KOBE

名品銘店〈11〉

神戸 風月堂

元町3丁目の風月堂

元町三丁目の神戸風月堂の店先きで甘い匂いをきくと「わたしは元町へ出かけると、お買物のついでに青辰のあなご寿司と、風月堂のアイスクリームを食べるのが楽しみで…」と、岡部伊都子さんがいとおしそうに話していらしたのを想い出す。大どかなゴーフルや、豊潤なマロングラッセ、艶々した栗饅頭。懐しいスイートポテトや、赤ちゃんのミルクボーロまで、和洋菓子とりまぜてならぶゆったりとした店構えは、七六年目を迎えた老舗の風格がにじんでこころ豊か。

「風清月白」〈月白く風清し〉と、蘇東坡の赤壁賦から、ごひいきの松平楽翁が「風月堂清白」と家号を命名したという約二百年前からの菓子づくりの連綿とした暖簾を神戸にもたらせたのは、先代の吉川市三さんで、東京鍋町風月堂で修業して、明治三十年この元町に当時はじめて和菓子に加えて西洋菓子も作る店として根をおろしたのである。名物の栗まん、大輪田など和菓子に、乾蒸餅〈洋名ビスケット〉、カステイラ、各酒入りボンボン、ワッフル、シュークリーム、マロングラッセ、チョコレートキャラメル迄種類多くハイカラ神戸の味を楽しませた。大正六年の夏に神戸ではじめての喫茶店を二階に開いて、馬車に乗って松方さんがアイスクリームを食べに通った優雅なお話は、オールド神戸っ子に語り継がれている。関学ボーイの吉川進社長は、昭和六年に二代目となって、昭和十一年には、神戸沖で観艦式があり御紋菓謹製を頂点に、太平洋戦争に入り統制から空襲全焼とゼロの終戦を迎えた。戦後、カンをたよりに立ち上り、それ以後、ゴーフルを、マロングラッセを全国的に名を高らしめ、今や、ファッショントータル産業のパワーにまで名ざされる神戸洋菓子界と、神戸の専門店のリーダーである。

「わたしのアイデアは天来の声やねんで」と、戦前売れなかったゴーフルを工夫に工夫を重ねて神戸風月堂独自の味を創ったが、今やものまねゴーフルは後を絶たない。

「それにわたしは神戸のPR係や」。それもそのはず包装紙には、神戸の観光絵図がデザインされ、コウベピアには港が描かれて、情報産業の粋を行き地元に還元している。一度、私は風月堂の新年宴会がオリエンタルホテルで開かれた時に伺ったことがある。必ず謡曲と仕舞い、そして神戸ロータリークラブコーラス同好会の得意の新曲と、モンパリだ。今や椿姫のジョルダンの詠唱に格上げしたというから楽しい。又、六十年来の風月堂ファンである甘党の竹中郁さんが作詞した「百味のれんの歌」に最後は、フウゲツドウマーチを合唱する。作詞吉川進。歌の文句は〝ゴーフル　カルルス　パピヨット、羊羹　桃山　栗饅頭、カステラ　衛生飴　大輪田、ピアーピアーコウベピアー、スイートスイート　スイートポテト、もなか　上用　シュークリーム、パイ　ケーキ　サブレー、マロングラッセ〟。これをジョージアスマーチで歌うのだから愉快。神戸っ子スイートマンの面目躍如。そして、奥さんは村山リウさんの源氏物語の八年続く講義に、その日の演目に合せて創作和菓子をつくるというご夫婦そろっての菓子づくりぶりはうらやましい。取材を終えて、一階のこじんまりとした喫茶室で、太ったらアカンなと思いつつ、出来たての和菓子とぜんざい、ウエハースに包まれたアイスクリームを食べてしまったのである。

