

● 小山乃里子ノコちゃんの

華麗なる食べある記



〈9〉 広東料理 神戸元町別館牡丹園

〈10〉 とんかつ 武蔵

□ 神戸元町 別館牡丹園

★おじさんのマークが目印、広東料理の本格派

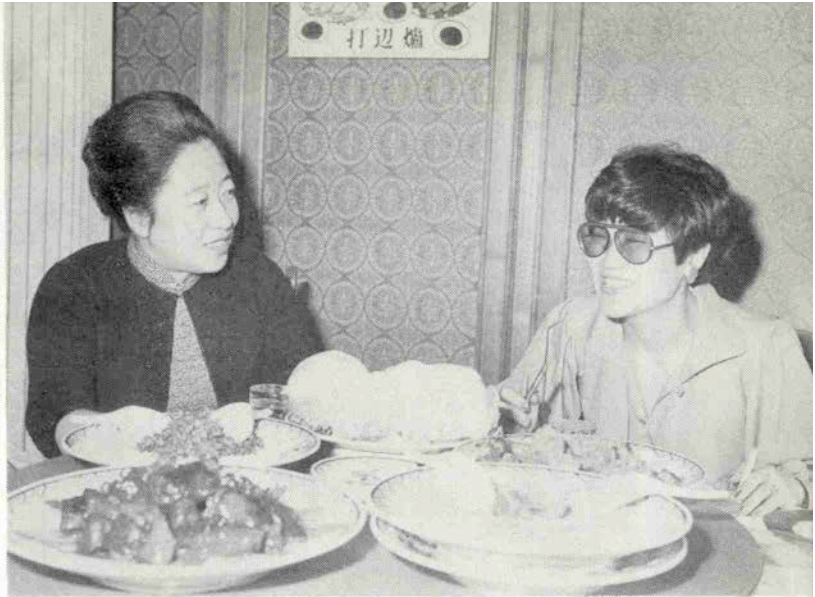
ラジオ関西のアナウンサーとなり、神戸で暮し出した頃、なんせお金が無かったから、安くておいしく、しかもボリュームのあるものを必死で捜しまわった。(自分で作ろうなんて気がまったくないのは、あの当時も今も変わらない)。その頃みつけたのが、ここ別館牡丹園のヤキソバだった。たっぷりとのつけられたホーレン草、大きなヤキブタ、玉子焼きの白と黄色が色どりをそえて、よく通ったつけ。そして、少しお金の余裕が出来て、メニューなんぞを見る余裕も出来、ふとその一頁目に書いてある、生菜包というのに目がいったんだ。なんだろう、食べてみよう、当店おすすめ品と書いてあるし。それが通称レタス包みとの出会い。ちよっぴりにんにくの香りがして、いくらでも食べられるくらい、おいしいのです。豚のミンチに、竹の子、セロリ、みんなみじん切り、そこにんにくを加え、赤だしみそとオイスターソースを

少々、こしょうも少し、ビーフンを揚げ、こさじで混ぜて、レタスに包んで食べる。ひとり暮らしはどうしても、野菜不足になりがちで、美容食のつもりもあって、それ以来、生菜包は私の大のこひいきになった。

今の季節、ちよっと珍らしいのは、かえるの唐揚げ、田んぼの鶏と書くそうで、一味と塩をちよっとつけて食べる。かえるのおいしさを知らない人にぜひ食べさせてやりたいな。豚の足と牛の筋の煮込み、ことごと何時間もの時間が流れ、骨までもとれるんじゃないかと思われる位やわらかい。白菜とサヤエンドウが肉の集団をとりかこんでいて、見た目もきれいだ。見た目といえは、豚ミンチの塩玉子むし、あひるの玉子の塩つけをつかって、ちよっぴり塩っからいけど、白と黄色があざやか。ただし、豚足の煮込みやかえる、塩玉子は、普通のメニューにのっていない。特別メニューというのがあるってこれは全部漢字、というか中国語、とても読めない。そんな時はお店の人に聞いてみよう。特別メニューが大体二十、普通のメニューに載せられているのが百八十、なんと二百種もの料理が、注文しただちに出来るという寸法



