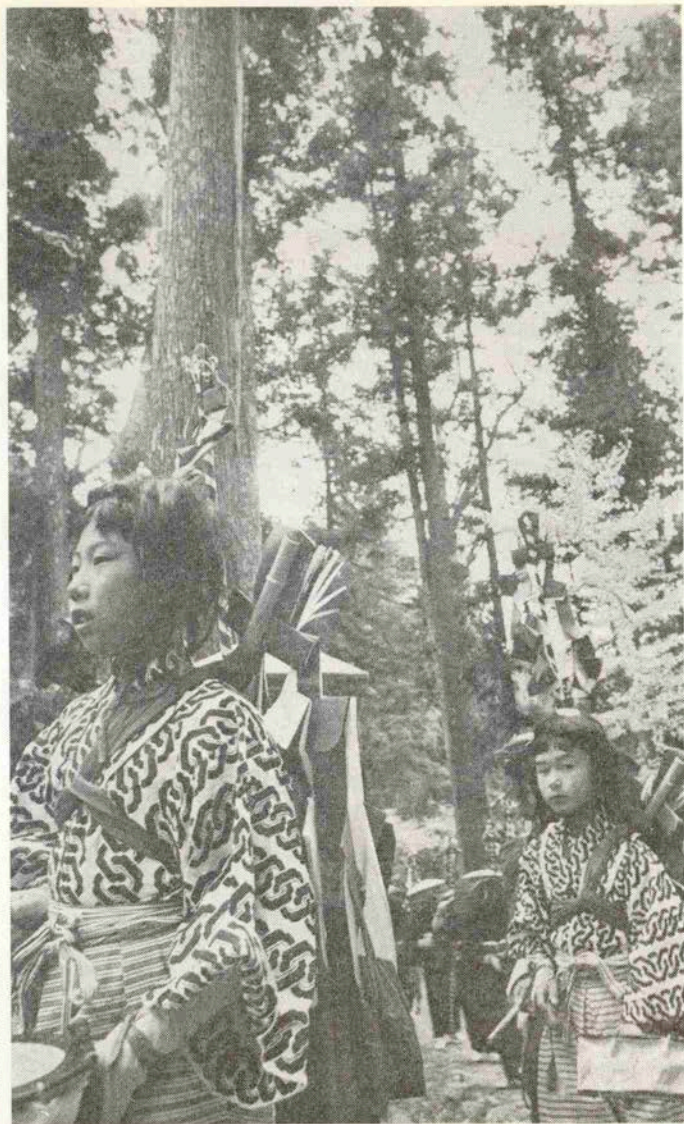


● 北神戸をゆく 〈2〉 ————— 三田百石踊り



三田市の上本条という小さな山あいの部落に伝わる古式豊かな雨乞いの踊りは、うっそうとした巨木におおわれた駒宇佐八幡神社の境内で、笛と太鼓の音によって村の男性たちの手でカラフルに演じられる。



神社に向う子供たちの顔にも緊張がみなぎる

●ルポルタージュ

北神戸をゆく

(2)

三田の百石踊

黒部 亨 〈作家〉

県下に名高い三田の「駒宇佐百石踊り」が催されるとい
うので、私たち取材班は十一月二十三日、車を駆って三
田市上本庄の駒宇佐八幡神社をおとすれた。

十一月下旬ともなると、さすがに北摂農村地帯の秋は

深い。空を流れる雲の色ははや冬のおとすれを思わせる
し、路傍に群生しているススキの白穂もひときわ孤愁を
感じさせる。

会場にあてられた八幡社は、古木におおわれた八幡山

のふところ深く鎮座している。おりあしく寒波の来襲で底冷えのする寒さとなったが、めったに見られない踊りとあつて、せまい境内にはこの日を待ちかねていたテレビカメラやアマチュアカメラマンが押しかけ、地元の観衆もぞくぞくつめかけてくる。

樹齢八百年という老杉が何本かさびえているこの駒宇佐八幡宮は、欽明天皇の三十二年（五七一）正月、託宣



駒宇佐八幡神社の境内で、女装を凝らした男性が雨乞いの儀式に入る

によって創立された由緒ある社で、別名「弓矢八幡」「厄除八幡」ともいわれている。寛永年間、九鬼大和守久隆が志摩国鳥羽から三田領主として入部以来、代々九鬼家の祈願所として崇敬され、明治六年郷社に、昭和四年県社に昇格している。

百石踊りはこの境内で行なわれた。

定刻になると、赤鬼の先払いで踊りの一隊が棧門をくぐって二列縦隊で登場。

「このおんどの、お寺がよいに、よう鳴る尺八を得てえ……」

と、哀調のこもった「道唄」にのって踊りながら境内にはいつてきた。行列は本殿を背にして半円形にならぶ。円陣をつくらないのがこの踊りの特徴で、半円形はすなわち馬蹄形、つまり駒宇佐の駒の蹄にかたどったものである。

所定の位置に整列しおわると、大新発意が神々に口上をのべ、ホラ貝が鳴り、魔鬼を退散させる空砲が鳴りひびいて踊りが始まる。

踊りの中心的役割を演ずるのは「太鼓踊子」と呼ばれる少年たちで、六、七歳から十四、五歳。みな女装し化粧を施しているので可憐な少女に見える。衣裳はカルサン（たっつけ袴）をはき、赤ダスキをかけ、かずら（ジャガマ）を冠り、背に幣を負っている。浅黄色の手覆いに赤紐をつけ、足は白足袋に草鞋はき。それら十四人の踊り子たちが、黒く縁取りした黄色い腰太鼓をバチで器用に打ち鳴らし、意外にはげしい動きで拍子をとりにつつ踊るさまは、他の踊りには見られないリズムと可憐さがあって観衆の心を打つ。

音頭を唄うのは「はた踊子」で、十六、七歳から二十四、五歳の男子が十二人。これも女装で、黒衣に赤帯。赤いホロを垂らしたすげ笠で顔を隠しているのは、男と知られないためだと

