

●月刊「神戸っ子」11周年記念

ブルーメール賞受賞式 '72神戸っ子酒祭り開く

4月19(水)神戸商工貿易センタービル23F



美女に囲まれ72年の酒徒三役そろいのみ



神戸っ子11周年を祝して坂井兵庫県知事のスピーチ



ブルーメール賞受賞者花柳芳恵一子さんの舞踊「うやいす」



花の四月十九日、神戸商工貿易センタービル二十三階の神戸港を見降ろす絶景のホールで、本誌11周年記念、第一回ブルーメール賞受賞式と、'72酒祭りが賑々しく開かれた。

ブルーメール賞の受賞者、中村隆さん（詩人）・山口牧生さん（彫刻）・田原富子さん（ピアノ）・花柳芳恵一子さん（選考委員の赤根和生さん（美術評論家）からの報告の後、本誌小泉康夫編集長からブルーメール賞のブロンズ目録が手渡され、副賞（各拾万円）が、協力、地元会社、神戸銀行、石野証券、丸大、そう、川重、神鋼、助、田崎真珠、角南商事、竹馬準之助、



酒亭CMシクールに決りきった浜田富栄さんと番付審査委員長石野成明さん



沖縄日本復帰の前に沖縄舞蹈研究所による沖縄舞踊



神戸の横綱秋田さんと（右）京都の横綱充良本辰也さんの対面・八尋不二さん、中西美伎子さん・月の桂の増田徳兵衛さん・本誌・小泉美喜子



詩人「輪の会」のメンバーと左より二人目は山口牧生さん（受賞者）



ウシオ工業、神栄、パントー化学
（敬称略）からの代表、石野証券
社長から、四人へそれぞれ手渡さ
れた。ささやかでも、実りのある
賞が地元文化の芽になれば幸いだ。
続いて兵庫県知事坂井さんから
のスピーチ、書家望月美佐さんの
鮮やかな文字に。72酒祭り。が開
かれ、酒の生一本、菊正宗、白鹿、
白鶴白雪、富久娘、多聞、日本盛、
桜正宗、忠勇、沢の鶴、大関、金
盃、金露、大黒正宗名社提供の樽出
しの升酒、サントリーの洋酒、ア
サヒビールのビンビール、マンズ
ワイン、オーシャンのワインなど、
お酒はたっぷり、料理はバーグ、
かねてつのカマボコと並び、それ
(次頁へ)



フィナーレ熱狂的なサンバの後で手打ち、小泉編集長（右）中西勝さん



ゴーカなサンバの衣姿にごきげんの望月美佐横綱



熱っぽい会場は若い女性・男性でいっぱい（中央松の家高殿さん）



を受ける酒亭は、ムーンライト、路、ヌベール、キャンティ、阿似子、さち、盗族の館、小万、娑羅、千松の家、フック東度、鈴、大しま、ヤングスポット、るふらん、蛸の壺などがずらり。神戸百店会からのユニークな賞品などがそろつて会場を盛りあげた。

プログラムも受賞者花柳芳恵一子さんの舞踊うぐいす、沖縄舞踊、ムチムチはりきる今岡モダンダンス研究所のセブンビューティーズのダンス、二紀会提供のヴィーナス誕生、紅白源平落書合戦、そして最後は、甲南大ブラジル研究会のメンバーによるサンバの演奏に、熱狂的な踊りで場内幕を降ろした。

総合インテリア
株式会社 神戸日建
建築設計施工 店舗改造
神戸市蘿谷区御幸通3丁目1
PHONE 251-3525 (代)

