

「美人といっしょに暮らしているような……」この海はいつもいろいろな表情をみせてくれる。

●メ モ

『兎の眼』『太陽の子』と社会に訴える児童文学を発表しつづける灰谷さんは、下駄をつっかけ垂水の町を歩く。滝の茶屋から海岸沿いに垂水の町へ。海が何より好きな彼は、料理も上手く気軽に市場にも。どこへ出るにも下駄ばきで友だちと集まった夜の三宮も、でした。

滝の茶屋から海岸沿いに歩いて垂水へ。海神社を經由、垂水漁港。三宮はジュンク堂書店などに立ち寄りソネ、パンジョーハウス、ふる里など。

私自身の神戸〈7〉

海と友だち

灰谷 健次郎〈作家〉

ぼくの家にくる東京の編集者が、口をそろえていう言葉がある。「灰谷さん、ええとここに住んでいまずねえ」

山陽電車の滝の茶屋駅を降りてずっと海を見てくるわけである。行き交うタンカーや漁船の向こうに淡路島がある。垂水の灯台はこ

とのほか旅情を誘うと彼や彼女たちはいう。「ふーん」と、ぼくはひとことのようにいう。(この気持ちわかるでしょう。)

ぼくは神戸生まれの神戸育ちだから、そういうふうにいわれて嬉しくないわけがないのだが、あまりニタニタするのもあさましいか

ら、そういうポーズをとるのです。朝、起きて海を見ながらめしを食い、海を見ながら仕事できるぼくは、ほんとうにしあわせだなあと思う。須磨、垂水、舞子というのは、神戸の中でいちばん美しい顔を持っている海と寄り添っている。美人といっしょに暮らしているようなものだ。

原稿書きに疲れると、ぼくは家を出る。ずっと海の見える道が垂水の町までつづいているのだが、どういうわけかこは、車がほとんど通らない。いつも、のんびりしている。公園の前で、ぼくはしばらく海を見ている。毎日、同じことをしているのだが海が同じだ

ったことは一度もない。満ち足りた気分になって、ぼくは垂水の町まで歩くのだ。

文進堂で本を買い（今は、ぼくの大きな写真がっふるしてあるので恥ずかしくてはいれない）、前のうどん屋さんで、おいなりさんとかやくうどんを食べる。

海神社に足をのぼすこともあ
る。垂水漁業組合の安売リデーには、明石ダイを一匹買うというぜいたくも、ときにはやるのだ。

こういう散歩は神戸でなければやれないだろう。ザマミロー。

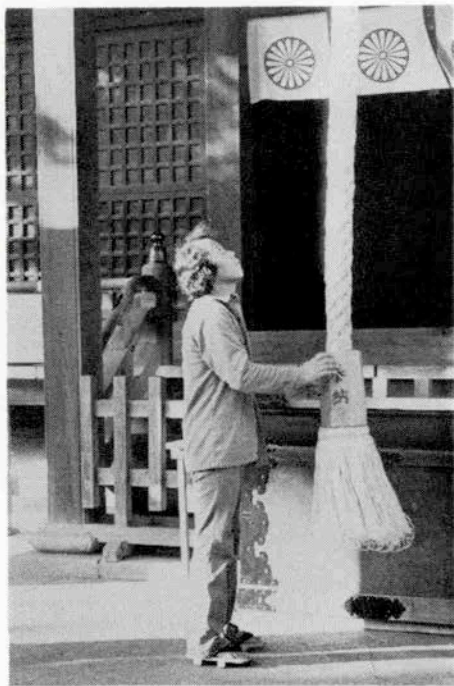
神戸が好きなのは、海と友だちがいいからだ。そういうと、海と友だちは神戸でなければいけないのかと叱られそうだが、今はそれを説明しているヒマが、いや枚数がない。たつぷり仕事ができるときは、ごほうびに三宮に出ることを、ぼくは、ぼく自身に許すのだ。



「ふる里」で腹ごしらえ。いい友だちと一緒に。

出掛けに友だちに電話をかけることを忘れない。

このごろは、腹ごしらえを、生田筋の「ふる里」でやることが多い。ぼくは高野豆腐やぬたなどが大好物なので、そういうものをおいしく食べさせてくれる店へついでが向く。この店には磯揚げという実にうまい食べ物があるが、これは説明しない。いつて食べてください。料理もうまいけれど、こ



