★わたしの意見

ファッション市民大学開校によせて

藤本ハルミ
〈服飾デザイナー／K・EC幹事〉

もともと洋服は西洋の人々の衣裳として生れ数千年のファッションの歴史を持っております。それにくらべ明治以来およそ百年の歴史しか持たない日本の服飾界がフランスやイタリヤのファッションに傾倒してしまうことも無理からぬことでありますし、純粋なデザイナーとしてのクリエイティブな活動は商売とは結びつきにくく、このことはデザイナー達の創作意欲をつぶしてしまう壁になっております。

けれども神戸市がファッション都市宣言をし、神戸から世界へファッションを広げていこうという高邁な理想をかかげた現在、デザイナーと呼ばれる私たちは衣裳を創るという原点にたちかえって姿勢を正してみる必要があるのではないでしょうか……。

このように考えていくと、私たち服飾デザインを受持つ人達は、パリやイタリヤのファッションをいかに日本ナイズして人々に着せるかというのではなく、日本の気候、風土、歴史の上にたって、この黄色い皮膚と小さく優しい姿体なくしては考えられない衣裳をクリエイトするため努力することが一番大切なことだと思われます。

画家の作品がその人間のすべての表現であるといわれるようにデザイナーにおいても同じことがいえます。夢多い人はファンタスティックなドレスを、本格派の人はオーセンティックなファッションを創り出していきます。このようにデザインというものがデザイナーの全人格的なものであるなら、私たちはより広くより深く知識をひろげ、世界的な視野に立ったモードが生み出せるよう豊かな人間に成長したいものと願わずにはいられません。

この度ファッション市民大学が唯単にファッション関係の先生方に限られず、各界の権威者を網羅してあるということは、先頃結成された神戸ファッションクリエーターズの一員として神戸ファッションのため活動していこうとする私たちへの大きなはなむけであると心から喜び期待しております