KOBE
NIKKEN



今月の店舗

COFFEE SNACK

コーヒー ¥120 フルフル ¥180

営業時間 A.M. 9:00 ~ P.M. 10:00 日曜日休み

再度筋バス停前

4月8日。ミナトを見降ろす神戸商工貿易センタービル24階のバークで、安井賞を受賞した中西勝画伯を祝うパーティが、お祭り好きの勝つあんにふさわしい大太鼓響く会場で開かれ200人近い人々が集った。当夜48才の勝つあんを初め、陳舜臣〈作家〉徳永秀則〈音楽家〉大久保文男〈毎日新聞〉占部六郎〈デザイナー〉さんなど10人近い年の“チュー太郎の会”が生田神社の福田権官司のノリトにうやうやしく発会した。また初音礼子さんが新芸座の山本さんの名太鼓で、河内音頭を推し、二紀会兵庫県支部メンバーが色々とプログラムを組んだヒューマンな会だった。

中西勝をがむび会



阿木五郎の声を通して 中西勝の 安井賞授賞 を讃える詩

中西勝さん

とうとう

やつたね！

ても

ほんとうはどうなのか

やつたのか

もらつたのか

かつたのか

そこがあおいに

しりたいところですがねえ

シヨーは腰をふりながら来る

わたしたちは腰の呻きを見る

みんなが眼を見はるだろう

みんなは眼をふさぐだろう

だが

英語の show は見世物だが
漢字の賞は儀式だ

それは
お目出たい感激だ
特大の拍手喝采だ
安井賞だ

メキシコ・インディオの大地
聖なる母と子の絵だ
あふれるゴーギヤンだ
ノアノアならぬ
かんからかんの

かんだ

君本昌久



冠だ
首長のおまじないの帽子だ
テンノーヘイカだ
万歳だ

花も嵐も色を越えてだ
この世の外なら
屁コイテ寝るのだ
トタン屋根の愛の巣だ
咲子との交響楽だ

ふたたび

かんからかんのかんだ

「マサルさん！ 雨が……」

「マサルさん！ 大変よ」

「いま、起きたらあかんえ、
工工線やし、そのままじ

つとしてんかあー」

十本の指でジャングル搖きわけ
喘ぎ喘ぎ近寄る

安井賞の男

いちばん

クライマックスになつた
人類一匹

おお！ とうとう
やつてしまつた

中西勝さん

そして見よ

火の眼。

風の鼻。

水の口。

地の髪。

新しい未来が
始まっているように

さながら
永劫の地獄も復活している

あなたの絵のように
ゆるぎなく

ナイトクラブ
北野クラブ

神戸市生田区北野町1丁目64
TEL 231-2251~3



レストラン

フラン ドゥ ブラン

神戸市生田区京町77-1
神栄ビル 7階
TEL 321-1455
331-2200

レストラン

北野クラブ

(コラル)
北野クラブ 2階
TEL 231-2251~3

レストラン
スナック
バー・売店

北野クラブ

レストラン事業部
関西汽船別府航路ゆふ丸
TEL 241-9588

ブティック

フラン ドゥ ブラン

北野クラブ 2階
TEL 221-5490

ブティック・免税店

フラン ドゥ ブラン

大阪空港国際線・国内線
TEL 068-56-7458

浅木トミコオーナー

KOBE BEEFの美味さを

たっぷりたんのうさせてくれる

ビーフステーキのフック東店は

神戸ならではと評判です

ビーフステーキの店

HOOK フック 東店

神戸市生田区栄町1-5-3

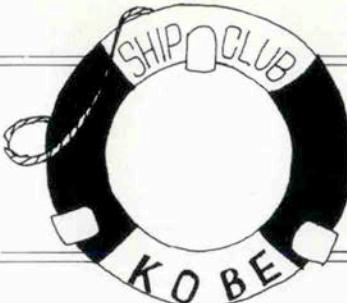
TEL (078) 321-3207~8



ことしのアサヒビール
にがみ走った切れ味。



会員募集！好調！



コウベシップクラブ
(仮称)

コウベシップクラブ(仮称)