たまには海神社へも足をのぼす。

このご主人が、わたしは好きなのだ。とはいっても、どちらもほとんどものをいったことがない。すぐれた包丁さばきを自慢するでもなく、たんたと見せている。仕事人だなあと思う。

そろそろワル共が集まってくる。鹿島和夫とか岸本進一というのは教師のワルだ。画家の坪谷令子も、保母の東条安希子も問題児、村田浩一は獣医になりたくて、先任の獣医にいつ死にはりますかといいにいったモサである。今、王子動物園の若い獣医さんだ。多分、問題児なんだろう。みんなヨットの仲間だ。水俣のこととか、子ども表現のこととか、かなり激しい議論をする。

北野坂にある「ソネ」とか「バンジョーハウス」がその場所だ。岸本進一がピアノをひき、鹿島和夫が歌い出すと、ぼくの人生のいちばん楽しい時間になる。

かん詰

諸岡博熊

＜科学評論家＞

日本の家庭もあと数年すると、アメリカのように、かん切りとはさみだけの台所になって包丁は姿を消すのではないかといわれている。それは、かん詰食品の普及のためである。

冷凍食品とともに保存食品の横綱としてかん詰は古い歴史をもっている。食品を腐敗しないようにするため、細菌類がつかないようにすればよい。その方法として、付着した細菌類を殺菌しさらに空気との接触を断すれば保存が可能となる。

一八〇九年にフランス人のフランソワ・アペールが、びん詰めにによる食品保存法を発表し、一八一一年、イギリス人ピーターデュランドがかん詰法の特許を出願した。

一八二〇年ごろ、アメリカのボストンで、イギリス人のウイリアム・アンダーウッドが本格的なかん詰工場を建設してから、かん詰の普及が始まったといつてよいだろう。わが国では、一八七一年(明

治四年)イワシのかん詰を長崎の松田雅典が最初につくっている。

かん詰の最大の特長である保存性が軍用食料として、戦争のたびに普及していったといえよう。たとえば、創成時代のアメリカのかん詰が南北戦争で発展し、日本のかん詰も日清・日露戦争で大きく成長した。

一八一二年のナポレオン一世のロシア大遠征の敗北の原因は、糧食の欠乏を一つの理由にあげられている。もし、かん詰の製法が間に合っていれば、ロシア遠征の失敗もなく世界の歴史は変わっていたことであろう。

空気のかん詰とかパンツのかん詰といった変わったものがあるがJAS(日本農林規格)では「かん詰とは、かんに密封して加熱殺菌したもの」と規定されているように、お茶やのりのかん詰と同様に、かん入りのものにしかすぎない。

かん詰の一般的な製造法として①中味をつめてかんの中から空気を抜く、②かんに密封する、③さらに、加熱殺菌、④内容物が悪くなるのを防ぐため冷却し、⑤検査の上、ラベルが貼られ箱詰の上倉庫に保管される。ただし、製造年月日などの記号は、密封のとき使用するかん蓋にあらかじめ刻印されている。

昭和四年ごろから製造されだし

た輸出用のマグロの油漬けかん詰は、通常ツナかんと呼ばれ、日本の家庭ではもつともポピュラーなかん詰である。とくに、ホワイトツナが高級品とされる。

- 油漬けかん詰は、①原料 ②調理 ③蒸煮 ④放冷 ⑤身割り・クリーニング ⑥切断 ⑦肉の選別 ⑧注油 ⑨脱気・密封 ⑩殺菌 ⑪冷却 ⑫製品といった工程でつくられる。

最後に、日本缶詰協会が発表している主なかん詰の種類をあげる

① 水産物かんづめ I 水煮かんづめ II 味付かんづめ III 油漬けかんづめ IV トマトかんづめ V 練製品かんづめ	② 蓄産物かんづめ I 水煮かんづめ II 味付かんづめ III フラム・ペーロンかんづめ	③ 農産物かんづめ I 水煮かんづめ II シロップ漬けかんづめ III ジャム類かんづめ	④ 特殊かんづめ
--	--	--	----------