▲左上・ブタのミンチや野菜をいためたものをレタスに包んで食べる生菜包 右上・カエルの唐揚げ
左下・ブタの足と牛のスジの煮込み紅焼豚脚牛筋
右下・ブタミンチの塩タマゴ蒸し
「何でもいい時代は終って、もっと美味しいもの、もっと完全なものを……という時です」と話す王夫人



昭和四十二年に、今の五階まで客席のあるビルになった。正直いって私は一階のカウンターに坐ったことはあったけど、二階四階のお座敷（茶席の雰囲気のある）には入ったことがない。五階の椅子席の所ものぞいたことがない。へえー、とんかつビルかあ、なんて今更ながら

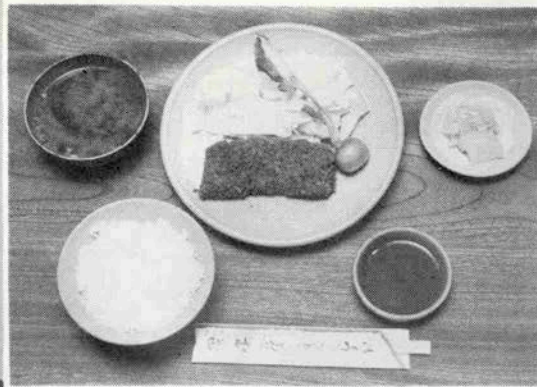
★とんかつ揚げて四十年、女性客や外人も多い武蔵

□とんかつ 武蔵

で、ただびっくりするのみ。なのに御主人の王さんは、常に新しい料理を考えていて、十五人位のコックさんに、誰でもいいから俺の料理の一つでも多く覚えておくように口ぐせだとか。

終戦後、牡丹園でスタートし、この元町に店を構えてもう二十八年、今は、「神戸元町別館牡丹園」が正式名称。実に変らない店だとも思う。店のたたずまいもお店の人も。お客さんの方は子供から孫へと年代は変わっていくが、家族単位で引きつがれていくから、やはり変わらないのかもしれない。その辺がなんとなく故里に帰った時のような安心感につながっているのかなあ。

元町一丁目協和銀行北側小路西入る 電話 331-5790・6611



▲とんかつ定食1,200円他にはエビかつがあります。

◀「これがヒレ、これがロース、これがエビ」と川飛穀晋さんから説明を受けるノコ。今から三人前をたいらげようとする時。

感心したりびっくりしたり。しかも前述の品目のみなのだから、よっぽどおいしくなきやあ、こまではならないうなと思う。別に季節に関係があるわけではなし、土用のとんかつなんてのもないから、一年中この味を保つためには豚選びが大変。だから、ここでロースとヒレを取った残りが某有名ハム会社に回されるという話に信憑性があるうってもの。

でも、とんかつにつきもののキャベツは、やはり今の季節が一番おいしい。甘味があってシヤキシヤキしていて、川飛サンから、

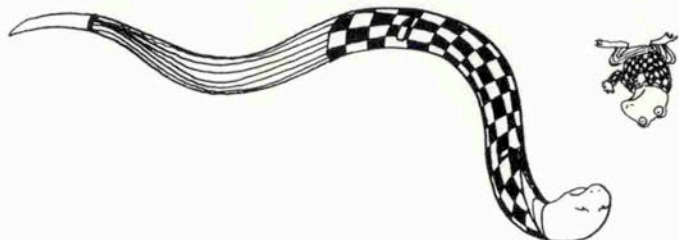
「とんかつ食いに来てキャベツのことばかりほめたらおこるでえ」と釘をさされているものの、ザクザクッと大きく切ったものに、ちよいと塩をかけてバリバリ音をたててかじる。ついでに赤いラディッシュもカリカリとかじろう。

とんかつの味を引き立てる脇役は、キャベツとラディッシュ、そしてなによりもソースだろう。

「あの、これどんなソースを使っているんですか」と聞いたら、「いつ聞いてくれるんかいな、と思ってました」なんてやんわり皮肉を言われ、別注のソースにケチャップを混ぜ、お店でことごといたいていと教えてくれた。そのソースにヒレとんかつをつける。油っ気が少なく、さっぱりしていて、おとしよりや子供さん、そして外人が好むとか。

