

経済ポケット ジャーナル

★企業問題をあらゆる角度から研究

このほど、経営研究団体「企業問題総合研究所」が発足した。

これは宮岡寿雄神戸市経済局長、秦志郎神戸商工会議所専務理事、栗田真造神戸商大名誉教授が発起人となり、経済・経営学者十六人、地元企業から二十一人が会員となってスタート。企業、学識経験者、行政の三者によって各分野からアイディアをもちより、低成長下の厳しい経済環境に対処するため、企業問題をあらゆる角度から研究することとを目的としている。

運営委員は、鬼塚喜八郎オニツカ社長、殿村和祥大阪瓦斯神戸支店長らで月一回会合をもちその結果を報告書にまとめる。九月から動く予定。事務局は神戸市中小企業指導センター（三宮・センタープラザ15階）内。



★神戸・福井両市が

ファッション問題を懇談
神戸経済同友会（代表幹事／奥村輝之、鬼塚喜八郎）のファッション産業問題懇談会が、七月十五日（金）午後二時三十分からレストラン「バグ」にて福井経済同友会（代表幹事／黒川誠福井セーレン社長）一行



懇談会のもよう

十三名迎えて開かれた。福井市はファッション都市を宣言している。

懇談会は「ファッション産業のこんごの在り方について」神戸・福井両地の現状と課題」のテーマで、菅原正博関学大講師、ファッ

ション・バイング・オフイス会長をコーディネーターとし、神戸側からは鬼塚喜八郎オニツカ社長、木口衛ワイルド会長、山田恭一そごう神戸店長がそれぞれ意見をのべ、また、西脇商工会議所会頭在田一雄第一染工社長から西脇の織物業についての報告を聞いた。

★兵庫トヨタ社長に瀧川博司氏、山電社長に南部氏兵庫トヨタ自動車株式会社は六月十一日の株主総会後の取締役会において新人事を次の通りに決定した。取締役会長／瀧川勝二（昇任）取締役社長／瀧川博司（昇任）専務取締役／山本實（昇任）

また、山陽電気鉄道株式会社は六月二十二日の株主総会後の取締役会で鳴坂健二社長の取締役相談役就任

と南部誠治副社長の社長昇格を決定した。

★スイス菓子エーデルワイスがサービスキャンペーン株式会社スイス菓子エーデルワイス（本社・神戸市）が八月三十一日までサービスセールを展開している。

これは、購入価格に関係なく店頭の新定用紙で応募すれば五名が十一月初旬にスイス・パリ八日間の旅行に無料招待される。また百名には特別価格（一九八〇〇〇円）優待がある。当選発表は九月二十日店頭にて。

また、今話題のスーパーカーのカレンダーをプレゼント中。市内には本山店（国鉄本山駅前）大石店（阪神大石駅前）御影店（阪神御影駅前側）神戸駅前店の各店がある。

★ KOBE オフィスレディ ★



梶 悦枝さん（長田区）
神神戸ポートアイランドホテル
シンエーフーズ株式会社人事教育部

受付も兼ねているので 来客が重なると応待にたわらわ。主に人事、総務関係の仕事を手掛けている。仲々の食道業で、特に日本料理に造詣が深い。この間も元町で小さいけれど 美味しいお店を見つけたんですよ……と絶えず開拓を続けている。旅行も好きだということだが、何となくひとり旅の似合いそうな落ち着いた魅力的なひとでした。

●特集

うまいものの

上手な

たべ方選び方

その〆1〱

その日一番の

本命を

竹中 郁 〆詩人〱

坂というものの。自然が人間に苦痛と快楽とを交る交る
与えるもの。

神戸の町は六甲山系の山や丘に貼りついてできている。そのせいで、神戸に住むということは坂といやおうなしに結びつく。

坂をのぼるのはしんどいが、のぼりついて振りかえると、眺めがひろがり、その高さに快楽をつかめる。

北野町一帯はあまり戦災をうけなかったで、その魅力は半分くらい残った。明治の時代色と稚拙な西欧模倣の文化とが混在しているのが独自の風物を呈した。そこが近ごろ見直されて、人気をよぶらしい。土曜とか休みの日には洛中洛外の寺々をめぐるようなつもりで人の群れがあちこちでみられる。

生田神社東門を経て山の方へ向う坂。むかし者なら「三角帳場」の上の坂といえば通じる坂なのだ。今なら「フロインドリーブ」のキーキ屋の坂とか、コーヒー店の「にしむら」の坂とか云わなくてはなるまい。

その坂の中途東側横町に「ピストロ・ドウ・リヨン」ができたのは一年前だった。坂をのぼっていて、よく目につくようにとの思慮から、テラスを設えて、三色旗がかかっている。一寸見は安オペレッタの舞台じみていた。だきかねるが、料理は本物なのだ。

あるじのシェフはY君という、生粋の神戸人、はじめ医者への道に足をふみ入れかけたのが、大学を出た途端に転針。オリエンタルホテルの皿洗いにいった。だか

ら、手ほどきはハンガリー生れのキシ氏だった、という。フランスのバリを選ばないで、リオンを研修の場にしたのは、お上りさん向きや豪奢を売物のバリよりも裾野のひろい中部フランスの方が勉強に身をいれるにふさわしいと思ったからだろう。

事実、リオンの方が材料の鮮しきやゆたかさではバリを上回ることが多いのだ。

Y君のねらいはよかったといえる。

そこで三年間、みっちり勉強した。口取りのいろいろから、デザートのかろやかな舌ざわりまで、たっぷりと客を飽かせぬ芸を身につけた。それなればこそ、今日在神戸のフランス人にも常連客を作ってしまったわけだ。