いう。はた踊子は同じ位置に立ったまま動かず、手に五色の幣をつけた長い棒（うつつ杖）で音頭をとる。他の踊りのように、全員が位置を移動しないのもこの踊りの特徴である。

踊りの一隊には、僧服を着て片手に軍配団扇、片手に篠竹に瓢をつけたものを携えた大新発意・小新発意と呼ぶおとながいる。これが踊りの指揮者で、黒衣に白ダスキ、編笠を冠って踊りの正面から指揮をとる。僧が神社に祈願するというのは、現代的感覚からみると奇異にうつるが、過去の神仏混淆のあらわれであることがこれによってわかる。

ほかに陣笠、陣羽織姿の鉄砲役、山伏姿のホラ貝役が二人いる。一見、異様なこの編成も百石踊りの特徴とさ



太鼓が森の中に響きわたり、祭りは最高潮に達する

れている。

地元の人の話によると、この百石踊りは氏子二百四戸のうち上谷組（上本庄、須麻田）と下谷組（東本庄）の二組に分かれているという。これは二組を競争させ、互いに刺戟し合うことによって衰退を防ぐためで、こういう政策的配慮をあえて行なっているところに、この踊りを愛する先祖たちの熱意が読みとれる。

今回は下谷組の踊りで、前記「道唄」のほか「小たか踊」「松虫踊」「世の中踊」など、一年十二月にかたどった十二種類の唄がある。曲名・歌詞の内容からみて、いずれも典型的な室町歌謡で、系統的にいえば「新発意風流念仏踊り」と呼ばれるものである。

◇ 「百石踊」はいうまでもなく雨乞い踊である。干魃のときに最後の望みを託して奉納されるもので、一度願をかけると氏子総出で宮にこもり、満願の日まで終日、踊りをつとめる。

「はた踊子」のうたう哀調のこもった節まわしに虚心に耳を澄ましていると、神々に雨を乞う農民の切々たる祈りがつたわってくる。

「なか踊りを踊ろうよー、いや、踊ろうよー」

いなばの国はよい国で、一わの稲に三石六斗、五文の酒が七銚子、

世の中踊りをおんどろよー、やあおんどろようー

「太鼓踊子」の打ち鳴らす腰太鼓の音にも、うぶすなの恩寵に守られてしか生きていけない農夫の願いがこめられている。

踊りの由来をさぐってみると、歴史はかなり古く、源流は約五百年前の室町時代にさかのぼる。口碑によると――。

全国各地に風流踊という踊りの広まった文龜三年（一五〇三）、当地一带は百七日間一滴の



宮司の石原さんから話をきく筆者（左）

雨も降らないという大旱魃に見舞われた。百姓たちは連日雨乞い祈願をしたがいっこうにききめがなく、生きた心地もなかった。

たまたま諸国巡歴中だった天台の僧元信僧都がこの地をおとずれ、庶民救済は僧の役目であると、八幡宮の森に七日七夜参籠して祈願した。そのとき夢の中で、多勢の小男小女が元信の周囲をとりまき、男は手に手に鼓を打ち鳴らし、女は五色の幣のついた杖をつき、片手に日の丸の扇子を携えて風流踊をしているのを見た。すると東南の風が湧き起こって黒雲が生じ、雲の中から大幣小幣が列をなして降ってくるのを見て、目がさめた。

あたりを見ると、ようやく夜が明けかけている時刻でいつの間にか元信の身边に大小のへびが集まっていた。へびが大小の順にかたわらの老杉にはい登っていったと思うと、ふしぎにも雨がポツリ、ポツリと降ってきた。

なおも一心に祈っていると黒雲が湧き起こり、四日目の払暁、小雨が降りだした。雨はしだいにはげしくなりついに暴風雨となって三日間降りつづいた。百姓たちは狂喜し、手の舞い足の踏むところを知らなかった。

村人は元信を徳とし、八幡宮へ願解祭を奉仕するにあたって、元信が夢に見たという小男小女の踊りをつくり元信を頭として七日七夜、境内で踊り狂ったという。

伝説ではそうになっているが、事實は室町時代から江戸時代にかけて、諸国に散らばった漂泊僧によって伝えられた念仏踊と考えてよからう。奈良地方にもこれとよく似た踊りがあるから、当時はかなり広範囲にひろまっていたのではあるまいか。

試みに古記録をみると、中御門天皇の宝永七年（一七一）にもこの地方に大旱魃があり、明清大和尚という人が神社に百石踊奉納の雨乞い祈願をたてたところ、たちまち慈雨をいただいたのでこの踊りを奉納して願済している。

また享保十四年（一七二九）の大旱魃には、智林和尚という人が雨乞い祈願の願済に、六か村二百戸の全氏子をもって百石踊を奉納している。

以後、大正十三年（一九二四）までの百九十五年間に十四回奉納されているから、平均十四年に一度の割り合いになる。珍らしきもつだってか、最盛期には摂津、丹波、播磨の三国から数千人の観衆が押しかけて、せまい谷を埋めつくしたという。それらの人たちがめいめい雨具を用意してきたというから、雨乞い踊りの面目躍如たるところである。

「百石踊」の名称については二説ある。

古くは「百穀踊」と書かれている文字も見えるから、百穀豊穰を祈願したためという説が一つ。いま一つは、この踊りを一回催すと米百石分にあたる出費を要したからだという説で、今日では後者が定説になっている。

氏子総会で決議されれば、本番三十日前から毎夜宮に籠って練習する。踊り手たちの衣装、飲食費、くわえて近郷から親類縁者を残らず招待して振舞った。それらのおびただしい出費を考えると、そう簡単に開催できるわけがなかった。雨乞いの必要の生じたりギリの場合のみに行なうのが通例だから、期日をきめて催すべき性質のものでもなかった。

「一生のうちには三度は踊れまい。二度踊れたらまし」といわれるのはそのためである。

県下には同じような雨乞い行事として、多可郡八千代町の「千石踊」、水上郡春日町の「百石踊」などがある。いずれも猿楽や田楽の踊りから派生した古い形式のもので、「千石」にしろ「百石」にしろ、やはり多額の経費を要したところからこの名がついたのだろう。