〈小泉美喜子〉

粒選りの丹波栗を
手づくりでしあげた最高級の銘菓
神戸風月堂のマロングラッセ
CAMUS

A Happy New Year

神戸っ子に愛されるコスモポリタンが
一九七四年も美味しいチョコレート・
キャンディ・ケーキをおとどけします

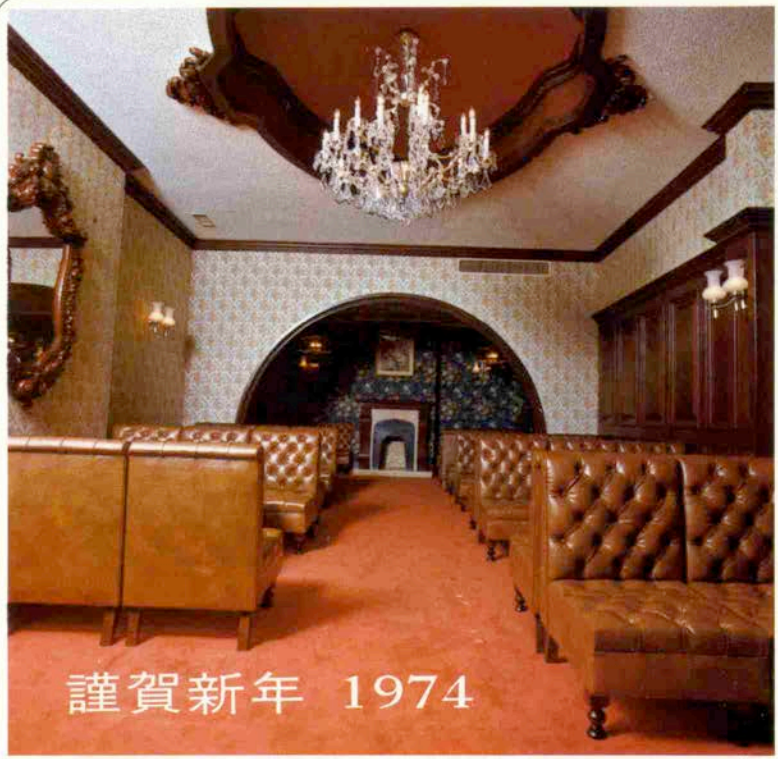
The Cosmopolitan
Valentine F Morozoff
MAKERS OF DELICIOUS CHOCOLATES & CANDIES

コスモポリタン
チョコレート・キャンデー

- 神戸直売店　神戸市生田区三宮町１丁目　Tel. 078 (331) １２１７
- 神戸本社　神戸市東灘区深江浜町19　Tel. 078 (451) ２３２１～４
- 直営売店　大阪堺筋店 ・ 大阪心斎橋店 ・ 大阪梅田店
  東京銀座店 ・ 新宿ステーションビル店
  東京国際ビル店

写真は神戸直売店でチョコレートを売るバレンタインFモロゾフ夫人

●レストラン
MENU
ボルシチ 400円
ピロシキ 100円
コスモバーガー 400円
コスモサンド 500円
コーヒー 150円



ゴールデンスター店内

店をつくって、よくこれは「フランス風ですか？」とか「英国調ですか？」等と聞かれることがあるが、神戸の町にもっとも適した店であれば、それが、どんなデザインであっても、むしろ「神戸風」と呼んだ方が適切だと思う。今年も原点をみつめ、神戸らしい店を考え、よりゆたかな街づくりと、ファッション神戸にクリエイトしたい。