このごろは、日本人でもよくフランス料理のメニューを読める客がふえた。しかし、読めない客もある。ひとりがあるとこれと註文すると、おれもわたしもと画一的に乗っていくのが日本人の註文の仕方だが、ここへ来たからには、メニューが読めなければ読めないで、とっくりにとその日の一番の本命はなにかとずねて、気兼ねをしないでゆつくりと相談をすればよい。前菜での本命は、スープでの本命は、主皿の本命は、とくどいくらいきけばいい。酒の註文にしても同じくである。銘柄ものでなくても、グラス売りの搾り酒で間にあわせてもくれるのだ。わたくしなど安酒の「ボージョレ」がすきで、それをたのむ。

はじめて往ったとき、デザートに「スツフレ」を註文

したら、しばらく時間はかかりますが、といって面倒がらずに焼いてくれた。

根っからY君は料理することが好きなのである。一現の客の注文にも十分に応じる心がまえは、料理が好きなところである。たしかその時たべた鴨のつけ合せに「アンデブ」の水煮が添っていて、日本で栽培しはじめたのかときいたら、「いいえ、ベルギー物です」との答え。材料の捗猟も丁寧なのだ。

Y君はひげをはやして、三十歳をこえてみえるが、じつはまだ若い。忠実にフランスの伝承を守って、日本風の味つけや工夫は拒絶するのを誇りとする年ごろだ。大いに儲けるよりも、フランス文化にどっぷりと身を漬けて大いにたのしんで過したいといった年ごろだ。そこが有がたい。

「そのまま、そのまま」と客としてはいいめず、おだてず、絶えない客として通いたい。

ただ、料理屋としての食器や室内のかざりつけを、もう一息も二息も洗練してほしいのが、わたくしの望みだ。あの手羹の油絵が壁にかかっているのは、折角の美味を大いに損じるものだ。

フランス料理の今日の路をひらいたアントン・カレムは、まさか極東の小さな島国にまでこんなにも適確な拠点をもてるとは考え及ばなかっただろう。

フランス庶民が冬向き夏むきのくらしに欠くことのできぬ料理法を身につけて、Y君が店の入口に三色旗をかけて怯じないのもわかるというものだ。



ピストロ ドゥ リヨンのシェフがすすめるボージョレを楽しむ竹中郁氏

●特集

うまいもの

上手な

たべ方選び方

多種多様な中華料理が

楽しめる神戸の街

陳 徳仁 〈神戸中華総商會会長〉

中国料理ほど多種多様な料理はない。現在神戸にある中華料理店だけでも広東料理、北京料理、四川料理、台湾料理、上海料理などそれぞれの特徴を表わした料理店があり味のつけ方から使用する材料も多少違い、また同じ材料でも調理の仕方が違うので味まで異ってくる。

現在神戸の広東料理でうまい店として定評のあるのは金竜閣、金閣、別館牡丹園、群愛飯店、海鮮料理の海皇、その他二、三うまい店があるが、以上の五店は広東料理ではベスト・ファイブに挙げられ、それぞれ他店ではまねのできない特徴がある。

たとえば金竜閣（新聞会館7階）の「鮑魚鶏脚」（最上のあわびとにわとの脚とのコンビ料理）は香港の一流の料理店でもちよつとまねができないという金竜閣の名菜のひとつで、日本で漁れるあわびの最上級品を金銭をいとわず仕入れておき、予約注文があれば一日前から時間をかけてこの芸術品（？）の製作にとりかかる。またこの「紅焼鮑翅」（最上級の鰹の鰭の料理）も、この金看板料理といえよう。以上の二名菜は即席に作ったのでは本物の味が出ないので二日前には予約すること。予算額をいけば適当に見計らってくれるが、以上の二名菜を賞味することなくして金竜閣の真価は判らない。

金閣（国鉄元町駅東口山側東約五十メートル）は去年末香港よりコック五名を入れて、香港式の高級料理と点心（香港の飲茶とおつまみ料理）が売物。また一席拾万円の料理（十人で飲物、サービス料含み）で香港で出る

ような「子豚の丸焼」、「鮑翅」（鰹の鰭）等が出るので神戸っ子の食通にもよろこばれている。またここでは手に入らない「熊の掌」も愛食家の注文があれば香港より空輸して来るし、常連の客が特別な料理を注文すればコック長が出て来ていちいち料理の説明から材料の原価まで説明してくれる。ここには「点心」（香港のヤムチャ）で出るおつまみ料理の専門コックもいるので、人数が十人以上そろえばだいたい一人当一千五百円から二千円ぐらいでこの飲茶料理をつくってくれるし、もしうまい広東式のお粥（お粥）が希望ならそれを一日前にいけばこのお粥も附けてくれる。

香港の海鮮料理は世界的に有名になっているが、これを神戸で始めたのが海皇で豪華な装飾を施した店内で、入口の大きなガラスの生簀の中には明石で捕れた赤鯛や黒鯛、あこう、ひらめ、車えび等生き生きとした海のつわものが遊び廻っているが、このような新鮮な魚を即席料理して出せる広東料理店は神戸ではここだけで、店主潘式舜氏の斬新な経営方法が当って繁盛している。そして常連の団体や会社の顧客のためにはその団体または会社名入りのグラスコップまで用意するというサービスマスもしているが、これは整理の点から見ても大変なことだと思ふ。さてここでの料理の注文の仕方だが、四人以上ならファミリーパック、またはビジネスパック。六人以上なら海皇フルコースと、メニューを見てお好みの方を注文すればよい。一人六千円から一万五千円までのメニュー

ーがいつも用意されている。

別館牡丹園は作家や文化人、好食の士がよく行く店で日本人の口に合うような広東料理を出すので……との評判でもあるが、日本人だけではなく香港から来る口のうるさい食通が行ってもその人の口に合うような純粹の広東料理をつくる。ここはいつも満員で、大衆料理店のように見えるが、実はコック長で店主でもある王熾炳さんは人生のすべてを料理にかけていると言っても過言ではないほどうまい料理をつくるのに専念している人。したがって一日前に一席六万円から十万円（十人）のコース料理でも注文すれば、その客の嗜好に応じて他店では見られないようなうまい料理もつくってくれるので、ただ一般料理だけで満足するには惜しい。