●三宮の楽しいショッピング・オフィス街への出勤に

P 末積カーポートビル

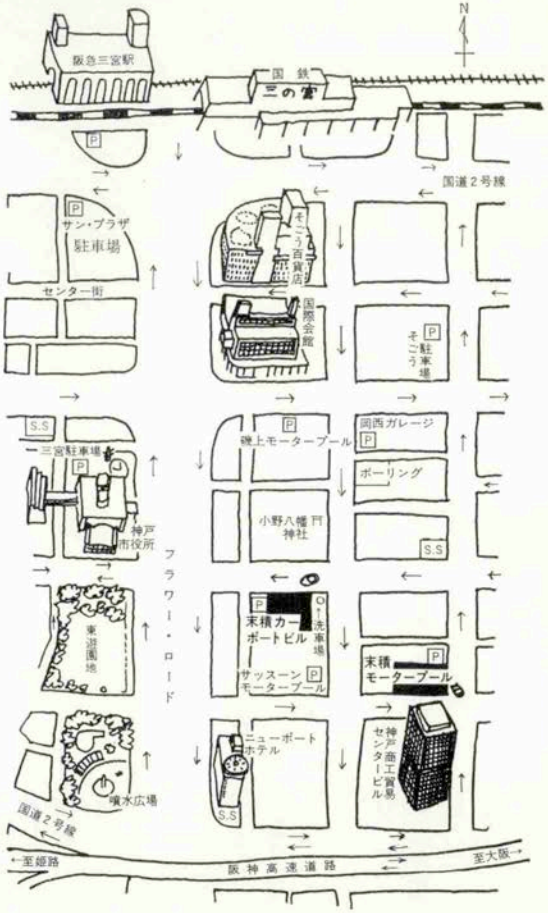
近代的な
立体駐車場
150台OK

●普通車30分＝￥100

スピーディな駐車 親切な応待—

■冷房完備・ＴＶ付の
待ち合い室もあります。

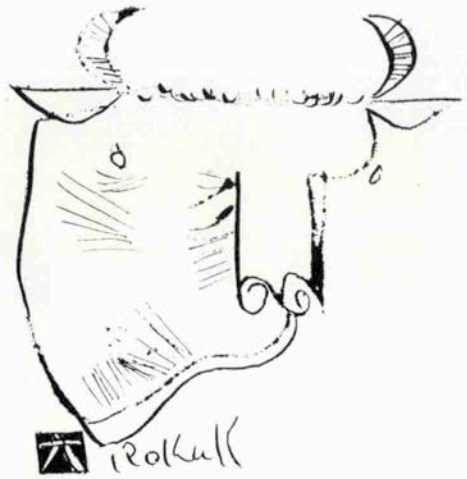
■あさ８時——よる10時（日・祭日営業）



末積株式会社

神戸市葺合区磯辺通４丁目６番地ノ２
ＴＥＬ 078（221） ９ ８ ８ ７

随想三題



カット／貝原六一

神戸牛が泣いている

山田二郎
〈レストランARAGAWA〉

「皆様、本当の神戸牛を召し上ったことがございますか……？」

阪神間に七、八百軒の精肉店があります。そして、看板は純神戸肉、純三田肉と銘示してありますが、なるほど神戸市場で仕入れたものだから神戸肉ではあるでしょう。

野菜、果物、穀物、魚などは牛肉に比べて安価な食料品でも、小売店で生産地、品種など明確に聞いたり、知ったりできます。それによって今年の桃はどうだとか、豆はどうだとかという風に批評ができます。こういう野菜、果物、穀物、魚など、生育期間の短い、比較的単純なものですら、品種、育生地、その土地の気候に左右されて、味が異なるものです。まして、哺乳類の肉牛ともなれば、血統、育った場所、手入れの仕方、餌、気候、そして三年から五年の長い年月をかけた高価な食品です。

仮に、本場神戸の肉屋の店主に本物の神戸肉があるかと聞けば（本物の神戸肉とは、丹波牛の血統で、三田丹波地方の一部で育ち、毎日勤勉な農家によって炊かれた餌を食べている牛様を指すのです）

「そんなもん売りよったら、一か月で店がつぶれてしまうやんかいな」

（ただし、肉屋の主人が本当のプロである場合）と答が返ってくるでしょう。阪神間の七、八百軒ある肉屋のご主人の70、80％は、ただ、仕入れた価格の高低により、ただ、商売繁盛ビジネス、ビジネス……。ということは、九州牛、四国牛、中国地方の牛など、他地方の牛も神戸屋場で処理されれば神戸牛、まだ悪質なのは、海のかなたより来た輸入牛もまぜまぜて、迷惑なのは、消費者と神戸牛様である。そもそも、料理人も消費者も

「美味しい肉だ」

と解っても、食べる前に、肉の品質を見わけたり、理解するのは、プロといえども至難の技であります。

長年にわたり、島国日本は植物

類と魚貝類を主に食用としてきました。また、この農耕を支える重要な労働力として、牛様がその役を果しましたが、戦後牛に代わり、機械力が主役を勤めているので、牛が高価になったり、減るのもそれが原因です。

しかし、そもそも人類の食べる燃料として、世界に冠たる一級品神戸牛（高エネルギー、燃焼の速さ、廃棄物の小さいこと）を、我々が日常楽しく、食卓にのせるということは、政府が長年にわたり、米の食管法とか、米の生産価格とかが今だに、ごたごたやっているが、それ以上にこの肉に関しては、最高の文明と文化なくしては育たないのです。

諸外国で、日本人がエコノミックアニマル、いやモンキーといわれる由縁は、新聞紙上、雑誌などで、云々されているが、根本的に「氏より育ち」動物である人間の日々の食品の違い（肉食と米食の違い）である。

日本人が脳髄において、世界一級品であっても、やはり音楽のクラシック界においても……愛の表現の仕方……スポーツ界においても……、いろいろなハンディを背負っているのである。全国の消費者の皆様、業者の皆様、政府のお偉方、実業界の皆様、この優秀な人間の燃料（神戸牛）を、もっともっと、理解してください。防衛費、国家予算を削いても、この牛様にお金をかけてください。山野に棲む畜生でさえ、その日その日命をかけて、新鮮な食料を求めています。

秋とスープ

村上　実
〈レストランハイウェイ〉

大部分の人が野山へ味覚を求めて家族連れあるいはグループで遠出をする季節になりましたが、今年は梅雨の頃より雨が少なく、連日の猛暑にすっかりなくなっていた食欲が、例年よりも早く味を求めて動き出し、要求するように思われます。