大正十三年を最後として、三田の百石踊も雨乞い祈願としては実施されなくなった。言うまでもなく世の中の近代化によって、他の通過儀礼や農耕儀礼と同様、発生



踊りのあとの餅まきに興じる村人たち

て秋の大祭日と決めたのも、伝統芸能の灯を子々孫々につたえようとの悲願からである。いまでも「太鼓踊子」の少年たちは、いずれも各家の長男ばかりが選ばれている。二、三男は養子に行ったり都市へ流出したりして土着の後継者となり得ないから、こういうところにも百石踊に注がれる地元住民の熱意がうかがえる。

もっとも、各地の農村と同じように、この地帯においても、若い世代のあいだにいわゆる敬神崇祖の念がうしなわれつつあるのは事実である。マツリの基本精神もうすらぎつつある。くわえて、農政上の減反問題等の影響も深刻で、手はなしで豊作をよるこぶ気持ちになれないという微妙な変化も生じつつある。農民の切実な田ノ神信仰から発生した百石踊も、その意味では矛盾した印象をあたえるかもしれない。

しかし、自然と神と人との魂のつながりは、人が地上に生きる以上、不滅のものとするべき、先祖の人たちの素朴な魂が創造した精神的遺産は、絶やすことなく後世に遺していかなければならない。地元保存会の願いもそこにあるわけで、神戸まつりや郷土芸能祭などには積極的に参加して好評を博している。

踊りがおわると、恒例の餅まきが始まった。

時点の源初の意味をうしなつたからである。しかし、五百年の歴史を誇る郷土の伝統芸能たる百石踊は、かえって郷土芸能として新たな存在価値をもつてきた。地元の有志たちも、祖先の遺してくれた貴重な遺産は責任をもって後世につたえるべきだとの信念のもとに、昭和二十五年、安井定一さん（東本庄）、酒井要一さん（須磨田）、石原幸雄さん（駒字佐八幡神社宮司）たちの努力で百石踊保存会が誕生した。

現在では「霜月祭」——すなわち勤労感謝の日をもつ

踊り子たちは扮装を解き、見物していた人たちも境内になだれこんで来た。石段の上、本殿の前から、つきたてのやわらかい餅がばらまかれて、人々の頭上に降ってきた。餅はようしゃなく頭や肩にあたって白い粉をとばす。歓声は森にこだまし、何百もの餅の雨が鈍い音をたてて地面にころがる。喜々としてその餅をひろっている老若男女の姿には、天地の恵みを寿ぐ農民たちの、平和なよろこびがあふれていた。

特集
エトランゼ
が語る

神戸世界の味

中華料理 陳 徳仁

フランス料理 ジャン・メルオー

各国料理 P・A・カンパネラ

西湖、杏花村——トリアロード



陳 徳仁
〈中美商行社長〉

中華料理

以上のうち、うまいものは？というときまず「金竜閣」の「歯水鮑片」これは網鮑（最上等のあわび）とにわとりキリンツの脚をうまく料理したもので金竜閣自慢の料理、香港の食通間でも評判になっているが、神戸の食通として知られる沢田清兵衛氏も、これはうまいと激賞している。しかしこれを賞味する場合は二、三日前に注文しなければならぬ、この「干焼伊麵」コリンツのイミエ（ヤキソバの一種）も他店で賞味できない独特のもの、これも沢田さんの——いや私も、大好きなソバの一つだ。また金竜閣は宴会料理もよいが、食通で、本場の広東料理を賞味しようと思われ方は、二三日前にこのマネジャー（李氏）に予算と人数を知らせ相談されると良い。

中華料理の種類は多く、それぞれの特徴があるが、神戸では先ず——広東——北京——四川料理が有名である。

広東料理では

金龍閣——新聞会館七階

九 龍——サンブラザ二階

別館牡丹園——鯉川筋の西へ入る

牡丹園、東亜食堂——鯉川筋

蘇州園——御影

群愛飯店——北長狭二丁目

大衆向き或は家族向きとしての広東料理は「別館牡丹園」を推奨したい、この「生菜包」サシヤク（肉のミンチと筍、椎茸……等を細くきざんで油でいため、別に出て来る生サラダで包んでいただく）は私の指名料理の一つにして、いるが、誰れにでも喜ばれるうまいもの。この「古老肉」コウラウ（醋豚）の味つけも仲々よく、日本人にはもってこいである。ついでだが、この「特別上等鶏絲魚翅」チキンイサナ（鱸の翅の絲切りの鶏肉が入っているスープ）もうまい、しかし注文する時に——「特別上等——」ということ。また鱸の翅をここで賞味する時は醋を少し入れて召し上ると

美味しい、NHKテレビの「今日の料理」ときどき広東料理のつくり方を教えている王夫人はこのマダム。

さて、もう一軒小さな店だが、中国人がよく行く店がある。「群愛飯店」といい、ここでは広東の粥がいつ行っても食べられるし、その他一品料理も主人自らの手製なので味もよい、冬ならば、このよせなべも好評、然し焗の真中に突き出ている煙突で火傷しないように注意すること。

広東のバイキング料理では有名な「九龍」がサンプラザビルの二階にある。ここでは他店で嘗味できない純香港式の「点心」（おつまみ料理が食べられる。値も安いしビールや酒も飲み放題、だがもともとバイキング料理が専門なので、一般に出される「点心」は数が多くない、そこで本格的の点心の嘗味がしただければ、三十人以上の人数を揃え、二、三日前にその旨をいい、予約しておくくと、香港から来た名コックが腕を揮ってつくってくれる（ここでいう「点心」とは香港の飲茶楼で出される軽食料理と茶菓子のこと）