群愛飯店のコック長も店主であり、主に大衆料理の専門店だが、一般大衆食堂でやっけないようなうまい料理

やお粥があるのでもいつも食事の時間は満員。壁にはいつもこの自慢料理と季節料理のメニューが貼り出しているの、それを見て注文すればよい。

下山手七丁目にある小さな店花隈飯店の「古^{カノ}老^{ロウ}肉^{ニク}」（豚）の味付けは名人といえる。筆者はこの鶏^チ絲^シ炒^{チヤウ}麵^{メン}をたべるために一キロぐらい歩くこともある。

以上は主に神戸の広東料理について述べたが、まだうまい店はあるがスペースがないので割愛する。

なお神戸には四川料理のうまい店赤坂飯店がそごう百貨店11階に、マンダリンパレスが生田新道ビル4階に、宴会や結婚披露宴、家族の団欒には申し分のない北京料理の第一楼が江戸町に、東明閣が明海ビル8階に、神仙閣がトア・ロードの東寄に、天神閣が国鉄元町駅西口前（元町ブラザ3階）に、その他龍鳳、天仙閣、東天閣、八仙閣、天安閣、燕京など数え切れない。



毎週仲間が集まるの会食。「中華料理はみんなと一緒に食べると美味しいんです」と陳徳仁さん（金竜閣にて）

●特集

うまいものの

上手な

たべ方選び方

その△3▽

セ・ボンな

人生

ジャン・メルオー△音楽家▽

たべるということには色んな状況がありますが、私が一人でたべるときのお話をいたしましょう。

「たべる」ということは、さらに個人差がありますが私はまず健康のために、次は効果的に仕事ができるために。それで幸せになれば素晴らしいことです。

自分の口と、健康と、仕事に合わなければ、いくらたべてもムダになりますからね。

私のステーキコースについてのたべ方は、原則として、メリケンコの入ったもの、ペッパー（こしょう）、とうがらしの入ったものは好みません。どうしても口を殺すものですから。水も氷も使いたくありません。お塩は適当に、辛子は大丈夫です。

そして、お食事はサラダから始めます。レタスサラダにいいトマトがあればそれも添えて、フランスか、イタリアのオリーブオイルを1杯、ミネガを1杯さらに、オリーブオイル1杯をかけてフレッシュサラダをたべる。これは食欲増進剤ですね。前後にブレンなお水か、ミネラルウォーター。これは一度、口を洗うわけで、それからホントのお食事が始まります。

スープは「オニオンスープ」。グラタンなしチーズなし、パンの入らない軽いオニオンスープ。これこそパリのスープです。私はパリジャンですから……ね。

ステーキはフイレが好きですが、店によってランブラスターも多いですね。やき方は炭で、よく焼いたもの。グラヴィなし△ソースなし▽、バターとにんにくをそえ

て。それからサラダでも、レタスの葉に、にんにくのジュースをシュッとふりかけるとたべやすくて後が匂いません。

ステーキの野菜はフレッシュポテト。ステーキに一番合うパリの料理です。パンとライスとどっちを食べるかというところが私はバリッ子なのにライスなのです。

健康にも、身体にも、ステーキにも合う。日本のライスはアルカリですから、ステーキの後を酸性になおすわけです。

ステーキといえは赤ワイン。

これも、私の趣味ですが、ブルゴーニュ産のぶどう酒ブルゴーニュ地方のものは古いですから、これも大事ですね。特に田舎のもの……。

Nuits Saint Georges△ニュイ サン ジョルジュ▽が一番いい。こくがあり、色もいいしね。

次にPOMMARD△ポマール▽同じようなものです。

Vosne-Romanée△ボスロマネ▽

GEVREY-CHAMBERTIN△ジョブレイ シャンベルタン▽

MACON△マコン▽BEAUJOLAIS-VILLAGES△ボジョレヴィラージュ▽などいいですね。ワインを冷すのは問題で、ワイン蔵の地下室の温度11度ぐらいか、その季節の温度でのむととてもいい。ワインの前後にブレンな水で必ず口を洗って味わって下さい。

デザートは「メロン」。特に私の趣味ですが、タネをと

らないでたべた方が美味しい。中がイチバーン美味しい。日本ではタネをとってだしますが惜しいですよ。そしてよく熟したものの。それから濃い珈琲で仕上げをして終ります。

個人差はありますが、私の今、いったとおりのメニューで食べられたら消化しやすく、自分の持っている力を消化するために費わらないのです。消化しにくいものをたべると、せっかくの栄養やビタミンが血や肉とならないのでネムクナルですよ。このコースをたべた後、もういっぱい仕事ができるんです。健康と、仕事を考えないで、食べる楽しみだけなら別のメニューでもいい。私の食事は「たべる」ときに「何を目標してたべるか」、健康になっていい仕事ができる、仕事ができる幸せになれるようにということが一番大事です。

“好み”ならいろいろありますが、一生懸命働くためには、このメニューをおすすめできますね。

私は日本のおサケや、フランスのワインが好きですが“飲む”ということは、いい気分になる、快い気分になる、心開く状態になる、つまりフランクになることが素晴らしいことです。

人間にはお互いに弱点が山ほどありますが、“飲む”と頭にくることや気にするはずのこと、人をケイブツしたり、悪口をいったりすることがなくなり、冗談をいって陽性になる。一緒にのむと、自由に、いいコンディションで話し合いができますね。