赤飯・もち・五目飯 いなりずし・中華料理・カレーライス・カレーライス・果実ジュース・トマ

刀剣 古美術



鑑定 買入 刀剣研磨 その他工作
一カ月仕上 是非ご用命下さい。
お支払いに便利なローンをご利用下さい

刀 剣 元町美術
古美術

神戸市生田区元町通6丁目25番地

TEL 078-351-0081

神戸らしさを演出する

新しい神戸、楽しい元町に
そんな願いをこめて……
神戸風月堂本社ビル。



宮殿の大広場を思わせる豪華な風月堂
ホールは、結婚披露宴をはじめ各種パ
ーティ、ファッションショー、その他
の発表会、各種展示会に素晴らしい演出
効果を発揮いたします。

5 階	茶室・清月庵 特別室・ゴルフルーム
3,4階	事務所
2 階	レストラン風月堂 緑の庭園「ランスロット・プラザ」
1 階	和洋菓子・茶寮
地 階	風月堂ホール「グラン・パレ・ド・フォーゲツ」

贈る心にお菓子をそえて

 **神戸風月堂**

本社 / 神戸元町3丁目 ☎078(321)5555

こんにちは赤ちゃん



岡田真生子ちゃん / 芦屋市公光町

完全看護★冷暖房完備★病院前駐車可能

芦屋 柿沼産婦人科



芦屋市大柘町1番18号
国道芦屋川電停東50米(明治生命南)
☎ 芦屋 (0797) 31-1234 代表

幼児歯科 小児歯科

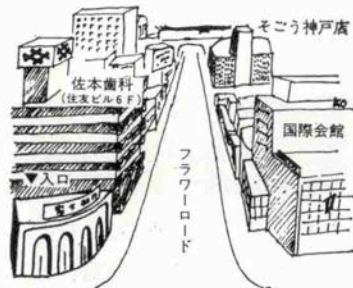
SAMOTO PEDIATRIC DENTISTRY

佐本小児歯科

母親教室

(初診日) 火曜日 午前9時30分
金曜日 午後1時30分
(木曜日は休診)

そごう前センター街東角・さんちか入口
住友銀行三宮ビル6階
〒650 生田区加納町5丁目39
TEL (078)331-6302~3



Beautiful Time in KOBE

●エレンスとの一週間

お化粧やめて 素颜美人になろうかな

東郷千恵子さん

△ローズショップ・サムホールヴ




エレンスパックの紹介を雑誌で

初めて見た時から、イイなアーと思っていました。ていうのは、このところ私、肌のたるみや小ジワを気にし始めていたからです。それに若い頃から素肌に自信もないし、化粧品でごまかしてきた部分。でも化粧品でごまかせない年代が訪れたようすで、最近特に「健康的な素肌」にもうれつなる憧れを抱きはじめています。そんな時にこのモニターの話があったのですが、仕事が忙しいこともあって半分しげしげのOKでした。それに一週間位使ってそんなに効果があるのだろうか、半信半疑だったんです。

さて一週間使用後……。

肌ハリが出てツヤもでてきたみたい！使ったあとさっぱりする！（ちなみにこの一週間、パックもマッサージも全くやめていました）。何だかだんだん欲しくなってきた、ふとつばやく一人言「化粧品買うのやめて、買おうかな」