〈小野原〉

親しまれて26年
CLUB GOLDEN STAR
神戸市生田区北長狭通1丁目44－1
TEL（078）331－4753・3090

ファッション神戸をめざして
KOBE NIKKEN
店舗デザイン・美術建築
㈱神戸日建
神戸市葺合区御幸通3丁目1
PHONE(078)251-3525㈹

NEW YEAR

えった世界を輝きが渡っていく

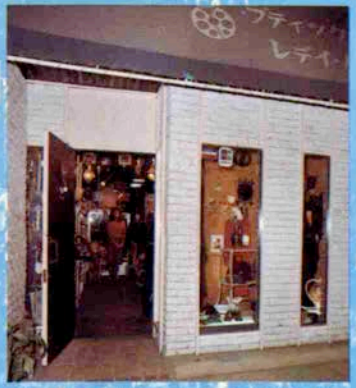
シンワ

世界の服地

センター街店　TEL（331）3098
さんちか店　TEL（391）5254

レディバード

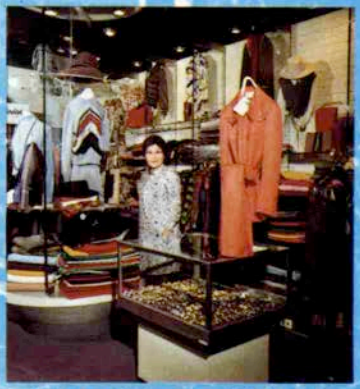
既製プティック



元町1番街　TEL（331）8877

エスターニュートン

オートクチュール



トアロード　TEL（331）1818

A HAPPY

やさしい朝が再びのぼり　よみが

ベニー毛皮店

毛皮専門店

国際会館１Ｆ　ＴＥＬ（221）3327

カセット

オートフェアール

神戸大丸前　ＴＥＬ（391）4992

シロ

ファイヴ・オー

三宮町３丁目２　ＴＥＬ（321）5134

宮水COFFEEの

にしむら 珈琲店

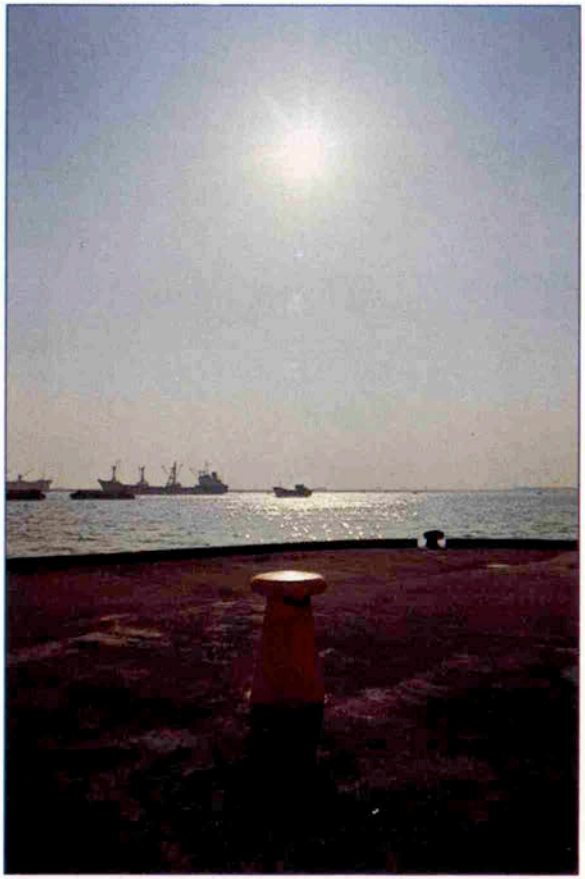
中山手本店〈中山手1丁目〉221－1872　午前8時30分－午後11時

石屋川店〈阪神石屋川駅浜側〉841－0763　午前8時－午後10時

センター街店〈三宮センター街〉391－0669　午前10時－午後10時

あけましておめでとうございます

よりヒューマンな創造に賭けるインテリアイリフネの新しい年——。



インテリア イリフネ

店舗・住宅の企画・設計・施工　★入船株式会社

神戸市灘区友田町５－２－２（グランド六甲ボウルⅠ・２Ｆ）　TEL. 078－851－3191

欧風家具・婚礼家具
設計・創作
永田良介商店
神戸市生田区三宮町3丁目　大丸前
TEL 神戸(391)3737(代表)
東京店・東急百貨店 日本橋店内6階 TEL 03(221)0511
本店(渋谷)7階 TEL 03(462)3180
工場 神戸市垂水区多聞町小東山975－35
神戸木工センター TEL(078)706－5913
元町1番街
tea room
Sun Floor
AJISAI
(設計／施工・S48・12)

●元町1番街に生れた

お見合いのサロンにもなるあじさいサンフロア

元町一番街れんが道の昼さがり。元町ファーストビル二階にある茶房あじさいは、シックないこいの場。この十二月一日、三階にもサンフロアあじさいとして、世界のチョコレートを集めた一番館の奥に、セピアの館のティーサロンが生れました。

深い茶色のじゅうたん、緑の椅子にかかるセピアのカーテンに、グリーンのクラシックな花模様の三角天井、白いガラスのきゃしゃなシャンデリア。と、欧風家具の永田良介商店が腕をふるった店づくり。ゆたかな匂いがさりげないこのティーサロンは、元町を愛するご主人の川瀬俄男さんが、商いぬきでいこいの場をとつくったもの。チーフの沼田さんは、姉妹でこのサンフロア素敵なホステスぶりをみせて、とても感じがいい。