特に私達は緊張感の多い一回でも間違いの許されない仕事ですから、仕事の後の“一杯”は心なごみます。皆さんの幸せのために、セ・ボン（美味）な人生を…。



コーベビーフはセ・ボンノとメルオー神父さん（ARAGAWA にて）

●特集

うまいもんの

上手な

たべ方選び方

その△1▽

瀬戸内の味覚と

灘の酒

佐藤 廉△元町画廊▽

神戸ほど、日本料理に恵まれた土地柄はまず見当らない。瀬戸内の魚が少なくなつたといつても、いまでも昼網の魚が食べられるのだからこれ程、地の利を得ているところはない。残念なことだが、こんな地の利をもつ神戸にこれはという料亭が少ない。土地に料理屋が多いと割烹料理は盛んになる。つまり一品料理が増えるわけだが、それなりに最近魚料理もわずかずつだが新しい店が出来つつある。そんな店が成長してほしいと願っている一番、われわれに親しみのある筈の日本料理だが、いざはいることになると一瞬のためらいがのこる。

メニューの選択に馴れないことには難かしいのである。割烹料亭で「何をしましょうか」といわれると多少の予備知識が必要になつてくる。一品料理でメニューを選ぶ場合でも、日本料理の献立の流れを知っておれば百戦百勝からずである。――敵を知ることが大切である――あまり面白くはないが、一通りの料理の献立を知ってもらいたい。

刺身（お造り）は誰もが知っている。これはシュンの魚を選ぶことだが刺身は鯛、いか、まぐろ、はまち、がベースになる。あこうとかぶ、これは薄造りになる。夏ははも、すずきの洗いが出る。

焚き合せ△煮物△は四季の野菜を盛り合わせる。これもシュンによって変化が楽しめる。春は、ぜんまい、わらび、たけのこ、えんどう。夏は、なす、かぼちゃ、小いも、おくら。秋は、蓮いも、いものくき。冬なれば、

えびいも、かぶらといったものが一応の目安になる。

焼きもの（焼魚）これも季節の魚が本当に楽しめる。塩焼、みそ漬、照焼などで土地柄の魚が一番いいし季節感あふれる料理である。春は、さわら。夏は鮎、小魚、目板かれい。秋なれば、あまだい、まながつを。冬はさわら、まながつを。といったところだが、えびやいか、鯛などはいつの季節でも出る。

蒸しものは冬はかぶら、秋は茶碗蒸し、骨蒸しなどであるが、季節の野菜、魚がいろいろ工夫され彩り豊かに料理される。秋の王者まつたけの蒸し物、酒蒸しやちり蒸しなど、紅葉おろしでぼん酢が添えられる。

酢の物は季節によって多少の違いがないでもないが、ほとんど、赤貝、あわび、かに（瀬戸内のひしがに）たこ、かき、などが主に酢の物になる。

揚げ物も目板かれいやめばるなどの唐揚げは結構なもの。天婦羅はえび、きす、あなご、いか、この外に季節の野菜が揚げられる。天つゆで出るが、いきのいい魚はレモンに塩でも美味い。

鯛のあら煮や、八幡巻、鰻の蒲焼などがメニューに添えられている場合も多い。

汁ものは、お吸物ということだが、日本料理の会席膳には必ずつく、本格的な料理の場合は、一番最初に箸洗いというすまし汁が出る。いずれにしても、お吸物は暖かいうちにいただければいい。

鍋ものとなれば冬のふぐちりは最高である。やはり10

月から2月ぐらいまでだろう。鯛ちり、魚ちりも季節のときなればまず魚料理最高の味だと思う。

この他にご飯ものもいろいろ種類があるが、神戸で特筆したいのは、すしである。神戸のすしのねたのよさは日本一である。少し長くなったが、これが日本料理の献立の基本的なものである。割烹料理、一品料理いずれにしてもこの範疇からはみ出すことはない。

しかし、これらのメニューをやたらに注文してもはじまらない。その日の魚、野菜の仕入具合が料理のすべてである。したがって、それを熟知している板前のすすめるものがその日の一番の献立なのである。

ただ、これくらいの料理の流れを知っておれば、まず板前なら、主人の話がわかるといえるのであろう。

この基礎的なことを知っていなければ、一体いまと

んなものを選ぶべきかということとは到底解らない。こういったメニューを知ったうえで足を運ぶと自然に料理を選ぶコツが解ってくる。調理人も自分がけた料理をほんとうによく知って欲しいというのが願いであらうし、客のやりとりが勉強にもなる。

しかし、最近ともすればそんな客が少なくなってきた。これでは料理も上達しない。目利きがいてこそ、料理の腕もあがる。これを心得ておれば、神戸にいまいる幸せを感じることが出来る。おかげさかもしれないが楽しみは倍加するだろう。そして、瀬戸内の最高の味覚を存分に味わってもらいたいものだ。まして神戸にはこれに、灘の酒がある。鬼に金棒とはこのことだ。

すき焼、しゃぶしゃぶ、うどんすきなども日本料理になるとすれば、これこそ神戸ならではのものです。



「栄弥」のご主人山崎さん（左）と会話を楽しみながら季節料理を。佐藤廉さん

●特集

うまいものの

上手な

たべ方選び方

その△5▽

食うこと・

生きること

竹田 洋太郎△シンエーフーズ参与▽

いままでの私は「食べる人」つまり、食ってはウマイとかマズイとかいってればよかったのが、今度は「作る人」ではないにしても「作る側」にまわったので、食べ物について語るには極めて複雑な立場になってしまったあまり食べ物について、書いたり、しゃべったりし過ぎたせいだろう。

しかし語るを止めることはできない。神戸に生まれてこの方、五十歳余りの人生で記憶に残ることといえば、食べ物しかないのだから。

神戸に生まれてトクをしたのは、子供のころから、平均的日本人以上に、さまざまの種類の料理をたべて来たこと。小学生時代、母が月一回は昔の南京町近くの中華料理店へ連れていってくれた。中学生時代は小遣いがあると十五銭くらいのおどん、中華そば、豚まん、お好み焼の店を放浪し、食べ物の乏しくなった学生時代、家庭教師のアルバイトで得た金はすべて食うことに費した。