★船ファンのクラブをつくろう 〈会員募集〉

★クラブ名の名附け親になりませんか 〈会員募集〉

ミナト町神戸に住む私たちにとって、世界の出船入船は興味深いものがあります。春・秋に入港するキャンベラ号のような客船をはじめ、コンテナ船、貨物船、タグボートまでいろいろあります。そして、世界中のシーマンが神戸港に親しんでいます。でも、いがいに神戸っ子はミナト町に住んでいたがら知らないこと、関係ないことを思っている人も多いのではないかでしようか。モチロ、さあ、さあ、いらっしゃることは確か。そこで、月刊「神戸っ子」では、今ざして「コウベ・シップ・クラブ(仮称)」をつくり、気軽に、海上に、親しみたいと思うのです。愛されるミナト神戸であるた、ファンのみなさんのご入会をお待ちします。

★会員数一一〇〇名(仮定)

★会員の資格—海・船・港・が好きな人(年齢不問)

①神戸港に入港する世界の船の見学 ②会員パーティへたとど ③講演会・映画会など ④船旅へのサービス ⑤世界の父歓会(企画員がいろいろなテーマをつくって活動します)

★会員登録料一〇〇〇円

★月会費五〇〇円(七月より)

★発会式／昭和四十七年七月二十日(海の記念日)

★当クラブ・キャプテン 陳 舜臣さん(作家)
副キャプテン 小川直彦さん(医師)

★クラブ仮事務所 月刊神戸っ子編集部

神戸市葺合区八幡通五丁目九六K・Eビル4F でんわ/(二二二)七〇三七二二二)八〇七二 担当係/小泉美喜子

★会員のお申込みは月刊神戸っ子へ。住所、氏名、年齢、職業を書いて入会金をそえ神戸っ子あてご郵送ください。(7月15日〆切り)

★クラブ名を募集します。

官製ハガキでクラブ名を。住所、氏名、年齢職業を書いて、神戸っ子編集部までお送りください。締切り5月10日。選考は陳舜臣さん(作家)があたります。

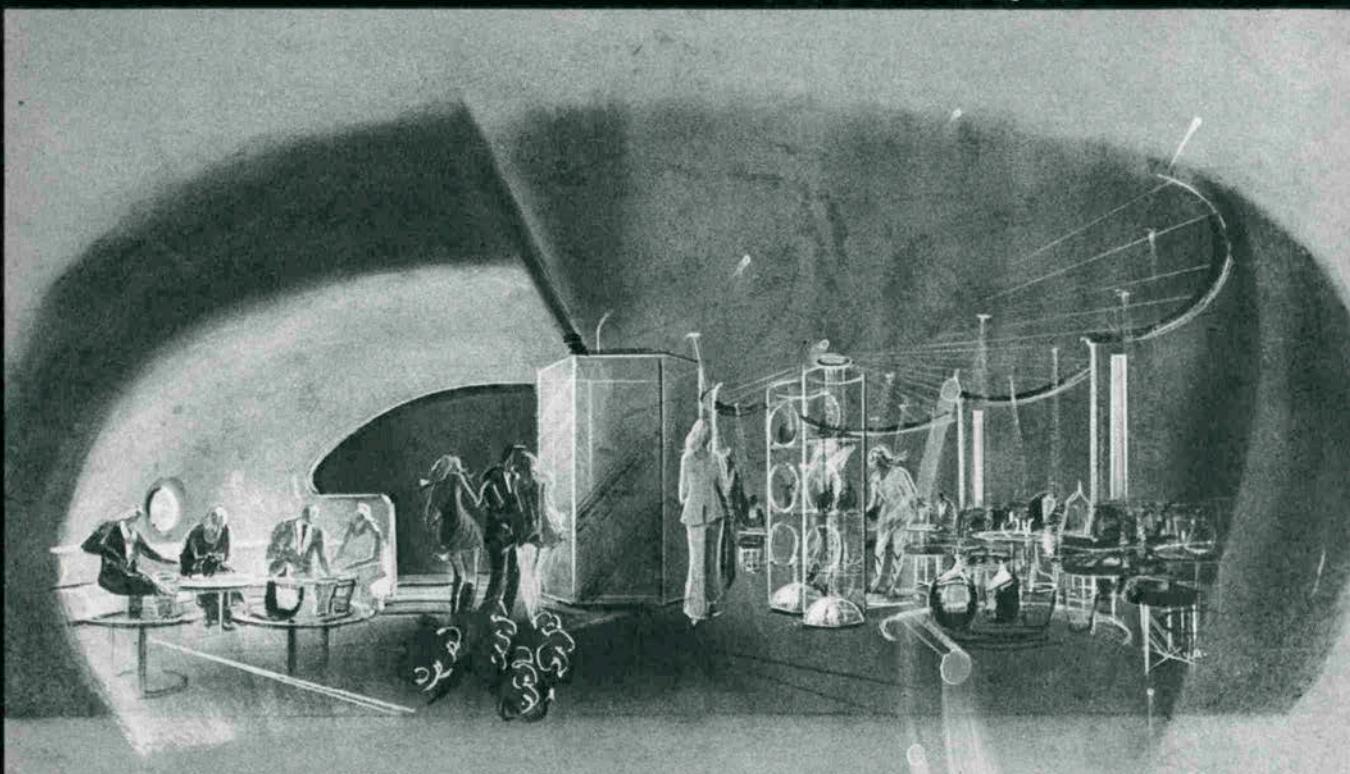
(入選作品にはキャンベラ号の美しいパネルをさしあげます)
★お問合せは/月刊神戸っ子まで