あじさいサンフロアのアプローチ

――ここはあじさいの姉妹店ですか？

川瀬「ええ、元町にふさわしい、いこいの場をと思いまして、二階は二年たち三年目の同じ季節に生れたんです。」

――一番館のチョコレートも楽しいですね。

川瀬「世界のチョコレートが約300種類はありますね。神戸大丸の西玄関南にもコーナーができましたし、横浜は高島屋1階、東京は玉川の高島屋の1階にオープンして、チョコファンにとても人気があります。」

――サンフロアはこじんまりといい雰囲気？

川瀬「小さな部屋なので、お見合いに貸切りで提供しようと思っているんです。時間は朝の10時～12時迄で、1人が1000円の予算で、お茶とケーキと果物とおみやげつきにしようと思っています。というのは2階のあじさいでお見合がよくあって、それが大変うまくまとまっていて、よくお礼をいってくださるんですよ。嬉しいですね」

川瀬さん

沼田さん

――沼田さんは喫茶店は初めてですか。

沼田「あじさいがとても好きで、今迄神戸大丸にお勤めしていたのですが、脱サラで妹と一緒にご主人にお願いしてサンフロアに来ることになりました。東京、大阪、京都から元町へいらっしゃる方々に恥しくないサービスをと頑張っています。将来は、ギフト用の喫茶券（千円）も準備して、男性が女の子に心の通ったプレゼントができるようにというご主人のアイデアなんです。ぜひご利用くださいね」静かなクラシック音楽が聞こえて飲む珈琲の美味しかったこと……。

AJISAI
茶房 あじさい
元町ファーストビル2F
TEL 391—9712
SUN FLOOR 3F
TEL 331—1712

PEOPLE OF KOBE〈1〉

神戸肉と歩んだ40年

レストラン「ハイウェイ」経営者 大東八郎さん

文・野口武彦〈神戸大学文学部助教授〉

神戸三宮はトアロードに瀟洒なレストラン『ハイウェイ』を経営する大東八郎氏。明治三十四年生れの、当年とって七十二歳。矍鑠とか壮健とかいった決り文句が顔色を失う態の、若々しく、かつ福々しい人物である。

じつをいえば、今回からはじまる神戸の人物探訪の最初のお相手に大東氏という人物にめぐりあえたことは、わたしにとってこの上もなくラッキーであった。話がいささか私事にわたって恐縮だが、小生最近この土地にも

▶大東八郎さん

縁故の深い谷崎潤一郎についてのささやかな著述を梓に上せた。その谷崎が神戸在住のみぎり、よく知られた美食趣味を発揮したのがレストラン『ハイウェイ』であったとかねて仄聞したことがある。いうなれば文豪谷崎ゆかりの店である。経営者の大東氏からその辺のお話がうかがえるのではないかと、わたしは期待にわくわくしながらこの店を尋ねた次第であった。

その期待が裏切られなかったことはもちろんである。それどころではない。大東氏が淡々と物語る当レストラン草創期の回想は、そのままただちにかの名作『細雪』成立の過程の一齣であった。およそ文芸批評を書き、谷崎文学の研究に志すものなら、欣喜雀躍、垂涎羨望せずにはいられないだろう『細雪』のモデル問題の一つの解決。とはいえわたしは、自分自身の文学的興味をもって神戸の人物を語るこのインタヴュ記事を蔽ってしまうことを好まない。そこで以下できるだけ大東氏のお話の順序にしたがって、奇しくも文学史の裏面に織り込まれたこの店と経営者の物語を記すことにしよう。