北京料理では、



トアロードの異人館の東天門

神仙閣——トリアロードより生田新道の東
東明閣——明海ビル八階
第一楼——京町旧江戸ビル
東天閣——トリアロード

龍鳳——京町

天京——県庁南西

天安閣——神戸駅南北

八仙閣——長田

と宴会料理兼大衆料理店が多く、いづれも大宴会、小宴会向きであるが、北京料理の特徴は料理の数も量も多く、特に宴席料理で最初に出される「冷盤」（つき出し料理—前菜という）の見事さは広東料理ではみられない。通になると、この前菜を一目見れば当日の料理の程度が大体判る。また料理の最後には、饅頭や中国菓子、大ブディン又は餡芋、そば……等が出て来るので、子供達に喜ばれ、家族連れの宴会に、または、田舎から出て来て、中華料理に慣れない人達には北京料理が一番良いように思う、ただ北京料理を注文する時、上等料理には「つぼんやなまこ」が出て来るので、若しこれを好まない

方は、註文する時にその旨断つて他の料理に替えてもらふこと。

四川料理では

赤坂飯店——さこう十一階

四川飯店——六甲スカイヴィラ二階

だいたい広東料理、北京料理……といつても大同小異で、味のつけ方が些少違うのと、メニューに記載している名称がやや異なる。そして、出てくる料理の数の中には、一見してその料理がどこの料理であるかが判るような特徴料理が多少あるということだが、四川料理の味つけは広東料理や北京料理とは大いに違つていて、やや辛み（塩や醬油ではなく、唐辛子の辛み）のある料理が多いのと、四川料理でこそある『鍋巴虾仁』（わざと孤色に焦がした煮きたてのご飯の上に海老と汁をかけてたべる、かける

フランス料理

ジャン・メルオー

〈灘カトリック教会牧師〉

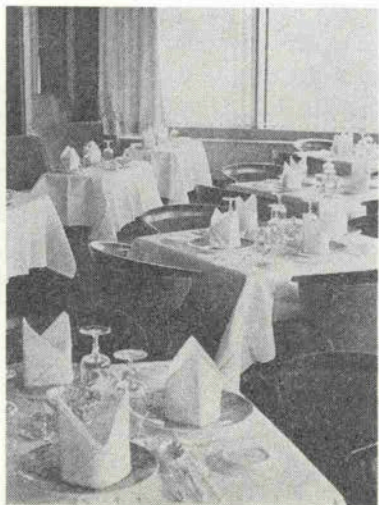


ご承知のように、フランス料理は、今や世界的に有名となつていきますので、神戸のような国際都市では、当然、他の国々のものと並んで、フランス風な料理の名前がメニューののつている店が多く、その大部分でたいへんおいしい料理を出してくれます。

神戸に二十二年滞在してきた僕は、いろいろなレストランで、たびたびその料理を楽しんだことがありますので具体的に、どこへ行つたらおいしいフランス料理が食

時にジュ、と音を立てるのがみそ）だとか、粉蒸牛肉（牛をミンチにして蒸籠で蒸した料理）豆办鯉魚（鯉の料理——四川料理では有名）又は、担々麵（辛い方がうまい、四川料理でしかない）だとかちよつと交つているので、辛味の好きな方、または広東料理や北京料理にちよつと飽たという方は四川料理を嘗味してみて下さい。

神戸市内ではさごうの十一階の「赤坂飯店」があるし（中国人経営）また閉静な雰囲気を楽しみながら座敷でという場合、又はドライブの家族連れ、又は二、三人連れでという場合には、六甲オリエンタルの向いに新築された北歐風のホテル六甲スカイヴィラの二階にホテル直営の『四川飯店』もよからう。（コック長は中国人）



フランス料理のプラン ドゥ プラン

べられるかということをおつかな紙数でご紹介することは、僕にはたいへん困難なことであります。

まづ、一般的に申しますと、日本料理や他の国々の上品な料理の場合と同様に、フランス料理の名に備ひる料理を作ろうと思えば、良質のすぐれた材料を、また、特殊な料理を除いては新鮮なものを使うことが、欠くべからざる条件となります。良質のパターを豊富に使うのも望ましいことです。その上、何といつても、フランス

料理といえば、それにあうような葡萄酒を選ぶことが大切です。この頃は日本でも、なかなかおいしい葡萄酒も出来ていますし、輸入された葡萄酒も、店によって、数多くそろえてあります。葡萄酒の選択に困るような時はソモリエ（専門家）に意見を聞くのがよいでしょう。

次に献立についていえば、日本料理、たとえばお座敷料理の場合なら、料理の選択は一般に店にまかせますが、フランス料理ではそういうわけにはいきません。自分のメニューは自分で定めるのが習慣です。そのさい、きまったコースを選ぶより、自分の好みにあうものを選び、一品選ぶのが、フランス料理をおいしく頂くコツです。むろん、その日の材料の具合で、その日の特においしい料理がだいたいあります。それで僕は、たいいてい、店の人と相談した上で料理を注文することになっています。一言つけ加えますと、フランスでは、サラダは肉の後に食べますが、その時には、葡萄酒は頂きません。それは葡萄酒の味がサラダによって殺されるからです。また、フランス人なら、サラダに出来合いのドレッシングをかけるよりも、自分の口にあうように、食卓で

自分で味を加減する方を好みます。

さて、外国から来た友達をご馳走しようと思えば、僕はたいてい、オリエンタルホテルのレストランに行きます。それは、ホテルならば、その国際的な雰囲気の中で外国人が落ちついて食事をする事が出来るためと、また、フランス人以外の場合でも、たいてい自分の国で慣れている料理をとることが出来るからです。パリに魚料理で名高い「ブルニエ」という店がありますが、オリエンタルホテル地下の「ア・ラ・ブルニエ」の魚料理はともにおいしく、僕はよく食べに行きます。機会があれば、あなたも、その「Filet de Sole Bonne Femme」（ひらめのグラタン）を一度召し上ってみませんか。むろん、それにライン・ワイン、特にモゼル地方の葡萄酒をそえると一層おいしくなります。冬なら「Bouillabaisse Marseillaise」（フィヤベース・フランス風魚貝寄鍋）をおすすめします。肉類では、僕は特にシャトーブリアンをご馳走になります。Saint Estephe（赤ボルドー酒）を飲みながら、オリエンタルホテルの十一階にはスカイレストランというのがありますが、ここは肉料理の専門で