総発売元・技術指導

 旭硝子株式会社

本社〒100 東京都千代田区丸の内2-1-1/2
(千代田ビル)特品営業部 ☎(218)5574

代理店

株式
会社



〒651 首谷区磯辺通1丁目1/20
078(251)3531(代)
健康機器販売部 251-3593・4

●超音波美顔器

エレンスパック

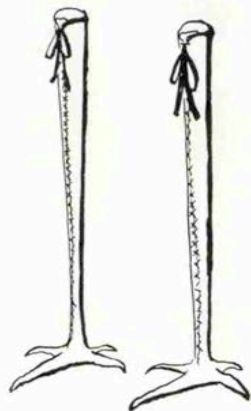
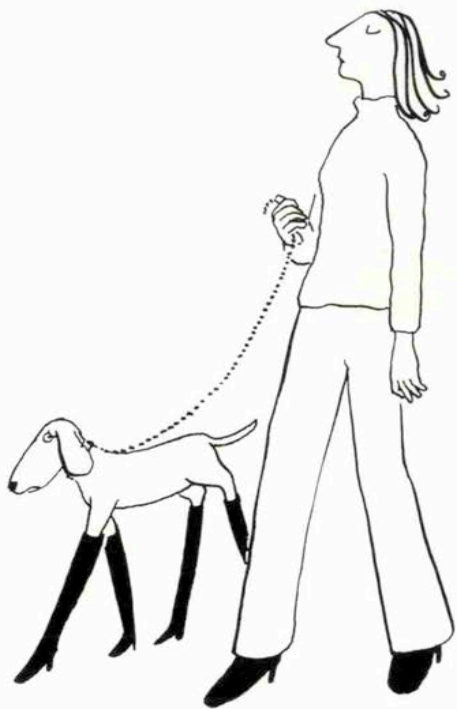
おしゃれの第一歩、それは美しい膚をつくること。洗顔、マッサージ、パックの三つの効果を持つエレンスパックは、一日一分間で若々しいお膚を保ちます。0.2ミリの小さな穴から気泡を出して超音波を発振、薬剤や化粧品は全く使わないので、デリケートなお膚の方もご安心いただけます。



水だけで

パックができます。

38,000円(10ヶ月分割もあります)





ファッション学 講座

LESSON・4

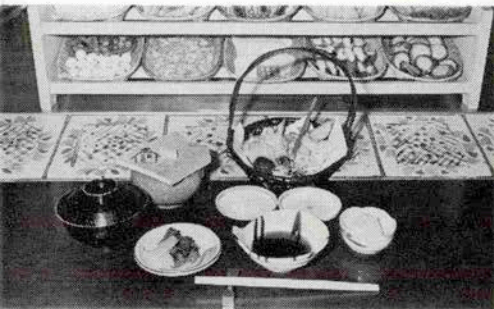
すてきな靴

講師 ★ 岡田 淳



食べある記

お 可 川



◀天ぶら「籠盛り」

▲目の前で揚げてその場で食べる。天ぶらは熱いうちに食べるものです。社長の岡川伸夫さん

★50年のお家芸・お可川の天ぶら

我々の商売、舌が滑らかにすべり、口がシヤキッと動かないくっちゃやっていけない。調子が悪いと必ず言われる。「天ぶらでも食って来たら……」。これ以上私の口がまわらないことを願っている男性がいるとの噂も聞いたが、久し振り、神戸の夜景を眺めながら、揚げたての天ぶらを食べようと元町から車に乗った。「北野町のお可川さんへ」「えっ、北野のどこです?」「北野クラブへ行く坂の途中……」「そんなとこにありましたか、元町にあつたんぢやいまずんか」車を降りる時、運転手サン、「教えてもうて、おおきに」この北野町に大きな店がおんと建ったのが、おとしの十一月だから、まだ元町のイメージがあつたとしても仕方がないけど、とにかく天ぶら一筋50年という、神戸を代表する老舗である。

さっそく夜景一望のお座敷天ぶらのカウンターに坐る。目の前に、揚げる材料がずらりと並ぶ。こういうのは珍らしい。たいていの所が下に置いてあるか、奥からいちいち運んでくる。まずはえび、これはまあ普通、というかどこでも出る。変わっているのが、しいたけの裏にえびのミンチを詰めて揚げたもの、みつ葉をたばねてさつと油をくぐらせたもの、イワシの揚げたのなんて、粉チーズをつけて食べたんだけど、これがイワシのくさみを消してなんともいい味。それとおいしいのは「あなご」ですな。20センチ、もつとかな、パリッとあがつて来たところを揚げばしでチョイと三つに切って、これはただちに食べてほしい。このあなごに限らず、天ぶらというものは全て揚げたてが一番、よく目の前にたまってしまつて、冷めたの食べてる人を見かけるけど、あれは客としてのマナーが良くない。たご天というのがある。たごの薄切りに木の芽をちよつとはさんで、これがまた柔らかくって食べやすく、おもちみたいなの。もう少しで、目の前の材料全部揚げて、と叫ぶところだった。