小出楢重画伯のデザインによるマッチ

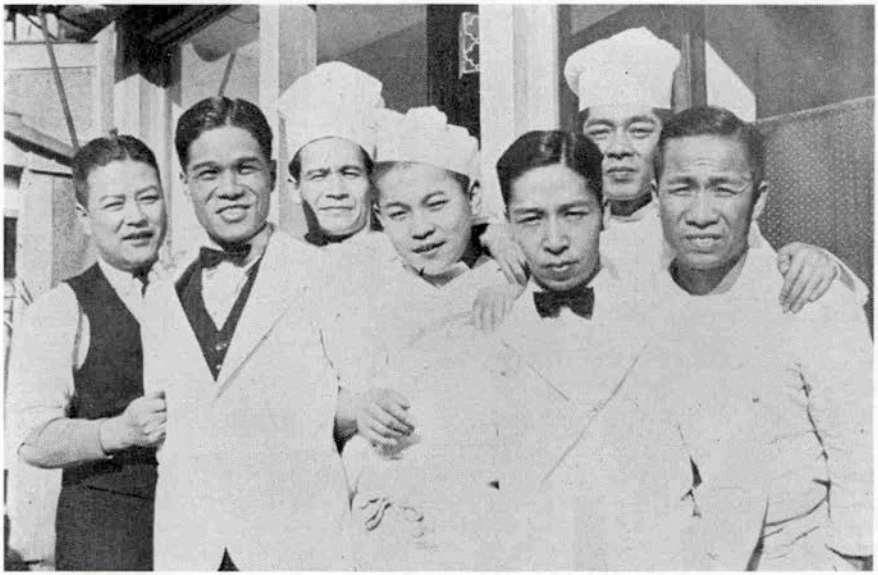
昭和の初期、生田神社前にあったハイウェイ

大東八郎氏は明治三十四年に神戸葦合に生れた。いよいよ中学校に進もうとする年に父君を失い、進学を志して苦学生活をはじめる。やがて氏の言葉によれば「てっとりばやい成功」を夢見て、かつまた新島襄に発奮してアメリカ渡航をめざす。十七、八歳の頃おいである。東京の力行会海外学校に学ぶこと一年。この学校は船に乗って向うで逃げろと生徒を鼓舞する勇壮な教育方針のところで、大東氏、いや血気さかんな八郎少年は短刀一口を懐ろに呑んで密入国を企てるが、監視がきびしくて決行できず、何度か海路を往復しているうちにいつのまにやら船乗りになっていたということである。日本郵船会社の豪華客船浅間丸、横浜とロスアンジェルスを結ぶ定期航路のコックというのが、大正七年から昭和八年までの大東氏のキャリアであった。

ところで大東氏には、正信さんという弟がひとりいた。兄の八郎氏が太平洋で船上生活を送っていた間、正信さんは神戸の町でレストランの開業に着手していた。そこにはもう一つ派手な恋愛事件がからんでいる。当時この正信さんと恋愛関係にあった女性が大阪の大きな綿布問屋、通称『根津清』の当主に嫁いだ森田松子さんの末妹、こいさんのN子さんであったといえば、谷崎文学の愛読者ならすぐにぴんと来るだろう。すなわち知る、N子さんは『細雪』に登場する末妹の妙子であり、正信さんこそ作中の妙子の

愛人となり中耳炎から敗血症を起して急死するアメリカ帰りの写真屋板倉のモデルに他ならない。ちなみに、実際の正信さんはアメリカに行った経験はないそうだから、この人物設定に関しては谷崎は多少兄八郎氏の面影を借り来たったのではあるまいか。

そんなわけで、神戸の名店『ハイウェイ』の創設には『細雪』の世界が深くからまりあっていることになる。『細雪』の読者ならよく知っていることだが、当時『根津清』は経営が行きづまって破綻寸前の状態にあり、さまざまな方向に活路を求めていた。レストラン『ハイウェイ』の開業もその一つのこころみで、根津家はN子さんを通じて正信さんに出資していたという。昭和七年の春、『ハイウェイ』は三宮の生田神社前、今日の広田洋菓子店のあたりに開店する。名付け親はいうまでもなく谷崎潤一郎。それに往年の俳優上山草人と画家の小出楢重が参画していまの店名が誕生した。その頃はまだハイウェイという言葉はめずらしく、値段も高く（ハイ）行く（ウェイ）という意味だろうと勘ぐる向きもあったとのこと。しかしハイウェイとはすなわちハイブラウということだろう。谷崎一流の西洋趣味は、従来たんなる洋食であったものを西洋料理に進歩させた点に大いに発揮された。