KOBE北野町のおしゃれなティーサロン

MAKE IT FUNKY EVERYBODY

WORLD WIDE FAMOUS DISCOTHEQUE CLUB IN KOBE



★ OPENED 8:00P.M.

CLOSED 3:00A.M.

CLOSED 4:00A.M. (EVERY SUNDAY OPENED 6:00P.M.)

MEMBERSHIP SYSTEM 会費：1,000

TABLE CHARGE 500 EACH (P.M. 11:00迄会員の女性に限りフリー)

DISCOTHEQUE45

CALL KOBE 371-1923

shanty



シャンティ
加納町次又真布ニビル地下

TEL 231-5202

●山小屋の暖かなムードのなかでリラックスなひとときを
水割ホワイトラベル500円 ビール300円 からあげ500円
P.M. 6:00~深夜／エレクトーン演奏で唄も楽しめます。

黄色い薔薇が薫るとき

黒い髪にのこる昼下りの叙情



ワンピース／スギヤ

高級茶房ミハラにて

モデル／平田和子さん

服飾とおしゃれ小物

スギヤ

トアロード店 331-3436
六甲店・阪急神戸店・心斎橋店
梅田店・宝塚店・東京店

高級茶房・寿司

ミハラ

元町通1丁目12 Tel 321-4735
A.M.11:00~P.M.5:00
寿司 A.M.11:00~P.M.11:00
コーヒー 120円 コーラ 120円