三宮本通り角のフランス料理店プロバンス



料理で定評のあるオリエンタルホテルスカイレストラン

フラン)で、フランスの二十世紀始め頃のサロンのような雰囲気で、赤いビロイドの安楽椅子に、青いテーブルクロス、お皿はそれにマッチした赤と青のものがあがりす。夜になると、テーブルの上に、ろうそくのあかりがともされ、その静かなムードにあわせて、ソフトミュージックが流れて来ます。そこへチーフ・ウェーターがやって来ます。「では今日は何に致しましょう」

「さあ、御相談にのって頂きたいのですが…」と僕。
「では、始めに、オードヴル・ヴァリエ、その中に今日は“Aspic de foie de Volaille”とりレバー・ジェリーをおすすめします。」

「それから、“Soupea l’oignon gratinée”(オニオン・スープ)それに“Filet de Sole Sauce Normande(ひらめ・ヒレ・ノルマンド風)”と“Filet de Boeuf sauté Bordeaux”(牛肉のヒレ・ソテーボルドー風)葡萄酒は、では Chablis(白)とSaint-Julien(1967)葡萄酒(赤)にしようかな。サラダには、“Tomates Provençales”(トマト・プロヴァンス風)、デザートには“Pudding Chantilly”(プディング・シャンティリー)そのあと、コーヒーとリキュール・グラン・マルニエ(黄色)を下ささ。」

こういうわけで、まったくのスタミナ料理を—とても毎日食べられるようなメニューではありませんが—たまたに頂くと、フランスを思い出しながら、上気嫌で帰ります。もっと家庭的なところで食事をしたと思う時は、お菓子屋ドンクのレストラン「プロヴァンス」に行きます。

南フランスの雰囲気で、かわいあいあかりがついており壁には南仏の風景の大型カラー写真がかけられています。このレストランの特徴は、コックさんとボーイさんが別々ではなくて、みんなが交代でやっていることです。僕は、ここで好んで、“Fruite aux Amandes”(にじます、バターキ、アーモンド、ソース)を、日本産のマンズ・ワイン・ローゼを、カラフから飲みながらご馳走になります。葡萄酒は、ボルドーの“Grave 1967”で

“Le Consommé en tasse”(コンソメスープ)を頂いたあと、“Tournedos de boeuf Parisienne”(トルネード・ステーキ・パリ風)に、“Chateau Haut-Brion 1965”(赤ぶどう酒)をそえるとまったく本当のフランス料理の味が楽しめます。寒い時には、“Boeuf Fondue Bourguignonne”(ビーフ・フォンデュ)がよいでしょう。

この二つのレストランは、サービス、雰囲気ともに、その味に劣りません。特にスカイレストランからの夜景は、世界でも珍しいほど美しく、百万ドル、いや、ドル低下のため、二百万ドルの夜景といたい程です。

次にホテルとは別に、神戸にはそれぞれ個性的なフランス料理の専門店がいくつもありますが、その中から、雰囲気の全く異なる二つの店を御紹介してみましよう。先づその一つは“Blanc de Blanc”(ブランドゥウ

も結構です。もう少しフォーマルな食事をしようと思えば、オールド・ヴルとして、“Salade Nicoise”（サラダニース風）あるいは、“Quiche Lorraine”（カスタード・パイ・ローレンヌ風）、スープは、たとえば、“Soupe à l'oignon”（オニオン・スープ）、肉料理の中では、“Escalope Vallée d'Auge”（ロウシ肉・ソティ）又は“Filet de Boeuf au Poivre”（クレ・ロシヨーツキ・ステーキ）、あるいはこの店の自慢料理“Tournedos Maitre d'Hôtel”などがおすすめです。お店には、葡萄酒もよくそろっていますが、肉料理には、特に、“Chateau Giscours margaux 1967”が特によく

各国料理

P・A・カンパネラ

（オリバー・エバンス・カンパネラ商会社長）

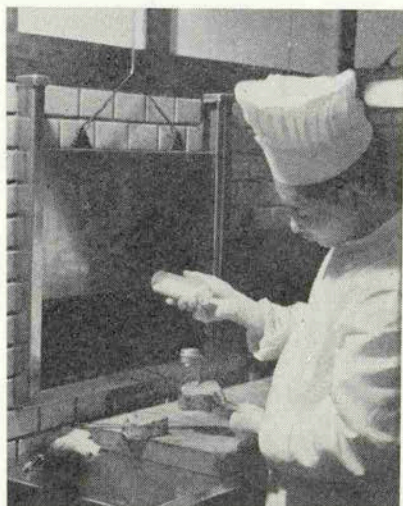


私がこれからのべるレストランは、ある店は私が個人的に足を運んだことがあり、多くの店のご主人は私のもとで働いたり、指導を受けた経験があり、あるいは過去八年間私が会長をしている国際委員会のゴルフ競技会に景品として料理を提供して援助していただいた店です。

ミヤスグリルは読者の皆さんにもよく知られているレストランの一つです。ご主人のミヤスさんは、私がこれまで25年以上にもわたってよく知っている方ですが、彼はまさに底から鍛えあげられた人で、長い間の努力と業績は賞められていいでしょう。またそれはいっしょに働

あうと思います。

最後に一言申し上げたいことは、先程、フランス料理では、メニューは自分で決めるものだと言いましたが、それだけでなく、さらに、フランス料理をおいしく食べるためには、店となじみになることが肝心です。料理の名をいっただけで、必ずしも自分の口にあうものが出てくるとは限りません。よくお店の人と相談し、お店の人にも、自分の好みをわかってもらった上で、店の人とお客様が一語に協力して、お料理を考え出し、創り出すことが大切です。そこにこそ、フランス料理を頂く楽しみを見出すことが出来るのではないかと思います。



コーベビーフのステーキを焼く“蠶皮”

き、陰ながらご主人を支えておられるアキ夫人の協力のたまものでもあります。お店がいつも清潔に保たれているのはいうまでもありません。このレストランはトアロードのはずれの下山手通にあります。