ロースの方を食べてびっくり。油が身とはなれていて、一口がちよとした大きさなのに、食べやすい。私はロースの方が合うな。エビかつは、そのまま揚げているのじやなしに、玉子とメリケン粉とエビでだんごのようにして揚げている。これもおいしい。

お茶が変わっていて、石川県から直送の加賀銘茶「樺いり茶」。飲みこちよし。あつ、またとんかつ以外のものをほめてしまった。



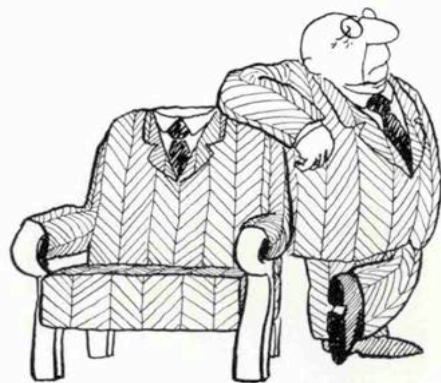
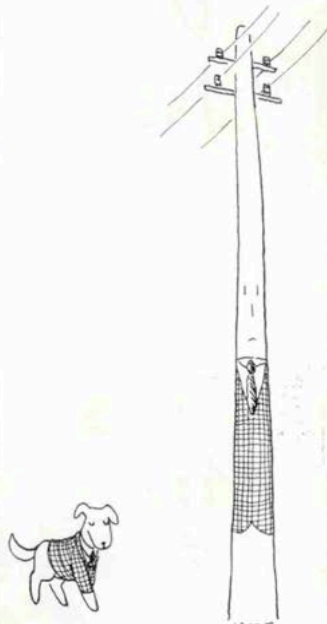
岡田 章

★
講師

オマケな
ヘア・ルック

LESSON・5

ヘア・ルック
講座





三浦 照子
(西宮市大谷記念
 美術館事業企画部長)

●地球人間

いきいき放談 (17)



岡田 純也
(京都女子大学
 助教授)



本庄ひさ子
(絵本作家)

絵本の原点は子供なのだ

我が子のために描きたい一冊の絵本

本庄 今絵本のブームですね。

岡田 国際児童年の20周年ぐらいから良い本がでてきて、ブームといわれるのはここ10年ぐらいね。

三浦 成人文化に比べて幼児文化はどうしても遅れますからね。戦後幼児教育が盛んになって、ようやく今日ここまでできたという感じですね。私の子供の頃は文字が読める子供を対象とした絵本しかなかったですね。

本庄 それが今では新生児を対象にしたような破れたり、壊れたりしないオモチャみたいな絵本まであるんですね。

岡田 赤ちゃんからお爺さん、お婆さんまで絵本の年齢層が広がりましたね。

三浦 大谷美術館で催す絵本原画展でもお客さんの年令といわれるとハタと困るんです。アダルトからお年寄りまで限界が無いんです本庄 大人の本は2、3年で古く

なるけど、児童書は息が長いですね。10年前の本でも読まれてる。

三浦 大人の本だと作家で買うことが多いけれど、絵本だと作家を無視して絵で買っていた時代があったんですが、近頃は誰々さんの作品はどれでしようという風に、作家の名前も意識されてきました岡田 常識のイメージからいうと絵本の絵は絵画じゃないと言う人が多くて、美術館が絵本と関わりを持つのはある種の冒険ですね。でも絵本人口の裾を広げたり、美術館で絵本の絵を見せるということとで質の高さを証明して、そういう貢献がすぐありますね。

三浦 本庄さんはどうして絵本作家になったの。

本庄 絵本はとてものつき易いと思ったんです。私の錯覚だったんですけど(笑)若い女の子の間ではブームだし、私にも描けると簡単に思っって懸賞に応募したら、

新人賞に入選しましてね。

三浦 絵本というのは、大変著名な作家が描いていた時代、ごく挿絵として扱われた時代もあって今は美術学校の卒業生が良い絵本を作るし、版画家、彫刻家と絵本を描く層そのものが広がってますね。本庄 三浦先生が絵本を描かれたのはどういう動機で？

三浦 子供が産まれた時、母として我が子のために一冊は絵本を描きたいと思ったんですね。それに偶然が重なって描いたんです。

本庄 今絵本が氾濫してますね岡田 デザイナーだって年一回でも開くショーのときはそこで真価が問われるからお金をかけるでしょう。あとは量産しててもね。だから区別するのもよくないけど一年に一冊は見事な絵本を出すとか。