コーベインダストリアルクラブ

(旧)神戸実業俱楽部

神戸元町通1丁目12 Tel 391-3155
P.M.5:00~12:00まで
ビール 250円 水割スコッチ
●雀可 ウイスキー 450円

スペイン家具
ヨーロッパ民芸インテリア展



スペイン家具
ヨーロッパ民芸
インテリア展

とき／6月8日～13日
ところ／さんちか広場

靴と舶来雑貨



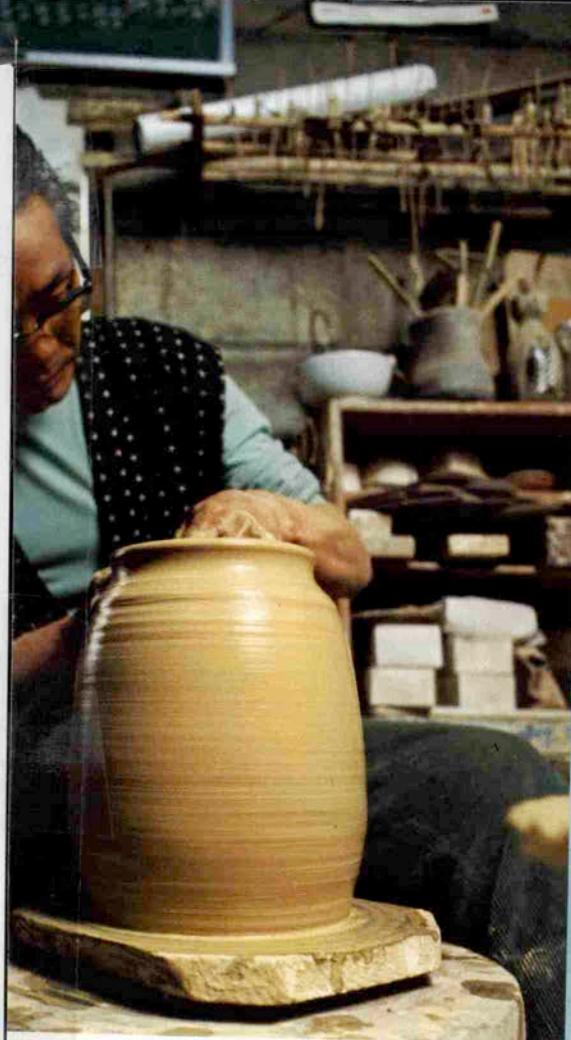
クロス

神戸トア・ロードTEL 391-1781㈹
さんちかレディスタウンTEL 391-2562
大阪阪神百貨店TEL 345-1201

COUTURE
BOUTIQUE

麦苑

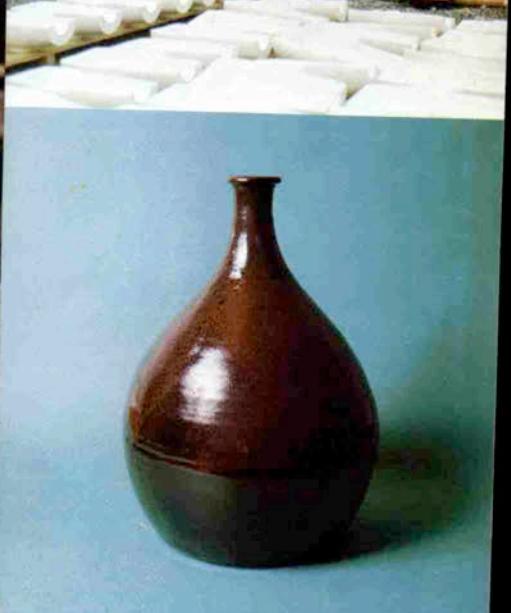




杭焼

山深い多紀郡今田町立杭で焼かれる丹波焼（立杭焼）は、鎌倉時代初期以来 800年もの間窯の火をたやすことなく燃やしつづけ、現在では日本六大古窯の一つに数えられ、世界的にもその名を知られるようになった。野趣、素朴な味に魅かれて、この山あいの町を訪ねる人も最近とみに増えてきた。

（写真左・工房で壺をつくる市野弘之さん、右上・成形後、屋外で乾燥させている陶器、右下・市野さん製作の「天目びん」）



丹波燒



「一人前になるには十年は必要です」と左側から市野弘之さん、丹窓さん。右端筆者

る。これも古丹波の特徴といつてよい。

やがて桃山時代末期に朝鮮風の登窓^(のりあがま)が使用されるようになり、人工釉薬が出現し、形や紋様に新手法が取り入れられた。紋様の表現では流し掛け、葉形、ヘラ目、指押し、墨流しなどが広まつた。その後、白釉や鉄釉が発達し、需要の増大と陶工の芸術化にうながされて、卓越した個人作家も輩出するようになった。