●小山乃里子の 華麗なる

ジャン・ムーラン



「オマーってのは伊勢エビの一種でカナダ産なんです」とシェフの美木剛さん▲ オマーのアメリカヌ煮込み▶

★たべることを熱烈に愛するあなたに

昭和五十二年のひなまつり、北野町のローズガーデン地下に、一軒のフランス料理店がオープンした。テーブルクロスの白さがまぶしい店内には、十八人分の椅子しかない。三年間のフランスはリヨンでの修業を、なんとか生まれ育った神戸で実を結ばせたい、でもこのスペースがギリギリでした。と、美木シェフの言葉。

派手な宣伝をする余裕もなくすこした二年、いつのまにか、口から口へ店の評判が広がっていった。なんとなくパリの雰囲気があるんだと、私の友人もすすめる。壁にはられたパリのメトロの地図が、パリに一度でも行ったことのある人に、なつかしい思い出をよみがえらせるのかもしれない。入口に飾られた、両手でかかえる程のパンに驚き、今日のデザートを横目でみながら腰をおろす。なんでも近ごろパリではやりたるものに、ヌーベルキュイジーヌなるものがあり、つまり毎日の新鮮な材料をもとに、量を少なめに、皿数を多くということらしい。

そのおまかせコースを頼む。まずは明石鯛のフランス風さしみ、薄い鯛の切り味がクレソンの葉の上に並ぶ。次なるものはエスカルゴのバイ包み。白雪姫の小人の家みたいな実にかいらしい容れものにエスカルゴが入り、その上をパイが覆っている。五種類の魚のテリソース、サケ、タイ、ヒラメ、舌ビラメ、スズキ（季節によって変わる）パームクーヘンみたいな段々になっておしい。さあよいよよ、さつき生きてるのをみせてもらったオマーのアメリカヌ煮込み。オマーというのはカナダから取り寄せた伊勢エビみたいなもので、はさみの先まで食べられる。皿の真中にオマーの頭が目玉を上にかざられ、その周辺を身がとりかこんでいる。ソースがなんともいえないいい味で、これは食べごたえがある。デザートはシャルロット。パバロアに黒すぐりの実とソースをかけたもの。舌の中でまろやかにとけた。

★ヤングのためのファッションコーナー

スタジオV、そころ神戸店に「着る、食べる、見る、聴く、感じる」をテーマに森頭氏がプロデュースしたトータルファッションスペース、スタジオVが3月2日(金)そころ神戸店2階にオープンした。ウエアーから小物、アクセサリーなども揃えたレディースフロアと、売れっ子ヘアードザイン



スタジオVの須賀勇介へア・カット

グジョッキーと題して多勢の人気アーティストによるDJが繰り広げられた。桑名正博の「ディスコ・レディー」が流れる中で、あなたはどのコーナーから挑戦？

★テーマはビュア(純粋)とシンプル(簡素)

1979年春夏イエーガーコレクションが2月13日(火)、セントジョージジャパンにて、レディスショップカワムラの主催で開かれた。シルエトは体にびったりしたもの、ラインは可能な限りまっすぐでカットと素材にポイントを置いている。ワイルドと素材

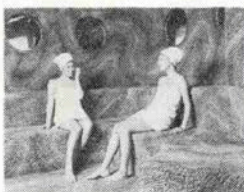
シンプルで上質なイエーガーの作品

ワイルド
パイオレ
ット、ワ
イルド、
1キド、
グランド
ジシャ
の4つ
のファッ
ションカ
ラーション
ブルで
エレガン
トないギ

リスの高級ブランドイエーガーのイメージにぴったり。着こなすにその人通りの個性が表現されるだろう。スカウツ、ウエス、セーター、パンツといった単品の組み合わせが多々これらの商品は4月より店頭販売される。お問い合わせ/カワムラ元町本店331-1658/トアロード店391-3057

★000円サウナに協力を!

女性のためのトータルビューティサロン・神戸レディスサウナ(代表・山田佳子)が恒例のチャリティ1000円サウナを4月10日(火)に創立8周年を記念し開催す。この日の売り上げは全額神戸市内の福祉施設に寄付される。平常14000円のサウナ料金が、この日に限りなんと1000円(それ以上寄付してもいいのです)



瑞々しいお肌にリフレッシュ

サウナ半額券が全員に渡され、抽選でTシャツも当たったかも……。この日を回を重ねる毎に好評を博している。気軽に参加し、サウナで綺麗になれば一石二鳥でしょ?