秋だからといって特別な料理法があるわけではなく、季節の料理もいろいろありますが、四季を通じて常に思っていることは、ありふれたことではありますが、子供から大人老人まで誰でも好むスープのことです。食欲はあっても胃腸は猛暑のため疲れています。そんな時は特に食事の初めが大切だと思われます。種々オードブルもありますが、やはりスープです。次に出る料理をより一段と盛立て、それだけで満足することなく、次の料理にスムーズにすべり込むように食欲を起こさせ、引きこむのがスープでなければならないと思っています。

だからといって、スープ一品では独立した料理ではないかのように思われますが、ほかの主になる料理よりも一番調理師の手数と注意力とを消耗させる料理です。その店の全部といっても過言ではないくらいスープは大切な料理の一つです。ごく最近、フランスの有名料理店の料理長と話合い、ともに料理を作る機会がありました時に、彼もやはり私同様何よりもスープが全部の料理を左右するように話しておりました。また、彼はポタージでもコンソメでもないどちらともいえないスープを作り出し、自分の名前を付けて店の自慢料理の一つにして、メニューの上段の一部を飾っているそうである。

どこか共通した点があるように感じた時、ぜひフランス、欧州へ来るように勧められ、同時に招

待されて、今ではどうかして本年中に夢と味覚を求めて出掛けたいと思っています。

北京の味と酒

木村憲吾

〈鍋の底〉

北京の秋は世界一といわれる。

九月の声をきくと街の辻々で栗を焼く紫の煙と甘い香り、羊肉と醤油との入り混った食欲をそそるこげるにおいと煙り、これが味覚の秋の走り、鴨子の油がのるのもこれから。

白菜、ネギがぐっと美味しくなるのもこの時期、夏と冬をつなぐ短い期間は食物の味を急速に増すようです。目で鼻で体で味覚を知る、そして秋が深まる、酒を呼ぶ。

市場にならぶ、野菜、肉、果物、どれも新鮮そのもの。日本とは経済の機構の違いなんでしょうが、骨とう品は古い方がよいが、食物は新しい方がいいようです。

粉食の多い北京料理にはやはり米飯は重い感じ、ところが酒は南も北も西も東もあまり気にしないで非常に歓迎するんです。強い酒もゆるい酒も区別なしに。

酒には流行なんてないとおもっていました。ところが、七二年九月二十九日、日本中の人の目がテレビに集中した。どのチャンネルをまわしても田中首相とその一行の中国訪問の実況中継である。私達もその一人でした。二十幾年ぶりに見る北京風景は特に印象的だった。

夜の部は大食堂からの交歓会食実況、周首相が箸を取り田中首相の皿へ次々入れる料理の数々、そして杯を高くかかげカン杯、その酒は茅台酒。

驚いたのは翌日である。お客さんが、片端から田中さんが飲んだ茅台酒が飲みたいといわれるのですがあるはずがありません。

以前確かにあったのですが、いっこうに売れないので、小生がちびちびたしなんだもんで全部売らないでなくなったというわけ。

早速茅台酒の注文をしたのですが、何と前値の三倍でも手に入りません。中国酒を熱心にすすめた某酒屋さんに、全国から注文殺到、これに応じるだけのストックのあろうはずがありません。

私も従前からこの酒の旨さを味わって、一人悦に入りお客さんに推奨しましたが、よろこぶ人があまりないので自家用にしたくらいでした。

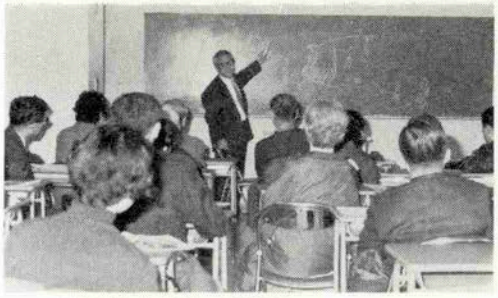
耳で飲み、耳で喰う、耳で売れるただ今のご時世、そして一年余り過ぎた今日誰一人茅台酒の話は出ません。