生田筋のゲルマニアという店のステーキに五円払った時など、当時の学生の分際で許されることではなかったが、いい知れぬ満足を覚えたものだった。私に限らず、味覚の幅は若い時に決定される。若い人こそ意欲的に味覚に挑戦せよ。中年になって「おふくろの味」をなつかしがつているのは、味覚の幅のせまい、空想力のない人のことである。

007・ジェームズ・ボンドの小説は味覚をそそるが、料理を知るには「イブクレス・ファイル」や「海底の魔

薬」などの著者レン・デイトンの料理の本「ニンニクはどこに？」とか「アクシオン・クック・ブック」が実に楽しい。外で、あるいは家庭でうまいものを食うためには料理そのものを知らねばならぬ。そのためにはすぐれた料理の本を読むことだが、読んで楽しい料理の本が少ないのが残念。

つぎに自分で料理をすること。冷や飯と冷蔵庫の余り物でインチキやき飯をつくることからはじめてもよい。ついで買い出し。私の日曜日は必ず一、二時間スーパーか市場で送られる。料理の後片付けは自分でやること。レストランのメニューに出ている値段は、皿洗いや掃除のコストも含まれているのだ。

音楽を理解するためには、なにか楽器をいじくるとか、合唱をやると、ぐんと深みがでてくる。料理も同様。

異った文化に接し、それを理解するにはその国の料理を食うのが一番。神戸でいうなら中国人のお客の多い中華料理店でその人たちがよく注文する料理を食うこと。はじめ舌が受けつけなくても、逆にその抵抗感が味覚の幅を広げてくれる。ギリシャなど南欧料理でよく使うオリーブ油の風味、ペトナム料理のニョクマムの香り。(サイゴン)今はホ・チミン市というらしいがーのペトナム料理は世界最高と原地の人はいう。世界最高といわれる中華料理とフランス料理の粋をとったからだ)メキシコ料理のチリの強烈さ。これらをその国の人にと

に味わうと、世界はあなたのものとなる。英語で「世界はあなたの牡蠣である」という表現もあるが。

《みなさまのためのご推賞品》今後外国へ出かけることがあったら、一度試してみてください。

◇台北の四川料理（中国の四川軍閥の連中が大陸から台湾へ逃げる時、いい料理人をつれてきたという話）◇香港の横町の大家料理店の排骨湯麵（ラードの海に肉とラーメンが泳いでいる。アバラの骨は近所から犬が現われて処理してくれる）◇タイ・バンコクのやき飯（平凡だがしみじみした味）◇サイゴンの川エビのから揚げ（これは難かしい）◇ラオス・ビエンチャンの野鹿のステーキ（これもダメ。ダメなものほど思ひ出される）◇

ニューヨークの中トロのニギリ（コロンビア大学ハワード・パツシン教授も推薦。生わさびを持参すれば最高）◇ニューヨークといえばナマのハマグリ。リトル・ロックかチェリーストーン◇ボストンのナマガキ◇チェサピーク湾のカニのあばれ食い（バケツに一杯ビニール敷きのテーブルにドサツとあけ、クルミ割りを手に、食っては殻をバケツにほうり込む豪快さ）◇国内編◇秋田市川端の小さな飲み屋のしよつる鍋◇鹿児島市天文館通りの飲み屋のキビナゴの刺身「私、どうも小さな飲み屋、東京でいう赤提灯のたぐいが好きでして」◇注意。京都、大阪の名物料理はよほどの金を張り込まないと、うまいものなし◇「そして神戸」それは私にそっと尋ねて下さい。職務上「守秘の義務」がありそうだから。