★センスの良さが光るMCMシリーズ

元町1番街のヌーベルサウナへに新しいブランドが登場した。MCMという1976年に創立された西独の旅行バックを中心としたシリーズで早くも好評を得ている。アフターケアの必要性を失くしたモダンレザー加工にMCMのマークをプリントしたもので、丹念に一つ一つ手作りで製造ナンバーがコ



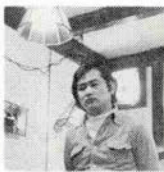
ずらり並んだMCMシリーズ

ンバーがコ

ールドのメタルプレートに刻まれている。T・P・Oに合わせビッグ・スキン・イエローのスノーウシッター、幽やかな白地のサマーシューズ、黒のスピードと皮を組み合わせたブラックペロアシリーズと3つのタイプがあり、いかにも合理的でドライらしい。大きな旅行鞆からポストン、シールド、アタッシュ、カサ、札入れ、メガネケースと多種多様で楽しいユニセックスシリーズ。都関店長は「良いセンスだし、これから育てていきたいブランドの一つですね」と意欲的だ。2階に全種類がディスプレイされています。ヌーベルサウナへ321-1710

★ステンドグラスを作ってみませんか?

光と色の芸術といわれ、ヨーロッパの教会の窓に必ずといっていい程あるステンドグラス。最近ではアクセサリーやインテリア小物にも取り入れられている。そのステンドグラスを自分で作れたら……という教室のお知らせ。ヌーベル六甲の手作りステンドグラスの店「パーティオ」のオーナー・四木賢二さんの教室で4月から始まり、週1回2時間、初級、中級、上級の3コース1年間を終了にする。ステンドグラスの教室は神戸は勿論、関西でも初めだ。



パーティオにて四木さん

授業料/月5千円(入会金1万円)お問い合わせ、申し込み先/321-4010ヌーベル六甲2F「パーティオ」

★ベルギーのデザイナーによる新しいタオル

ブルーインのタオルがこの春より発売され、百貨店などで好評を博している。ベルギーの新進女性デザイナー・デザイニー、ジャクリヌ・カールソンのデザインで、男性用、女性用と色、柄共に区別し、色はハイモニーを大切にする彼女らしく、洒落感・シックな感覚が特徴。上質でアダルト向きだが、神戸っ子のセンスによく合いそう。小物もいろいろそろい、楽しい雰囲気だ。



カールソン女史

が特徴。上質でアダルト向きだが、神戸っ子のセンスによく合いそう。小物もいろいろそろい、楽しい雰囲気だ。

la boutique charmante Serizawa



光りのきらめきが
心にまで飛び込んできます。
春のホワイトシック。



serizawa 本店 神戸市生田区三宮町3-18



やさしさを纏う春。


POËTIQUE

KOBE
まさ

- 神戸 さんプラザ店
さんちか店
- 大阪 千里阪急地下街店
阪急ファイブ
西武高槻店
泉北パンジョ店
- 宝塚 阪急ファミリーストア店
- 大津 西武大津S C店

確実に時を刻んで——。
神戸の皆様にあされた三宮時計店の名品の数々。
より新しいもの。より洗練されたデザイン。
より華やかなもの。よりシンプルで機能的なもの。
お望みに合わせてお選びする
心とこころのおつきあい——
それが三宮時計店の精神です。