たこやきを焼く木村さん

□ある集いその足あと

ふるさとを語る会
故郷を歩く会

杜山　悠
〈作家・ふるさとを語る会講師〉


「ふるさとを語る会」の例会風景

『秋の夜長に、しみじみと故郷を語ろう』というのが事の始まりだった。昭和四十五年十月二十一日（水）が、「ふるさとを語る会」の第一回。もともと、長期の計画を立てたわけでなく、文字通り『秋の夜長』が終われば、この会も終わるだろうと考えていた。ところが、秋が終わって冬にはいったころには会員が四十人近くになり、このサロンの続行を希望する声が高まった。

当時の会員の大多数の感想では「故郷の歴史の話がおもしろいだけでなく、この会のもっている人間味あふれた雰囲気が愉しい」という事だった。

『会場が狭もうてはいられへん』

という苦情が出はじめたのが四十七年の六月頃からであった。それに応えるため、同年七月十二日（水）の第四十二回「兵庫県下の南北朝史（その3）」から、従来の三〇一号室から少し広い三〇四号室に会場を移した。その頃は常に五十人を超す人数となっていた。

『とうとう七十回、三周年となりましたか』

本年九月二十六日（水）第七十回を迎えたとき、担当講師の私も会員の皆さんも、また主催者側（兵庫県民会館）の文化係も、改めてその歳月の示す数字にびっくりした。足掛四年、丸三年、一回の講座が二時間三十分で、のべにして百七十五時間……まあ、しゃべる方もしゃべる方だが、聴く方も聴く方だとあきれかえった。

しかも、今、すでに三〇四号室も超満員となり、引越し対策を検討中といったありさまである。

『こんな暴風雨の晩、おそらく会員の出席はないやろな。ひょっとすると流会になるかもしれへんで』

こんな不安を持った台風の夜もあったが、会員は続々と集まって来たし、またある年の、年末も押し詰まった寒波襲来の夜、『今夜は無理やな』と、いっていると、ふだんより多くの参加者があった……その中の何人かの人は、第一回からの出席者である。こうした事例を見ても、この会の発展の核は、会員諸氏の熱心さにあるという事が判る。

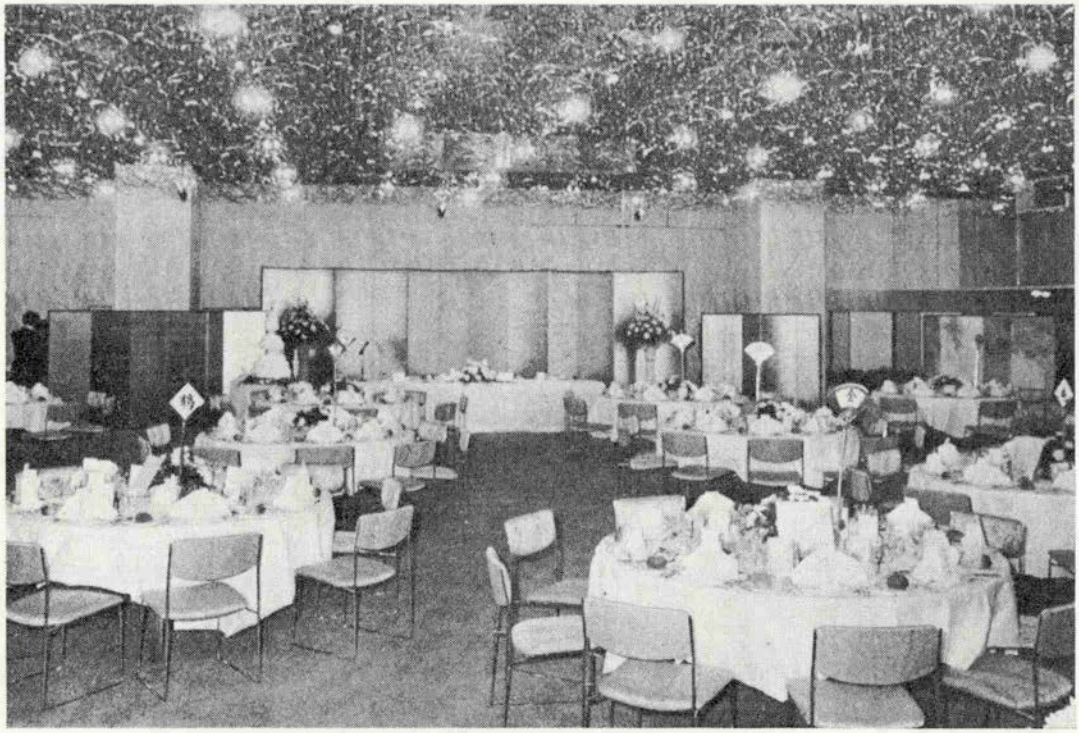
◇風土記旅行。「ふるさとを語る会」の館外活動の一つとして、現地見学旅行が始まり、第一回は室津港の日帰りだったが、その後は、春秋二回、一泊二日の旅行を実施し、本年十月六日〜七日「氷上丹波」をもって第六回を数える。