「ギリシャ・ビレッジ」で代表的なギリシャ料理「ムサカ」などを楽しむ竹田さん

●JEANING TALK²

ジーンズ仲間のジョイントタイム

都会が好きで 人が好き

元永定正 ★ 杉本昭子

元永 ニューヨークというところは面白くて……ある意味で世界の絵の中心でしょ、少し出たら空気のいい田舎や街があるけどあんまり興味ない……ヘドロがいいのか。

杉本 都会がいい……そういうのありますね。私なんかも砂漠を歩いてると都会に来たらホッとします。

元永 そやね、人がいたらホッとします。空気がいいだけのところになったら病気になるって……。それで、NYでいつもジーンズをはいてたか？と考えたら、感じない

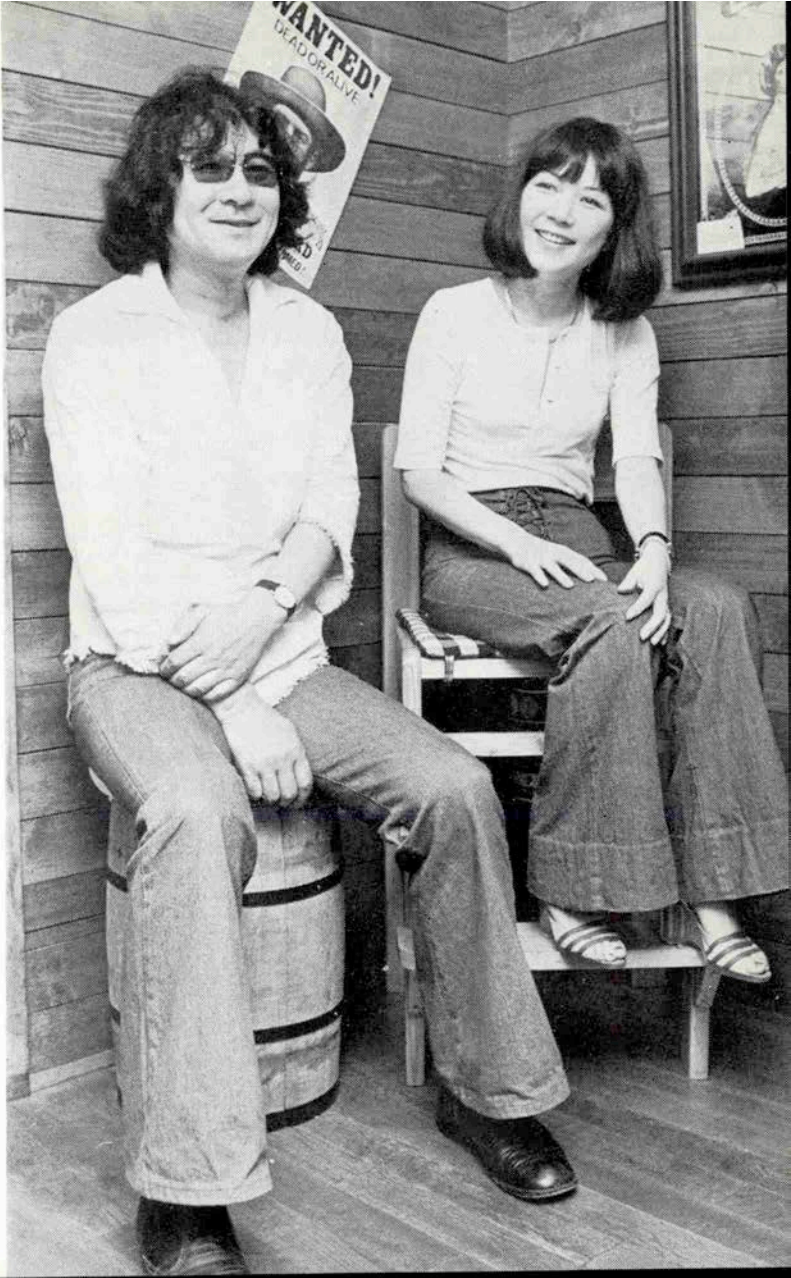
ほど、自然すぎて、困るわけよ。

杉本 もう昔からジーンズ党？

元永 僕みたいなカッコ悪いものでもスタイルをごまかしてくれるし、仕事着でもあるし、僕らのパーティには、みな、こんな格好して行くしね。プラザホテルの大パーティでも入れた。最も「あかん」いうたら誰が行ったるもんか。

杉本 ジーンズやサングラスはホテル（食堂）に入れない……というのは今もあるんじゃないですか？

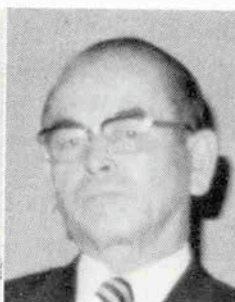
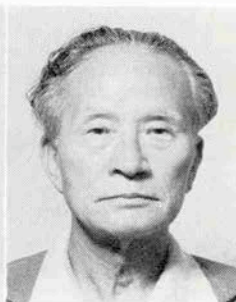
元永 ポロシャツはあかんいうわね。前に武満透、ジャズバー・ジ



井植文化賞

戦後日本の復興と繁栄に大きな足跡を残した三洋電機株式会社の創設者故井植歳男氏が、昭和44年7月16日逝去されたとき、故人の遺志によって持株の一部約10億円が社会福祉、教育文化事業のために寄贈されました。

それを基金にして同年11月10日、財団法人井植記念会が設立され、昭和49年度より井植文化賞を創設し、5部門に亘って、前年度特にめざましい活躍をされた人を受賞の対象としてその功績を讃え、と共に、地域社会のより一層の発展に寄与したい考えであります。



●文化・芸術部門

横井 和子

大正9年新潟生まれ。昭和16年東京音楽学校（現東京芸大）本科ピアノ科卒。大阪音楽大、大阪教育大を経て現在京都市立芸術大学教授

●科学・技術部門

土田 広信

昭和11年山形県生まれ。
昭和36年3月兵庫農大卒業、同年4月同大助手。43年4月神大農学部助手。49年3月農学博士（東大）現在、神戸大学農学部助手。

●社会福祉部門

神戸市立友生養護学校

「神樹の会」

（代表／吉田耕二）

重度障害児工場建設「六甲作業所」完成。「センセほく歩きたい」刊行

●地域活動部門

一宮町文化協会

（代表／植木昭）

記録映画「米づくり」。地域カレンダー制作。「記録・山津波」の刊行。ミュージカル「杉の木の子」上演。

●報道出版部門

落合 重信

大正元年三重県生まれ。
神戸市立図書館を振出しに神戸商工会議所、神戸市役所など巡歴。「条里制」など著書多数。
現在、神戸市立中央図書館市史資料室嘱託。

◆第3回井植文化賞／文化・芸術部門選考評

横井和子の多方面に及ぶ活躍ぶり

小石 忠男 〈音楽評論家〉

音楽家も作曲や演奏によって、造形芸術と同様に「作品」をつくることになるのだが、音楽の場合はたんに一回の秀作があったからどうというだけでは、それが地区の文化に真に貢献するだけの影響をもったかどうか疑わしく、そこで継続的な仕事として巨視的にとらえるだけのものが必要であり、また、地域社会の文化に貢献という意味では芸術を育成する土壌づくり、あるいは後進の指導に尽力したということも合わせて考えていきたいという意見もあり、個人と団体を問わず、以上のような見



関西の代表的ピアニストとして定評の横井和子

地から選考が進められた。そして慎重に各種の条件を詰めてゆき、消去法的に絞り込んでいった結果最終的に受賞者の横井和子さんのほか、関晴子さん（ピアニスト）延原武春氏（テレマン・アンサンブル指揮者）の二人が残った。そこで昨年度の兵庫県内における活躍を主軸として評価し、それに過去の集積を加え、さらには後進の育成という面も考え合わせて、横井和子さん（ピアニスト）に決定した。これは三人の選考者の一致した意見である。

受賞者の横井和子さんは、明治維新の功労者、横井小楠の直系の曾孫にあたり、昭和十六年に東京音楽学校を卒業、以後、神戸に在住し、一貫して関西で活躍をつづけてこられた。ながらく大阪教育大学教授、さらに現在は京都芸術大学教授として、無数の門下を育成するかわら、関西ではもともと活動的なピアニストとして知られている。たとえばここ一年余の活動を列記すれば、一昨年には関西在住のピアニストとしてはじめ