矢野スポーツ店の裏にある、グリルカワイというスタッフレストランも、おいしい外国料理の楽しめる所で、もう25年以上にもわたってカワイさんを知っています。彼と前述のミヤスさんは、彼らが店をもつ前に長い間一緒に働いていたことがあり、カワイさんご夫妻の長い間のお仕事は賞讃に値するものです。



夜景の美しい北野クラブの階上レストラン

親善使節としての仕事の向上に、長い間よく働いておられます。このレストランは明海ビルの地下にあります。ジョーさんは、私が一九四五年に神戸へ来た時お会いした最初の人の一人です。もう長い間お仕事に励んでおられ、彼は確かに成功したレストランの経営者であり、彼の素晴らしい仕事をほめたたいと思います。

キングズアームズ 典型的なイギリス風レストランで最初はコーテナイ・ブラウン氏によって経営され、イギリス風の味がよく出ていましたが、後にジョージ・ペルネ氏が経営するようになると、フランス風の味もちょっと加味されました。今は経営者は日本人ですが、このフラーロードに面しているキングス・アームズで今なおおいしい料理を楽しめます。

ダナ・ガーデン このレストランは、最初はイギリス人によって設立されたものですが、後にハンス・クノプフリさんがスイス風の味を加味しました。これはもちろん私の個人的な考えですが、イタリア人がスイス人に最上の料理の作り方を教えたからでしょう。ハンス・クノプフリ氏にお礼を申しあげたいと思います。ダナガーデンは三宮町柳筋の二つ下手にあります。

ギリシャ・ピレッジ 典型的なギリシャ料理のレストランで、すべての料理はサリスさんとギリシャ人のマネージャーによって、行き届いた衛生管理のもとですべてのお客様に満足していただけるようきびしく指導されています。

ギリシャピレッジのサリスさんに讃賞の言葉をおくりたいと思います。

市役所の真前にあり、読者の皆さんにもおなじみのテキサスターバンはアメリカ料理で有名なお店ですが、このお店はウッド氏や経験豊かな、コックさんのきびしい指導のもとで運営されています。私は個人的にコックさんの一人を長い間知っていますが、いつでも清潔な状態で心暖まるサービスとおいしい料理を楽しめます。関西地方における、ウッドさんとスタッフの方々のお仕事に對してお礼を申し上げたいと思います。

レストラン・ドンナロイヤ。ジョー・ドンナロイヤさんは彼の特別なイタリア料理を通じて、イタリア政府の

を誇りに思い、日本郵船のチーフスチュワードとして、どうすればお客様に喜んでもらえるかをよく心得ておられます。

龜川ステークハウス 山本通りのセークレットハート教会の近くにあり、よく衛生管理の行き届いた店として読者にも知られており、料理には絶対の誇りをもち、その仕事ぶりはほめられてよいものです。

北野クラブ 北野町の一番上に位置し、読者にもよく知られている通り、衛生のゆき届いた管理のもとで外国風料理を楽しめます。

ブランドブラン 京町筋にあり、雰囲気、衛生、そして行きとどいた管理でお勧めできます。

フック東店 元町通のはずれ、南京街の近くにあり、よい雰囲気、衛生、よい管理で知られているレストラン。

オリエンタルホテルレストラン 戦前、戦後を通じてオリエンタルホテルレストランは、多くの来賓にいろいろなおサービスを長い間提供してきたし、キス氏のご努力のおかげで、外国料理、衛生そして管理面で大いに賞讃されてよいと思います。他の多くのホテルも、キス氏の研修のおかげをうけていることは確かでしょう。

最も新しい外国風レストランの一つは、大阪と、神戸

のトアロードにあるケンタッキーフライドチキンです。

よい衛生管理のもとで南部風ケンタッキーフライドチキンを召しあがれるし、店の設備自身もよい。またピクニックや家庭にもって帰るデザインの良いうつつわもよい。

世界中のケンタッキー・フライドチキンのレストランで使われている。立派なデザインの備品も手頃な値段で手に入る。お客様に喜んでいただくために、素晴らしい仕事をされている、ロイ・ウエズトン氏と彼のアシスタントであるボブ・ハーデイさんに最大の賞讃を贈りたいと思います。

関西の外国風のレストランをご紹介します。以上のためには神戸っ子の雑誌一冊全部が必要でしょう。以上のべたレストランは私が個人的に知っているレストランですがこれを機会にすべてのレストラン経営者に次のように申し上げたい。

「人間はみな食べるのが好きなのです。もし彼らがよい衛生のもとで、手頃な値段で最高のサービスを受けているのを知れば、お客様はまたやって来られるでしょう」と。



フラワーロードのイギリス風レストランキングスアームズ

TALK OF KOBE

街のおしゃべりへ2

え・榎 忠



山 陽新幹線のトンネルとトンネルの狭間、新神戸駅は源平合戦の境、生田川上。国鉄とNHK大河ドラマ『新平家物語』共催平家ブームは神戸の街にも押しよせ、平家ゆかりの地ではいざ観光の陣。

一の谷合戦の木戸口、平清盛陣屋の跡にあたり、熊の梅、梶原の井、あつもりの萩の史蹟の地とノボリをかかげた生田神社では、この正月から木曾からとりよせた源平ソバ(二〇〇円)紅白のあんころもちの源平モチ(五〇〇円)を売出し、ソバは元旦午前二時半で、二日は一時間半、三日は二時から売り出して一時間で売切。モチは八千個が五日間で売切というすさまじさ。

「武家商法というか、四一万円の売上げで、木曾からとりよせたため三八万円の実費がかかり、骨折損のくたびれもうけですが、非常に受けて、いかに源平に対する郷愁が強いかということですね」とは神社側の話。すでに九州から二千人、豊橋からバス八〇台の予約を受け、二〇人の神主さん、五〇人の巫女さんにも「祇園精舎の鐘の音」が「鐘の声」などになったらあかんと平家物語の特訓(須磨寺の方は坊さんしかない)ので困っているとか」と、万全の構え。

一方、平敦盛にゆかりの深い須磨寺では、東京からモデル連れての撮影や五月頃にはロケ隊も来るというから、前宣伝も上々。四月からは墓地上の国道沿いの「韓国人の不法占拠住宅」をとっばらって駐車場にし、平敦