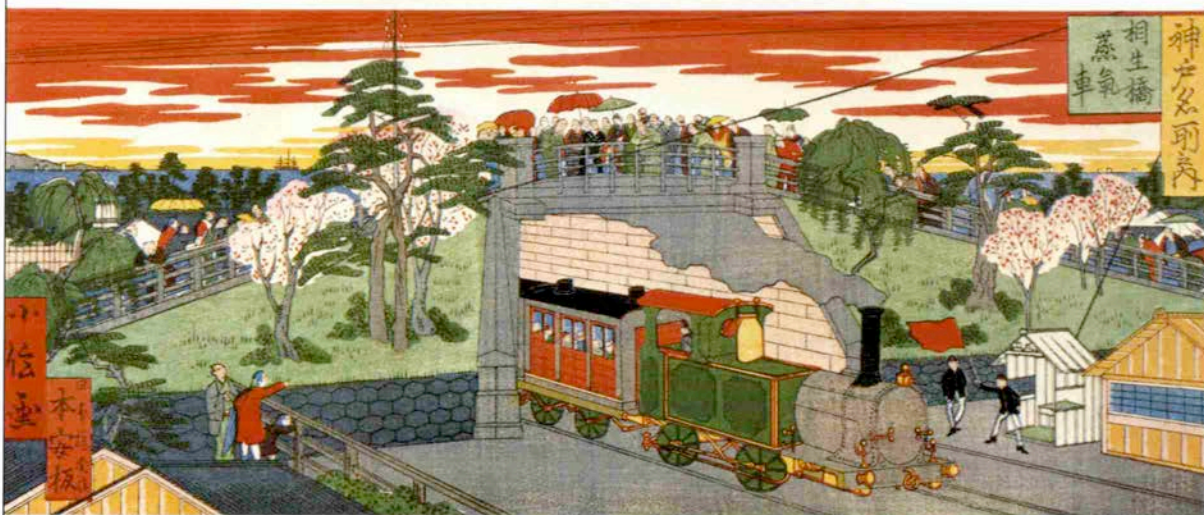
三宮で生まれて三宮で育って61年
時計 / 宝石 / 貴金属

神戸 **三宮時計店**

センター街店	TEL	331-3691
さんちか店	TEL	391-4663
京町店	TEL	321-1267

● 菊水オールド神戸綿絵ギャラリー〈2〉

神戸名所の内相生橋蒸気車



明治3年より測量に着手した鉄道線は英米の材料で敷設され、7年3月31日に開通した。この時の行在所は栄町郵便局で鉄道に遮断された国道には陸橋を架し相生橋と称され、岡蒸気の通行を物珍しく大衆は眺めていたものである。

長谷川小信画 菊水啓輔蔵



菊水の新名菓

最中
神戸村

その昔、神戸村新田の浜で重要な取引書類に使用された神戸村の実印をそのままの型と大きさと作りあげた最上のつぶ餡の最中です。

(10コ入り¥800、15コ入り¥1150)



創業明治元年 神戸・橋公前

菊水總本店

本社・生田区多聞通3丁目12 TEL.382-0080(代)
メトロこうべ名店街・サンこうべ名店街・大阪梅田阪神百貨店・大阪梅田阪急百貨店・そごう神戸店・大丸ジョイプラザ店・大丸神戸店・新神戸駅弘済会売店他でお求め下さい。

ロマンを求めて・・・



婦人服飾の店
コカツヤ

- ※センター街店(婦人服地・お仕立)センター街2丁目 ☎331-1833
- ※さんちか店(婦人服地・お仕立)ファミリータウン ☎391-5217
- ※さんプラザ店(オリジナルフレタホルテ)さんプラザ3F ☎331-0607
- ※大阪店(婦人服地)梅田阪急3F ☎6(361)1381
- ※サンこうべ店(フレタホルテ)神戸駅前地下街 ☎351-6005

アランド & 神戸

ブレボー、歌のある人生

麻鳥 千穂 (歌手・宝塚歌劇団)

カメラマン 米田 定蔵

かんさま——の愛称で麻鳥千穂は宝塚歌劇現役時代に花組の男役トップスターとして華々しい活躍を見せた。ことにアルトの歌声には定評がありこの3月発売の宝塚OBによる12枚組LP“青春の炎よ今燃ゆ”でもたっぷりソロが楽しめる。



本山第一小学校から親和女子そして宝塚歌劇へ
——。「母は躰の厳しい人ですが、私達四人姉妹には主婦専業ではなくそれぞれに好きな道を持つようにと。母も父の跡を継いで書道を教えているんですよ。」(小さい頃よく遊んだ岡本八幡神社の境内で)



生粋の神戸っ子だからやはり買い物は三宮、元町周辺が多い。悔いのない青春を過ごした宝塚の舞台へは今も観劇に足を運ぶ。(母娘二代の付き合いという元町の「正直屋」で店長の小野さんと)



縁あってサンテレビディレクターである島崎千之氏と結婚。一粒種の成樹君も春から小学生になる。周囲の状況の許す限り仕事をしたいという彼女を見守る旦那様のまなざしが温かい。(本山中町の自宅で)
なお、麻鳥さんは4月26日〈木〉に催される本誌主催の“酒祭り”にもゲスト出演する。