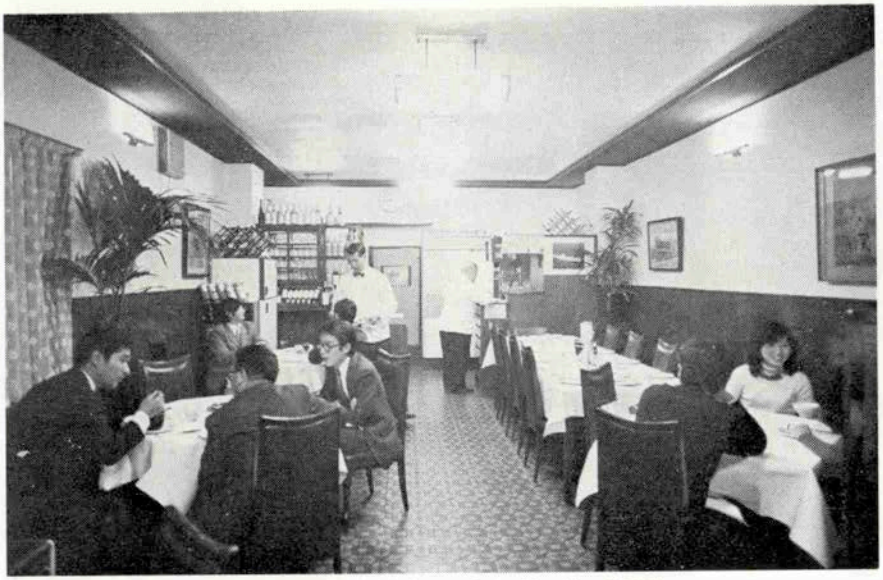


昭和10年頃、以前のハイウェイ店頭にて。左端が大東さん

ところがそのいわば営業顧問の谷崎は、お世辞にも商売上手と申せるような人物ではなかった。一方、根津家からの出資も思うにまかせず、いざ開店はしたものの正信さんには苦しい経営の毎日が続いていたらしい。

昭和八年四月のある日、定期航海を終えて横浜に帰港した八郎氏は、神戸から「オトウトキトク」の電報を受け取る。三等急行で駆けつけた八郎氏は辛うじて正信さんの死に目に間に合うことができたが、そのときすでに正信さんの片脚は切断されてしまっていた。ことは『細雪』に描かれているとおりである。はじめは些細なものと思っていた中耳炎。それが急速に悪化したのは、正信さんが連日金策に駆けずりまわって治療を受ける暇がなかったからだという。

ともかくも八郎氏が弟の正信さんから『ハイウェイ』の経営を引きついだのは、そのように正信さんの死にぎわの頼みによってのことだった。『根津清』からの譲渡証文もあるにはあった。しかし、八郎氏が実際に正信さんから引きついだのは夥しい借財の山だったといってよい。正信さんの通夜の晩、八郎氏は今後の方針を谷崎に相談し、谷崎に励まされて日本郵船をやめる決心をする。取引き相手に焦げつ



トアロードの東側にある現在のレストラン“ハイウェイ”店内

祖であることはいうまでもないだろう。この店の経営を成功させた背景には、第一次大戦後にわが国に訪れた海運拡張、船会社の簇生があったと八郎氏は回想する。その意味でも『ハイウェイ』は、海運と港湾の町神戸を象徴する店なのである。昔から料理の値段は平均より高かったし、それに応じて客筋も一定していたと八郎氏は語る。山下汽船・日本郵船・阪急などの経営者陣、いうなれば阪神間のブルジョアジーの嗜好がこの店を支えてきたことは事実である。それに故谷崎潤一郎ゆかりの美術界、演劇界の人士たち、たとえば花柳章太郎、井上正雄、古川緑波、永谷八重子、小出楢重等々の人士たち。戦前までは、神戸在住の外国人たちが本国なみのビーフステーキの味を満喫すべく、車を連ねてこの店を賑わせたという。この店の客たちの歴史は、同時にまた神戸という町の趣味と風俗の歴史でもあるわけである。だから『ハイウェイ』を安直に庶民の店、大衆の店などと呼ぶことはわたしにはためらわれる。思うに、良い料理を心から堪能するためにはそれが適当に高いということが必要なのではあるまいか。わたし自身は別に料理の味をことごとしくあげつらうほどの美食家(グルメ)でも健啖家(グルマン)でもないけれども、賞味した料理が高いか安いかを判定するのは当日の懐具合ではなくて舌であることぐらいは心得ているつもりである。だから、話がビーフステーキのことに移って、大東氏がビーフステーキには位というものがあってそれなりの大きさと厚さがなくてはならないと語るのを聞いたとき、わたしはわが意を得たりと思った。たとえば近頃出まわるミニュッツステーキとか称する薄っぺらなやつ。そんなものは『ハイウェイ』の料理人のよくするところではない。また、仔牛の肉にしみこんだ乳香を味わうべきヴィエンナ・シュニッツラーにソースをがぶがぶかけるような客はこの店の好むところではない。