丹波焼の特徴を一口にいえば、野趣、素朴ということになろうか。源流は壺、すり鉢、徳利などの実用的雑器がほとんどだから、庶民生活の中に深く根を張つていた。いまではいろんな食器類のほかに、置物や民芸品と分野は広い。

「この仕事は、どうにか一人前になるのにまず五、六年、本格的になるには十年かかります。近ごろは焼物ブームで、素人のかたでもすぐロクロをつかわれますが、わたしどもは、土もみ三年」の下働きから仕込まれたんです」と、丹窓さんは述懐する。先代はなかなか厳格な人だったらしいが、やはり土もみから鍛えないとダメで、両手はもとより、身も心も土になじむことが先決なのだ。

数年前から立杭の里にもガスや電気窯による製造がはじまっている。

「しかし、科学燃料によるものは、大量生産には結構ですが、民芸陶器の場合、どうしても深みが出ませんね。やはり薪を使用しなければだめです」

火と土と炎の織りなす神妙な融合作用がもたらす味がこの深みで、薪のもつ有機質が微妙に作用するものらしい。この味は合理的画一的な製法で出せるものではない。焼物にはムダが必要だといわれるのも、そのところを指しているのだ。薪は松、ヒノキ、杉をつかう。のうち炎ののびる松がいちばんよい。古丹波の灰かぶりも、松灰がいちばん美しい色を出すという。

丹波焼の特色が出てきたのは古丹波焼（鎌倉・江戸初期）からである。焼成からみて品位からいつてもすこぶる絶品だが、産出量が少なかつたため、いまでは珍品とされている。

当時はヒモづくりの製法で、やはり穴がまを使用していた。釉薬はまだ使用されていないが、陶器の膚に付着した松灰や雜木灰が高熱に溶けて、薄青色のビードロ釉のような色調をだしている。俗にいう「灰かぶり」であ

た。釉薬はまだ使用されていないが、陶器の膚に付着した松灰や雜木灰が高熱に溶けて、薄青色のビードロ釉のような色調をだしている。俗にいう「灰かぶり」であ

母屋の上手、一段高い所に市野家の工房がある。中にはいってみると、男女十人近くの人たちが立ち働いていた。片側にロクロが数台ならんでいる。土間や棚には小

皿、珍味入れ、コップ、サンショウ壺、サカズキなど、焼きを待つ製品が所せましとならんでいる。かなり大きな水さしや壺もある。

「何か二つ三つ作ってみましようか」

弘之さんがそういって、二百年前から使用されているというロクロの前に坐った。

片足でゆっくりロクロをまわしながら、櫛目の大皿と壺がそれぞれ数分でできあがった。鮮やかなものである。一かたまりの淡黄色の粘土が、まるで魔術にかけられたようだ。思うがままの器に仕上げられていく。それもそのはず、市野弘之さんといえば昭和二十四年



最近、陶工をめざす若い人達も増えてきた

県文化賞受賞、一九五八年グランプリ受賞、おとどしは労働大臣賞受賞と、この道では数々の輝やかしい経歴をもつ立杭の名工なのだ。

工房の外へ出てみると、裏手のさらに一段高い山の斜面に登窯がある。

高さ八〇センチ、幅二メートル、長さ五メートルほど の窯室が八袋か九袋、全長約四〇メートル。半地下式のカマボコ型の窯が十八度勾配にのびている。蛇がはっているように見えるところから、地元では「ヘビ窯」とも呼ばれている。現在の窯は十数年前、弘之さんがみずから設計監督してつくらせたものだという。

窯に製品を入れると約六〇時間、一、三〇〇度の高熱で焼きあげる。火を入れて五日目に窯出しする。だいたい月に一回だが、大量注文がいちどにきたときは、月六回も焼いた記録があるという。運わるく焼きあげる光景は見られなかつたが、窯の煙出しから流れ出る煙が、ゆるやかに山膚をはいのぼる風景こそ、立杭独特の風物詩なのである。