◇「故郷の道を歩く会」という、これも現地見学を兼ねた活動の一つで本年四月から開始し、十月をもって第八回を迎える。第七回の「三木合戦史蹟探訪」では参加者六十九人を数えた。この歩く会は別称「道草の会」ともいい、息せききって歩くのではなく、自然にまぶれながら道草をくって歩くという趣旨で、老若男女、家族連れの方々に好評。

◇毎月第二・第四水曜日午後六時〜八時三十分。無料。兵庫県民会館三〇四号室「ふるさとを語る会」が基礎となって、旅行会も歩く会も生れた……が、さてこれからの展望は？と、問われれば、「会員の皆さんとともに」と答えたい。

連絡先　兵庫県民会館　☎三二一―二一三一

はっぴい結婚式はオリエンタルホテルで



★ご披露宴 3,000円より

オリエンタルホテル

TEL. 331−8111

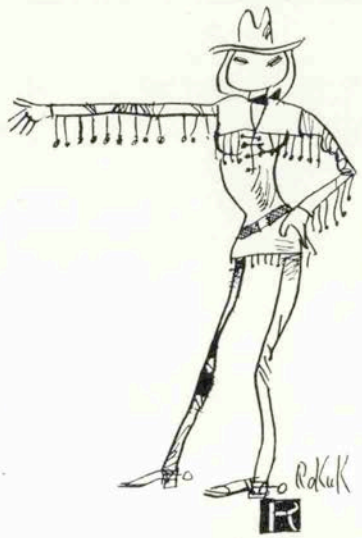
六甲オリエンタルホテル

TEL. 891−0333

□れんさいずいそう〈9〉

船旅と味覚

楠本　憲吉
〈俳　人〉
え・貝原　六一
〈行動美術協会々員〉



乗客員の人数が三百名を越すとA・Bの二班編成となり、A班は早や組、B班は一時間後の遅組ということになる。

朝食は簡単だが、昼食、夜食になるとフルコースが出されてなかなかゴージャスである。

船に乗ると、船酔いをしない限り、おなかの調子がよくなるのが普通である。どんな凪いだ航海でも船は絶えず揺れている。これがどうやら好調の原因らしい。適当な運動となって消化の一助になっているようだ。それにご飯を食べないからではないだろうか。洋食というのは案外に消化のいいお料理なのである。

つい最近乗った英国籍のコーラルプリンセス号のツアーのお料理のメニューを紹介してみよう。

乗船時の夜

スープ　ポタージュ　イタリアン
アントレー　お茶づけ
メーン　コース　グリル　ミニ　ステーキ
野菜　玉ネギのソテー
フレンチ　フライポテト
ライス
又は
コールド　ミート盛合せ
サラダ　ハンガリアン　サラダ
サウザンド　アイランド　ドレッシング
スウイート　バナナ　トライフル
紅茶 or　コーヒー

朝　食

みそしる
焼のり
めざし

外国船のお料理は洋食である。

但し、日本人客が多い場合、朝だけ希望者に限って和定食が出ることがある。そしてシケにあって船酔い客が続出すると、梅干しとおかゆが供される。

つけもの　御飯　お茶
or
パイナップルジュース
スクランブル　エッグ
フライ　ハム
オレンジ皮入りパン
ジャム　マーマレード
紅茶 or　コーヒー

昼　食

野菜と麦入りスープ
冷しそうめん
チキンカレーライス
野菜　人参のバターいため
　ボイル　ポテト
　ライス
サラダ　日本風キャベツ　サラダ
　マヨネーズ　ドレッシング
スウイート　焼りんご
紅茶 or　コーヒー