大東氏が肉類を仕入れる取引き先は、先代の正信さいている莫大な負債。債権者の間には店を競売に付そうという声もあった。しかしけっきょく兄の八郎さんがやるならということで店は延命。それ以後、赤字を償却して経営を軌道に乗せるための八郎氏の苦闘がはじまる。戦争中に一時閉鎖を余儀なくされたときの他は、一日も休まぬ精勤。その努力はみごとに酬われた。レストラン『ハイウェイ』は、今日にいたるまでつねに一流の店でありつづけている。

昭和七、八年当時にはすでに神戸に『弘養館(コウヨウ)』・『伊藤グリル』など先輩格の西洋料理店があった。しかし『ハイウェイ』がそれらと並んで神戸における西洋料理の開

んの頃からいまも変っていないという。エビや魚のたぐいは、大東氏が早朝に起き出して三宮の卸し市場に購入に行く。大東氏の近頃の悩みの種は、やはり何といっても最近はやりの品不足である。天下に冠たる神戸牛――但馬の佳良な沃土に育てられた肉牛も、この頃は資源不足で良い肉を入手するのには苦労がいるとのこと。いつも一流のステーキを焼かねばならぬ店ならではのゼイタクな悩みかもしれないが、どうかいつまでも谷崎潤一郎はじめ歴代の食通の賞味に耐えてきた味で客たちを堪能させてほしいものだ。大東氏ならもちろんそれをしてくれるだろう。

それでも昨今のいわゆる大衆消費の波はこの店にも押し寄せて来ている。若い人たちが客層に入って来て、昔からのオールド・ファンをちょっぴり残念がらせてもいるという。だいたい老舗とか名店の最負客は独占欲が強いものだ。この頃の若いやつらにこの店の味がわかってたまるものか。しかしそうはいっても、食通の間にもそれなりの世代交替は必要だろう。ちょうど舞台芸術の危機がまず観客の危機から現象する、つまり見巧者がいなくなるところから始まるように、味覚芸術の危機もまた牛肉の資源や料理人の腕の冴えもさることながら、はじめは食通の衰退ないしは減少として現われるだろう。思い出す話だが、わたしが昨夏二年間の外国生活から帰ってきたとき、出発前にはたしかにあったはずのさるフランス料理店が店を畳んでいた。たまたま京都で同じ営業系統の店に入ることがあって、その支配人に尋ねたところ、ある水準以上の料理でペイするだけの味覚人口がないので神戸の店は閉鎖しましたという話だった。ふらりと入ってきた客が、おっさん、カレーライスあらへんか。これでは商売にならないし、やっても張りあいがないだろう。さすがに『ハイウェイ』の大東さんは、そうした意味での後進育成にも熱心なように見えた。最近の若い方は刹那主義的とでもいうんですかな、なかなか金まわりがよろしくて、とはちょっぴり皮肉に聞こえないでもないがともかく東京からはもとより、最近では広島、岡山あたりからも若いお嬢さんがわざわざ立ち寄って行くとのこと。中には名物のオニオン・スープだけを注文して満足してゆくというのは微笑ましい。昭和八年から現在まで四十年間のうちには、お客さんの味の好みもかなり変ったでしょうという質問に対しては、それでもこの店の伝統の風味は少しも変えていないという返事。ただ客の方で変ったことといえば、近頃はワインを飲むお客さんが目立って多くなったそうである。テレビのコマーシャルのせいか、海外旅行の経験者が多くなったせいかは知らないが、若い客層もかなり口がおごってきたということはいえそうである。しかし、口がおごったということと舌が肥えたということとは違うだろう。西洋料理が家庭料理というかたちで普及して、つまり特に西洋料理として意識されなくなってきた昨今では、レストランの味覚研究にはよけい豊富な問題が提起されているのではあるまいか。液汁ゆたかな分厚いビーフステーキに舌鼓をうったわれわれがお店を辞去するとき、いつも店内で陣頭指揮をする大東さんは、折しもテーブルについた若い客たちから注文を聞いているところだった。今日お勧めできるメニューについて熱心に語る大東さんの姿は、いかにもこの道一筋に生きてきた人物らしく、若々しくまた情熱的に見えた。