盛・熊谷直実一騎打ちの放映される時期に備えている。春にかけてバス一〇〇台も押しよせそう。敦盛首塚周囲の墓地の霊もおちおち眠れぬのでは？



もう終電車も出たで、ええかげんに腹きめたらどや

か わらせんべい異聞。源平合戦の皮切り、生田の森の戦いで、源氏勢の若武者河原太郎、次郎の兄弟は命をかえりみず、源氏勝利の糸口をつくり、敵味方共にその武勇をたたえられた。合戦のあと阪東武者の兄弟をいたので、生田の川尻で、あるおばあさんがせんべいを焼いていた。それが今のかわせんべいのもので、それを明治に入って湊川神社創立の頃、どういうわけか瓦せんべいと成り楠公父子別れの絵が焼きこまれてしまった——とは生田さんの話。生田さんでは二月から河原せんべい復活の意味で、揚羽蝶と笹りんどうの源平紋どころを焼きこんだ源平せんべいを売り出すが、この製造発売元は瓦せんべいの亀井堂本家というから、はてさてこのせいべい合戦、勝負はどちらに？



ミスターミヤザキ、神戸ノ夜ヲ楽シクネノ

平 家物語を語る会が一月十八日、生田神社で開かれた。その日の平家の昔をしのぶ献立から。清盛が熊野詣したとき船に飛び込んできて、「これはいいぞ、平家は栄えるぞ」と縁起の上ったすずきの刺身。義経と静が別れた時に食べた吉野葛。木曾義仲の木曾そば、屋島の粟もちの雑煮、カシの葉にもったむし御飯、圧巻は安德天皇が深くずになった壇の浦のわかめ。みそ汁のみながら、幼帝の最後をしのんだのでありましょうか。

「暴

力団再武装」高倉健サンのヤクザ映画にピンク映画の三本立て、看板には「雲の湯女」窓口には「蜘蛛の湯女」と書いてある町、腹巻きしたお兄さんの歩いている町、横丁の格子戸開けると、まるきり音程のはずれた「城下町」とどうにかまともな「軍歌」のとび出る町、ポンポン神さんに手をたたき、「男は女に負けないかん」とお尻をたたくおばさんのいる町、少々おでんがますぐても、あまりに安くて腹のたためぬ町。そんな春日野道商店街にオモロイビルができています。商店街中央映画館日栄劇場跡に建った「ニチエイタウン」がそれ。異色のビル出現とでもいいたところだが、祝開店〇〇さんへ”の花輪に飾られ、悪いもないたらずまい。

コンクリート開放しの緑の壁、白い鉄骨を残したまま形にはまらない自由な区画、通路、階段、自由に動くハズの渡り廊下、吹き抜けのホール、両横に緑の小庭、半地下に中二階、テラスを備えながら新しい感覚のクールなタウンにならないところはさすが春日野道。建物におされず、小料理屋さんにスナック、麻雀屋さんが従来あるがままの姿でフリーにおさまっている。みんなの広場”であるホールは、ゲーム台が二〇台ほどおさまり、近所の子、バジャマの男の子、ねんねこのお姉さん、ゲタをはいたお兄さん。地域住民のコミュニケーションの場としての機能は確かに果たしてるけど設計者も困惑しとうやるな。なぜか縁日みたいな町、春日野道へ行くのは雨のしよぼ降る日がいいのだ。