てのシューマンのリサイタル盤を東芝レコードに録音、昨年秋季には大阪フェスティバルホールでポーランドの指揮者マルコフスキー指揮、神戸国際会館で外山雄三指揮でベートーベンの「皇帝協奏曲」を協演、さらに今年の三月には姫路、福知山でマツラ指揮日本フィルハーモニー交響楽団とベートーベンの「第三協奏曲」などを協演した。四月には金沢で朝比奈隆指揮大阪フィルハーモニー交響楽団とリスト「ハンガリー幻想曲」を協演、七月には延原武春指揮テレマンアンサンブルと大阪でモーツアルト「ピアノ協奏曲第二〇番」を演奏した。また大阪や京都における日本演奏連盟の公開講座にも講師をつとめ、その多方面に及ぶ活躍によって、関西の代表的ピアニストとしての定評が確立している。井植文化賞の音楽部門の最初の受賞者にふさわしい人材である

□選考委員

吉村一夫 △音楽評論家▽

柴田 仁 △音楽評論家▽

小石忠男 △音楽評論家▽

土田広信の独創的食品研究

河本 正彦／神戸大学農学部長▽

第三回井植文化賞科学・技術部門の受賞者銓衡会では近藤光雄、安藤四一、土田広信の三氏が候補者として選ばれ、種々の角度からさらに検討が加えられた。

近藤氏は医学用実験動物としてウサギを飼育中に、血液中に遺伝的に高い濃度の脂質を含む突然変異体を発見した。このウサギはHLRと名づけられているが、人間の高血圧症の治療、動物の脂質代謝等の研究に極めて有用であり、内外の研究者の注目を浴びている。安藤氏は現代社会に発生するあらゆる種類の騒音に関する工学的研究に従事し、顕著な成果をあげ



農芸化学研究室にて実験に取り組む

ている。大阪空港の騒音公害問題に関する研究でも広く知られている。

土田氏は食品製造時に生ずる非酵素的褐変反応生成物に関する化学的研究でめざましい業績をあげている。

三氏とも受賞者として甲乙つけ難かったが、今回の受賞者は土田広信氏を推すことに決定した。

土田氏の研究は加工食品製造過程中に生ずる非酵素的褐変反応生成物に関するものである。加工食品の製造に際して、加熱処理または長時間の熟成を必要とする場合が多く、その過程で起る食品成分間の相互反応によって褐色化、フレーバの発生等の現象が起る。この反応は食品の品質の低下の原因ともなるが、一方コーヒー、麦茶、味噌、醤油、ビール、コーラ飲料などのように積極的に利用される場合も多く、食品製造上の重要な課題であるが、十分な知見が得られていない。

土田氏はこの種の反応のモデルとして糖－アンモニウム塩系を選

び、この系中に生ずる反応生成物を詳細に検討した。特に含窒素複素環化合物について多くの成果をあげた。即ち多くの新物質を含む一連のポリオキシアルキルピラジン化合物の分離、同定に成功した。さらに醤油、味噌、ソース等について検討し、同氏がモデル系から分離、同定した一連のポリオキシアルキルピラジン化合物がこれら食品にも広く分布していることをはじめて証明した。これら化合物は加熱によりカラメル臭を生じ、同時にアルキルピラジンを与えるので食品香気の一中間体と推定した。土田氏はメラノイジン（食品中の色素）の構造、各種酵素に対する作用等についても独創的な研究を行っており、食品中に起る非酵素的褐変反応に関し今後さらに大きな成果をあげることが期待されている。

▽選考委員

河本正彦／神戸大学農学部部長▽

田中 茂／神戸大学工学部教授▽

岡本彰祐／神戸大学医学部長▽

真鍋正志／神戸新聞論説副委員長▽

●第3回井植文化賞／社会福祉部門選考評

神戸市立
友生養護学校
「神樹の会」の行動力

伊藤 隆二〈神戸大学教育学部教授〉

障害児の学校教育は曲りなりにもすすみ、これまでは家庭の中にとじこもっていた子どもたちも、

社会自立への道を歩みだしている学校を卒業した障害者たちは職業的自立の意欲にもえている。しかしながら、たいへん遺憾なことに社会の受け入れ体勢がととのっていないのである。重度の障害をおった人たちは、それなりに作業にとりくめるのであるが、社会は就職の機会を与えてくれない。結局ふたたび、家庭の中にとじこもることになる。障害児・者をもつ多くの親たちは、社会現実を前に手



「神樹の会」のシンボル友生養護学校の神樹の下で

を拱き、悲歎にくれている。

神戸市立友生養護学校に子どもを通わせている父兄は、しかし、そのような親たちとはちがっていた。自分たちの力で、障害児の働く場をつくろうと呼びかけ合いながら、実践への第一歩をふみ出したのだ。今から八年前の昭和四十四年のことだった。

卒業生の父兄も参集し、「この子らの工場をつくる」ことをめざし、緻密なプランを立て、黙々と動き出したのである。第一に着手したのが、工場建設基金づくりのためのチャリティ・バザーであった。バザーは、基金づくりが主目的であるが、おしよせるお客さんに、障害児への正しい理解をひろめ、よき支援者になってもらうには、またとないチャンスでもあった。

父兄自身が、かくさず、自分たちの気持を書きつづった文集に、友生学校の教師が協力し、日本ではじめての肢体不自由児をもつ親と教師の成長記録『センセばく歩きたい』が上梓されたのは昭和四十

七年の暮れのことだった。この本は、バザーのもう一つの目玉商品であった。そしてやがて、神戸市だけでなく、文字通り、全国津々浦々にゆきわたっていた。

五回のバザーの売りあげと、個人、団体からの貴いご寄付をもとに、念願の「この子らの工場」は、ついに、完成したのだ。今年七月二十四日に国鉄六甲道駅の近くに、三十人の障害者が働ける「六甲作業所」がオープンした。