大東さん（右）から取材中の筆者（左）

ひとつの時に生きる二人のための
ロンジン・ペアウオッチ
ロンジンのペア・ウオッチは二人の心を結ぶ
ロマンチックな時計です。
最も種類がそろっているロンジンのペアウオッチ
からお好みのタイプをお選びください。
LONGINES
特約店
美田時計店
元町店・元町三丁目 TEL331-1798
三宮店・さんちかファンシー・タウン TEL331-8798
LONGINES
Ref. 8361 ¥47,000
Ref. 8363 ¥47,000

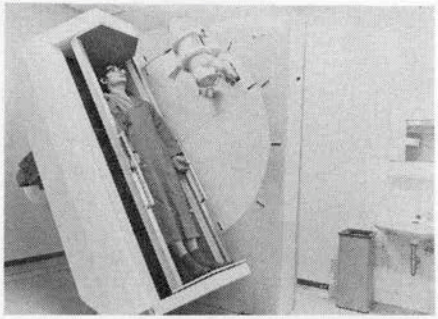
★コンピューター・ドックシリーズ

三十路（ミソジ）を越せば総合健診

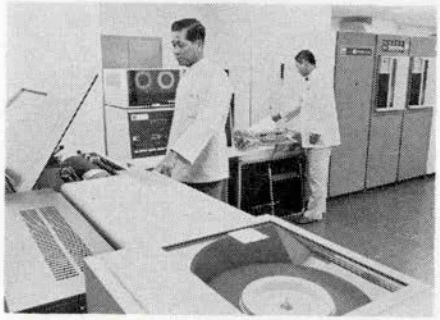
レポーター／川端耿一〈オール関西編集部〉

僕の友人で、結婚した途端に、身体の変調をきたした者が何人かいて、あまりにも真面目に、規則正しい生活に切り変えたからだといって、悪友連中で大いに酒の肴にしたものである。かくいう僕も三十路（ミソジ）を越し、他人ごとではない。遅ればせながら第一子も誕生、直更である。「健康と女房は失ってから有難さがわかる」なんてことをよくいうが、日頃の行い良く、元気でバリバリ働けてこそ、一家円満ということになると、やはり健康第一である。「規則正しいところは、毎日、必ず七・八時間眠ることだけ」と自他共にゆるす僕のこと、検査が終っていざ診断ということになってピクビク。本来、胃が弱いのと、やや低血圧というだけで何の異状もなし、つい最近胃痛を起して動けなくなったのも、繊細な神経の使いすぎという自己診断で一件落着。

人間、四十五歳が一番危険な時だそうです。三十五～四十歳の間に必ず一度は総合健診を受けた方が良いそうです。お互いの幸わせのために！



胃部・腹部の健診をうける川端さん



コンピューターのデーターを見る三木院長

★3時間ドックとは？

「気軽に成人病健診を」と、兵庫県下ではじめてのコンピューターによる健康診断センターが、神戸市長田区丸山町3、丸山病院（三木徹院長）に今年五月に完成。現代人にマッチしたスピーディなシステムが人気となって、モーレツサラリーマンや、家族ぐるみの検診者が増えている。

健診は、血液、尿の検査。胸部X線、胃部X線。身長、体重、視力、血圧、眼圧の測定。心電図、心拍数解析、聴力、肺機能、眼底検査など六十六項目が全部自動的に進められ、コンピューターによって二日かかったものが三時間ですむ。費用は二万三千円「三十五歳以上の人はぜひ年に一度うけましょう」と呼びかけている。

丸山病院
健診センター
神戸市長田区丸山町3丁目20
TEL神戸078(642)1131(代)
午前9時～午後5時