風俗学入門 ②

体温調節の巻

向井 修二 <プロデューサー>



人間はどうして働くのでしょうか。

ある人は家族を食べさすため……。

ある人は大きな希望を満たすために……。

ある人は小さな幸せをつかむために……。

そしてそれぞれに理由はあるものです。

しかしよく聞く話に「食べて行くために」

口ぐせのように人がいます。又、それし

か自分は出来ないといふ人も大勢いるも

のです。食べるために働くなどともまるで牛や

馬のようなことを、同

情を求めるようなまな

ざして語るのを聞くと

本当にハッピーな人だ

と思えてなりません。

家を建てるのも、食

事をするのも、すべて

人間の体温調節のため

だと思えます。なぜな

ら家を建てて、家の内

に住むことで寒さや暑さから守り、そして、

衣服では体温を調節し腹が減ると体温は下が

り、そして食事をするので体温調節を測り

ます。寒くてお腹が減っているは、人間らし

くなく、ガストロップをつけたら、お茶を飲

んだり、ラーメンをすすったり……。

すべて人間が日常でやっていることは、体

温調節のためといつてよい行為ばかりです。

快適な環境こそ、それらの体温調節を主とし

た考えがなければなりません。人間が多く集
まると温度はあがり、地下街などは冬に冷風
を送らなければならぬのです。

愛することも体温調節にあります。はじめ

て手を触れてからセックスに至るまでのプロ

セスは、そのまま体温の交流のプロセスで

す。

冬に結ばれるカップルが多いのも、愛より

も体温調節のためかもしれません。

人間の体温調節の機能は動物としては下等

です。ヘビやかえるの冬眠のように季節に応

じて実に巧みな体温調節を行なっています。

しかも何の機械も薬も使っていないのです。

なんと高等なことだとは思いませんか。

宇宙服には細いパイプが全身に入っていて

その中を温水、冷水が流れ、外界と体温との

温度調節を行なっています。

しかしながら、ヘビやかえるに比べて何と

たいそうなことでしょう。

文化と歴史と体温調節でとらえたとき、自

からコントロールできない人間がセントラル

ヒーティングを目ざして、汗水を流す非文化

さは何とこっけいな皮肉なものでしょう。

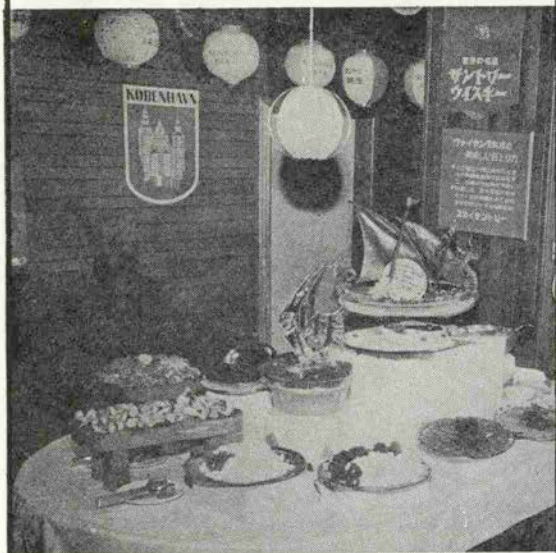
IC回路を使ったコンパクトな体温調節品

が発明されない限りこのこっけいな文化的活

動は続くのです。そして、勤勉に働かなけれ

ばなりません。

春の集いに！



〈北欧ヴァイキング料理〉

2000円〈税込み〉

飲みほうだい（サントリー純生ビール）＋食べほうだい
クラウン・コーラ

一品料理、日本酒も準備いたしております
同窓会など各種パーティにご利用ください



なごやかなムード

すばらしい眺望！

スカイサントリー

三宮交通センタービル9F TEL(391)3705~6

マロニエの木 恋人の街トア・ロード
レストランNASU



★ 定休日が火曜日になりました

RESTAURANT
&
T E A

那 壽

生田区北長狭通 3-4
トアロード高架上の30m
TEL 078(391) 1873



淀川立見席 2



映画とテレビについてという問題に私がお答えするとしたなら

淀川 長治 〈映画評論家〉

ミュージカル映画「屋根の上のバイオリン弾き」を大きなホールで見たときにはぞくぞくした。ホールじゅうが面白くなった。しみみりと、そして、すごくぜいたくなムードになった。休憩時間にロビーに出るとみんな酔っていた。

東京12チャンネルの金曜スペシャル。十二月十日は村昌平なのであわててスイッチを入れた。午後八時から

の一時五分

十分。ドキ

ユメンタリ

イ「未帰還

兵を追っ

て」。これも

ぞくぞくし

た。すっか

り感心して

しまった。

テレビと

いえば私は

黛敏郎さん

の「題名の

ない音楽

会」のファ

ンである。

屋根の上のバイオリン弾き



黛さんの解説が巧いので聞き惚れてしまう。音楽のいい勉強にもなる。

むかしはテレビもラジオもなかった。それでゆつくりと勉強ができた。私たちの少年の時代は幸せだった。これは嘘である。

いついかなる時でもチャンネルさえひねれば何かが見られ、ラジオから何かが聞ける。やはり見るほどに聴くほどに勉強になる。

つまらない俗悪なものばかり見たり聞いたりしている馬鹿になる。この言いは可笑しい。つまらぬものも大いに見て聞いておくと、それがやがてつまらぬと必ず気がつきだす。まづいものを喰べてこそ上等の味がわかる。

ところが映画はそのようなテストの材料になるだけの余裕のあるわけではない。電車に乗って来て頂いて、そのうえ、金をも頂く以上、常に上等。上等以外に作ってはならぬ。

さて今日の日本映画。どうであろう。いやにわかりにくくて頭が痛くなるか、ポルノ、やくざ、これを悪いというのではない。しかし上等とは言えない。そしてやっとう寅さんに観客は満足しようと思える。

今晚見ます。電車の中で、知らない人が私にそう囁いた。その晩、私も見る。見たあと電話がかかる。あのシンのことあれこれ。これも知らない人。それも地方か

らの電話。テレビはこのように日本じゅうが同時進行。見ているその時間は、よそでもその時間を楽しんで家じゅうで見ていた。

映画にとってこれほどの敵はないという。はたして敵かどうか。このテレビを映画はなせもっと利用しない。試写をテレビでやる気はないのであろうか。ラジオが生れたときレコード会社総倒れといった人がたくさんいた。テレビは映画の水さき案内とは思えぬか。

ところでNHKの海外ドラマ・シリーズを見ていると、テレビ・ドラマの作り方と映画館で上映する映画の作り方のちがいが実によくわかる。映画が二〇〇頁の本ならテレビ・ドラマは七〇頁でまともになっているだけでなく、やはり見せ方が、納得のゆく作り方である。

マイク・ニコルズ監督の「愛の狩人」はテレビではここまで語り得まいし、マウロ・ボロニーニ監督の「愛すれど哀しく」もそう。この二作は、前者が男のセックスを追究し、後者は売春婦とひもの話で、女は性病になっても客をとる。これでは駄目だというのはの



愛の狩人

ない。この二作には「屋根の上のバイオリン弾き」とかわらぬボリニウムがあつて、これでは一夜だけのテレビでは見せるにしのびない。「07」も「レッド・サン」も一夜のテ

レビのために製作されたものではない。

それではテレビ・ドラマは一夜だけの貧しさの中で作られているのかと詰問されると筋がいで、テレビ・ドラマは映画館の映画で作り得ぬ、たとえオムニバス映画のその一篇の見事な小品の良さを、それ以上にブラウン管のわくの中での巧みな囁きの話術でまとも上げ得るわけである。

テレビは「部屋」であり、映画は「劇場」である。部屋でこそ「題名のない音楽会」は見事な勉強になる。今村昌平の「未帰還兵を追って」を見ていると戦いに破れ今もそのままマレーヤタイに居残ったまま原地語を使って生きぬいている人たちが、テレビというブラウン管の中に見ることでびったりと見る者と画面の中のその人とが結びついて、ひとごとでないままの現にそこにいるその人の肌を感じさせ、これは劇場で見る以上の実感が盛り上がる。そして今村昌平の人物紹介の巧みさは驚くばかり。テレビが生れたとき朝から晩まで放映していったらそれほど見るものかどうか。そう疑ったのに今では何局もが競って放映し、誰かが何かをいつでも見ているのである。ただだから見る？ けれども嫌ならだでも見まい。人間は見るのが好き。映画はもつとこのことに気づくべきである。呼べば来る。ただし来るだけの映画を作りさえすれば。そして映画とテレビは兄弟となつて助けあうべきだ。

愛すれど哀しく