父兄の会（神樹の会）は、今、会員約四〇〇名、その中心になって、工場づくりを推進してこれたのは吉田耕二氏。それを力づけてこられたのが、前校長の牧野一夫氏。六甲作業所は、工場であると同時に、障害者の福祉センターでもある。一般市民参加の地域福祉はここを軸に、大きくひろがっていくことが期待されている。

□選考委員

伊藤隆二〈神戸大学教育学部教授〉

長島晴雄〈神戸新聞論説委員長〉

服部 正〈社会福祉短大教授〉

ユニークな一宮町文化協会の活動

畑 専一郎〈神戸新聞出版センター代表取締役〉

三委員から数候補の紹介が行なわれたが、スナリと一宮町文化協会に落着いた。

というのも、兵庫県の「いちばん山奥」の地域で、「いちばん文化的」な活動が行なわれ、そこへ抜け山の崩壊という大災害が襲いかかってくるんだが、この災害復興への対応ぶりが、住民活動のお手本のような見事さを示していて、ただただアタマが下がる、というのが一致した委員の声であった。

まず第一は、記録映画「米づくり」の製作。一宮町には、まだ一頭の田スキ用の牛が残っている。



ミュージカル「杉の木の讃」の稽古場風景

この牛の生きている間に「人牛一体」となった昔の米づくりの姿を残しておこうと一念発願、文化協会の手で一年がかりで作製した日本人の心の深層は、機械化以前、米づくりの苦しさを知らなければわからない。この意味から県教委も貴重な教材ということで、プリントを譲りうけ、ライブラリーに加えている。

第二は「地域カレンダー」の発明。あえて「発明」とほめさせてもらうのは、全国でも最初の試みと思われる。一つの町という狭い地域社会を単位に、歴史的行事から、町当局、諸団体の動き、税金の納入日まで刻明に記載した例に接したことはない。それに地域内を写した毎月の写真が美しい。説明記事も写真も、もちろん文化協会の会員の手になる。この企画を持って、協会は農協にスポンサーを依頼、四千戸近い全戸に配布したという。このカレンダーをたよりに生活すれば、否応なしに地域生活の意義を知らされてしまう。

第三の目玉は「記録、山津波」

の刊行。抜け山の崩壊の体験を次代に残して、災害予防を図ろうというのがネライ。そのため文化協会を中心に「一宮町の災害を記録する会」が結成され、貴重な記録が残されることになった。普通の災害記録と違って、紙上に文字をもって災害を再現し、二度と同じ災害にあわないようにとの願いがこめられている。

第四の目玉は、手づくりのミュージカル「杉の木の讃（うた）」の上演。台本は町内の住職さん、三十曲に及ぶ作詩は蒲田文化協会事務局長さんらの手になる。文化協会の演劇、舞踊、音楽グループら総勢百三十人が出演して二千の町民の胸にあつちものを植えた。というのも、村の植林の恩人（焼山久吉さん）の苦斗をテーマにとりあげているので、他人事ではなかったからだ。

選考委員

一谷定之丞（園田学園理事長）

畑 専一郎（神戸新聞出版センター代表取締役）

今井 仙三（丸山地区文化防犯協議会会長）

●第3回井植文化賞／報道出版部門選考評

郷土史研究一筋の落合重信

畑 専一郎（神戸新聞出版センター代表取締役）

候補として何人かの個人やグループの活動が選考委員によって挙げられたが、今回は郷土史研究一筋の落合重信氏に決定した。

同氏は大正元年十月、三重県に生まれ、三歳のときに来神。旧制中学を二カ月で病氣中退。神戸市立図書館、神戸商工会議所などに勤務のあと、昭和二十二年、神戸市社会教育課に入り、その後、神戸市史編集室に勤務、十二年にわたって『神戸市史』の編纂に当たった。現在は神戸市立中央図書館市史資料室嘱託、神戸常盤短期大学講師。さて、落合氏の業績として



市史料室で執務中の落合氏

は、条里制研究、未解放部落の起源の研究、さらに、地名の由来の研究があげられる。条里制に関しては昭和四十二年、吉川弘文館から日本歴史叢書として『条里制』を刊行、現在のところ条里制に関する概論書としては類書がない。

一方、部落史については、『神戸の未解放部落』〔昭43、神戸部落研究会刊〕、『未解放部落の起源』〔昭48、神戸学術出版刊〕の二著書がある。未解放部落が制度としていつ確立したかという論争よりも、どういった人たちが差別されて来たのか、その起源を明確化することによりそれを中世に求めているところに独自の視点がある。最近では地名の由来を明らかにすることに研究の分野を広げている。

以上の個人としての業績以外にも落合氏には神戸史学会代表、神戸学術出版代表というもう一つの功績がある。

神戸史学会は昭和三十七年に結成、現在八五〇名の会員をもつ。当初は、従来の保守的な郷土史研究を嫌い、進歩的な見地から歴史

研究を進めようということ、対象も明治以降に限定していた。今はその枠は外している。また、同年、機関誌として創刊した『歴史と神戸』は現在隔月刊でこの七月号で通巻八十四号に達している。

神戸学術出版会は昭和四十六年に発足。「学術的価値の高い研究でありながら、いたずらに筐底に眠っているもの」の出版を目的とし、これまでに、岸本通夫『ユーラシヤ語族の可能性』、長田夏樹『原始日本語研究』、落合重信『未解放部落の起源』、蔵中進『上代日本語音韻の一研究』、今井嘉幸自叙伝『五十年の夢』と、商業ベースには乗らないが内容的にすぐれた出版は高い評価を得ている。近刊として落合氏の『近世国学者による図書館設立運動』が別冊として予定されている。落合氏の以上のような郷土史を中心とした独自の史観による業績は受賞に値する

□選考委員

青木 啓（前ラジオ関西会長）
中村建一（NHK神戸放送局長）
畑 専一郎（神戸新聞出版センター社長）