ふたたび離れにもどつて、近作を一点拝見する。「四つ耳の壺」に「天目びん」。

その見事な色あいと焼成にしばらくうつとりと見惚れる。形のたしかさ、釉のしぶい味、深みと品位が同居し、優雅と素朴が渾然と溶け合つて、目も心も洗い清められるような美しさである。立杭首頭の一節をかりるなら、「肌の色つや自慢じやないが、一目惚れする丹波焼」である。

この美しさに魅せられ、立杭への見学客は年々ふえる一方である。市野さんも、正月いがいに家を留守にできないという。

訪問客は日本人だけではない。代表的なのは英國のバーナード・リーチ氏で、彼の夫人ジャネットさんはしばらく市野家に逗留して製陶修業したことがある。そういえば、市野さんに手をとつて教えられ

た外人弟子も数人いて、それぞれ本国で活躍している。

外国各地の美術館に丹波焼が陳列されているのを見た人たちが、観光旅行の合間にぬつてあこがれの立杭を訪ねてくることもある。

現在、外国への輸出品が全製品の一〇%を占めているというのを見ても、丹波焼の支持層が世界的なひろがりをみせていることがわかる。

その丹波焼の将来について、丹窓さんはこういう。

「実用品としての伝統を踏まえた大量生産と、純度の高い民芸品としての誇りとを併行していくべきだと考

えています。どちらに片寄ってもだめです。ただ、大量品をつくる場合でも、手工業のよさを生かして、丹波焼の香りというものを大衆のものにする努力を忘れてはいけないと思っています」

技術面の課題について聞くと、



焼きをまつ工房にたちならぶ数百の壺

丹窓さんの長男茂良さん（30）も、目下ロンドンのバーナード・リーチ氏のもとで西欧の焼物を研究中だし、弘之さんの子息も京都芸大で勉学中である。

丹波立杭の新しい星たちが、父祖の業を乗り超えた新しい丹波焼を見せてくれる日も、あんがい近いかもしれない。

「粘土の合成という問題が大きいです。大正時代は掘った土をそのまま使用できましたが、昭和にはいつてからは精選する必要がでてきたんです。原料不足と質の実とたゆまざる修練が要求される。丹窓さんがこの点を特に強調するのは、人間的完成がそのまま作品に反映するからである。

当然、後継者たちへの期待も大きく、きびしくなる。さいわい立杭では、窯屋の息子は父祖伝来の家業を継ぐべく、地元に定着する傾向をみせているから、この点では頼らしい。

丹窓さんの長男茂良さん（30）も、目下ロンドンのバ

Goncharoff

涼感を呼ぶクールなタッチの
クールなキャンディ FRESH & COOL

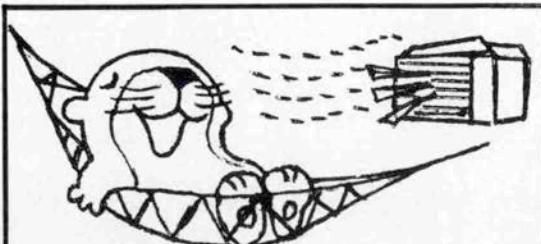


cool six

¥1,500 ¥1,000 ¥700 ¥500

ゴンチャロフ/クールシックス

本社・神戸市生田区加納町4丁目1番地 TEL(391)2636
さんちか店・神戸三宮地下街(スィーツタウン)TEL(391)3563
ティバレスゴンチャロフ・神戸商工貿易センタービル内 TEL(251)0237



三菱重工 ピーバーエアコン



ナショナル
～冷凍～
冷蔵庫

元町家電(株)

神戸市生田区元町通6丁目25
TEL (078) 351-0081