夜　デッキ・ブフエー

ロースト　ターキー
ヨーク　ハム
魚の唐揚げ
春巻
エビのクリーム煮（ライス付）
五目焼そば
サラダ　ミックスグリーン　ウオードルク冷し
　セロリ
フレンチマヨネーズ　サウザンド　アイランド
ドレッシング
バラーライン　サンデー
各種チーズ
ロール
フルーツ

昼　食

みそしる
冷やっこと御飯
ハンガリヤン　ブラッシュ（シチュー）
ブレイズド　キャベツ　ポテト
ライス
サラダ　レタスとトマト　フレンチ　ドレッシング
スウイート　オレンジ　ジェリー
紅茶 or　コーヒー

夕食

フカのヒレ　スープ（八珍風）
エビのフライ
ダイス　チキン
糸切りビーフとピーマン
魚の唐揚げ
マシュルーム　スープ
五目焼飯
中国菜
フルーツ

その他、船長招待パーティーがあり、帰港前夜にはサヨナラパーティーも盛大に行なわれる。

コーラルプリンセス号には、船酔いのひとに、梅干つきのおかゆが供されるし、「アロハ・スポット」といって、日本の板前が経営するスタンドがあって、そこでは、すし、うどん、そば、刺身、納豆、しらす干し、お茶づけ、おにぎりなども売られているのである。

□れんさい随想〈10〉

ブラジル無宿

津高和一（絵と文）
〈画家・大阪芸術大学教授〉

ブラジルにいると、時間の経過や、日々があまり気がかりにならない。それはブラジルの茫洋とした風土と、行き交う人間たちの動きにも原因があった。ここではイライラしたものが負けである。

多種多様な民族の混血が変な気負いをなくしてくれるからでもあった。もちろん、人種的偏見のないこともその裏側にあった。

茫洋とした風土と、そこに住む人間の大ようさな気風が自然に育成されていたのである。

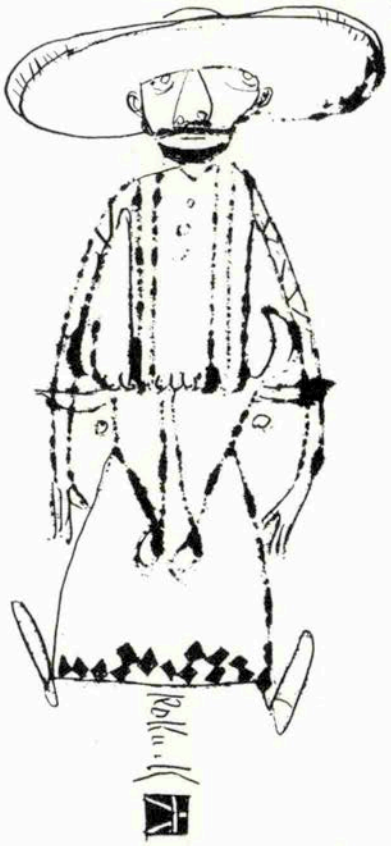
あるいはバタバタしても始まらないことを身をもって体得した結果だろう。最近、海外旅行が手軽にできるようになった。僕は、あまり欲ばらない方があんがい身につくものが多いと思う。目的のない焦点ぼけも時には面白いが、そればかりでは、ただ通過した、という記念撮影的すまし顔や、とぼけ顔だけがあるだけだった。僕はどこに行っても心情的には無宿ものであった、これこそどこでも自分の意志でものごとが通用した。妥協や、便利主義を拒否した。

旅のおもしろさはその中にあったとも言えたのである。

□ずいそう

人は食欲の秋と言う

白川渥
え・貝原六一



食べたい、飲みたい、——食慾の秋が来ても、私にはあまりその方の慾がない。どこの店の何がうまいと誘われても、よほど空腹でもない限り、同行すると言うようなことはない。だから、健啖家と同席すると、いつも妙な劣等感を覚える。先日もゴルフ場の食堂で、昼食のカレーライスをおかわりした強大な胃袋の男と同席して、私は途端にゲームの上でも圧倒された。

口欲の淡いのは、一つは年のせいでもあろうか。

「今晩は何にしましょうか」

時々夕食の献立を家内や手伝いの者からきかれると、閉口する。料理の名前など何一つ知らない。

「アンナモノでいいよ」

結局そう言う返事になる。「アンナモノ」とは何か、私自身も正確にはその名を知らない。が、彼女らにはそれでおおよその察しがつくらしい。つまり、幼時私が四国の山村で食べた母の手料理の類いなのである。少くともそれで、私の欲しているものが今風のバタ臭い献立でないことだけは、ハッキリと通じている。

ところが、彼女らはその簡単な田舎風の料理が、一ばん面倒だと言う。だいいち、市場でその材料集めに困難する。たとえば「茗荷」「おくら」「すだち」「里芋の子」と言った、田舎ならばどこの庭先にも転がっているようなものが、案外入手できないらしい。幼時の味で、いまも私の舌にあるものは、よく乾燥したあの大やりの「いりこ」だ。いつか家内がそれを探しに百貨店の食品部まで出向いて、幾種類も買っては来たが、ついに私の思い出にあるあの金色のヤツではなかった。無い筈はない。みずから出向いて探索する他はないと思うものの、あの売り場は何となく憶劫で、未だに志を果さずに居る。

以前わが家に居た手伝いの娘は、同郷の者で、私の田舎好みの舌を熟知している。それで嫁いだいまも、季節々々の郷里の味を届けてくれるので、大いに助かっている。そう言えば、近所に私の「ぽん酢」気狂いを御存知の仁がいる。今年も秋早々に彼の郷里の徳島在から本場のメンの「すだち」を土産にもらった。昔々「すだち」に「オン」と「メン」のあることを、湊川トンネルのフグ店「一富士」で教えてもらった。同じ四国でも、私の育った伊予の方では、あまり「すだち」の名は聞かない。「ポン酢」気狂いになったのは、どうやら「一富士」以来のことのようだ。

口欲は淡い方だと言ったが、それでもうまいものはやはりうまい。私にも意地汚なく、馬鹿の三杯汁ならぬ四杯汁を所望したことがある。一昨年のちょうど今頃だったか、北海道の天売島に渡った時、そこの宿で鍋ごと出された朝の味噌汁がめっぽうおいしかった。ミは海藻か何かであったが、その汁の喉にひびくばかりの香気に四杯目を差し出して、バイトの女中の失笑を買ったものである。やはり本場の大豆のせいであろうと、私はその日宿で飛行鞄にいっぱいビニール包みの味噌汁をわけてもらった。鞄の紐が肩に喰い込むほどの重い土産であった。が、さて帰宅してわが家で作ったその味噌汁の味は、格別のこともない。風土気候が違ったせいか？　いや、島では汁のミが採り立ての新鮮な海藻だったためかもしれない。とんだ重い土産を背負って帰って、又ぞろ家人の失笑を買うたもの。

もう一つ思出すのは、伯耆大山の蓮浄院で出された山菜料理だ。これもやはり季節は秋。ブナの紅葉を観てのかえり、この山の寺に一泊した。ここには志賀直哉の「暗夜行路」執筆の部屋もあって、当時身辺の世話をしたと言う位職老夫人もまだ存命中。ハナ幾歳の高齢ながら、針の穴を通すほどのカクシャクぶり。料理もこの人の采配で、きのこ汁、栗おこわ、柿なます、またたびのくるみ合え等々。……山菜一式の膳の上は、野趣満々、山気あふるるばかり。久しぶりに眼も舌も洗われる心地の山の旅であった。

旅と言えば、こんな舌の男には海外旅行の食事は苦が手である。ワラジのような肉の皿を見ただけで、とたんに食慾が飛んでしまう。バタ臭い料理には、毎度ながら四五日で悲鳴をあげる。だから、鞄の中に梅ボシ、シソ、ノリ、ラッキョウと言ったわが家の食卓の延長をひっさげて行く始末となる。今年もパリのホテルの部屋で、ひそかにイリコにモロミをつけつけしゃぶった夜は、われながらみじめたらしい男の図であった。〈作家〉

翳りさえ美しく見えるとき…

婦人帽子

マキシン

マキシンの帽子のおもとめは全国有名百貨店でどうぞ

神戸・トアロード　東京・銀座３－２

TEL(078)331－6711～３　ＴＥＬ (03) 535－5041

秋だから
ってわけじゃないけど……

顕微鏡・天体望遠鏡・航海計器・光学器一般

服部メガネ店

神戸・大丸前　ＴＥＬ331－１１２３