三浦 絵本の原点はいつも子供を意識して創っていくことですね。

岡田 絵本の芸術性が大人に評価されても、中心は子供が喜ぶという素朴な点にあるんですね。



子供を絵本で遊ばせよう

岡田 絵本は幼児が主役ですから作者も編集者もお母さん、先生方と全体に関心が高まっているのは良いけど、肝心の子供忘れの傾向が強いですね、原点である子供を見つめ直して、秀れた絵本作者が力をこめて描いてほしいですね。

三浦 私が自分の子供に関した経験からいうと、初めての本は美しい本を与えました。絵本として画集をやり、ちよつと大きくなつたら絵の綺麗なものを与え、字が読めるようになった時は美しい話の書いてあるものを与えましたねエ



神戸大丸6階書籍売り場で左から岡田純也さん、三浦照子さん、神戸大丸書籍担当の田中昇さん、自作の絵本を手にする本庄ひさ子さん。児童図書コーナーの充実に加えて郷土図書コーナー、いい旅見つけようコーナーなどあります。

「小さなともだち」っていう象と花の物語なんて4頁の何でもない話ですけど感動的なんです。ただ子供は段々成長していくので年令に合った本が必要ですね。

岡田 子供の把握は難しいです。

子供の過去の堆積と現在の時点と将来の期待まで含めて子供を把握しなきゃならない。髪型や洋服だと子供の気持ちになれるけど、絵本ってそうはいかないようですね本庄 私は美しいものだけよりも何でも好奇心をそそる本を子供に見せたいと思うんです。

岡田 美しさっていうのは素材の問題ではないんですよ。本質に根ざした時に美と感じられる美意識も含めたものですね。

三浦 音感や色感はずっと作られるからやっぱりきれいなものね岡田 子供が関心を持つものはひ弱な美しいものだけじゃなくて、恐いもの、コミックなもの、不気味なものに魅かれるわけで、ただそれが良質であつてほしいですね。

三浦 感覚的にも生活にも共通体験を求める場合と全く別の世界を絵本に捜す場合と両方ありますね岡田 絵本で遊ばせるくらの気持ちで、完全にその子のものになるよう少しやさしめのものを選ぶ方がいいようですね。

三浦 本庄さんも良い絵本が残るよう全力投球で頑張つて下さいね

幼児歯科 小児歯科

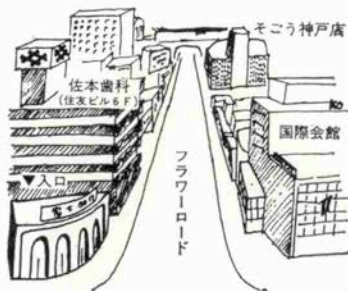
SAMOTO PEDIATRIC DENTISTRY

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



こんにちは赤ちゃん



元山年弘くん / 芦屋市翠ヶ丘町

完全看護★冷暖房完備★病院前駐車可能

芦屋 柿沼産婦人科



芦屋市大柵町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

● エレンスパックとの一週間

取り戻したい歳月を

江頭 越子

〈詩人・デザイナー
第7回ブルーメーロ賞文学部門受賞〉

自宅のアトリエで江頭さん（左）

芽吹く季節は遙かに過ぎ、日々の暮らしにかまけ、ふつと目尻に刻まれた皺や額に走る線に胸騒ぎする日がある。「人は確実に年を取る」その事実が顔に表われてドキッとする。少しでも長く、美しくありたいとすれば日々努力する以外に方法はなくエレンスパックをすすめられて朝夕使ってみる。

顔の造作はしかたないとしてもせて肌に透明感でも残したいと切に思う。日々の汚れを顔にとどめず、さっぱりと洗い流すには自分の手ではあまりにも無力。エレンスパックの超音波で起す気泡によって皮膚を刺激し奥より汚れを洗い流す。澄んでいた水に使用後の汚れが浮いてなるほどと納得する。日々くり返す事で成果があがって行くものと、せめて取りもどせぬ歳月のかわりにしみの無い肌を毎日使っている。

●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)

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2-1-2
(千代田ビル)特品営業部 ☎(218)5574

代理店

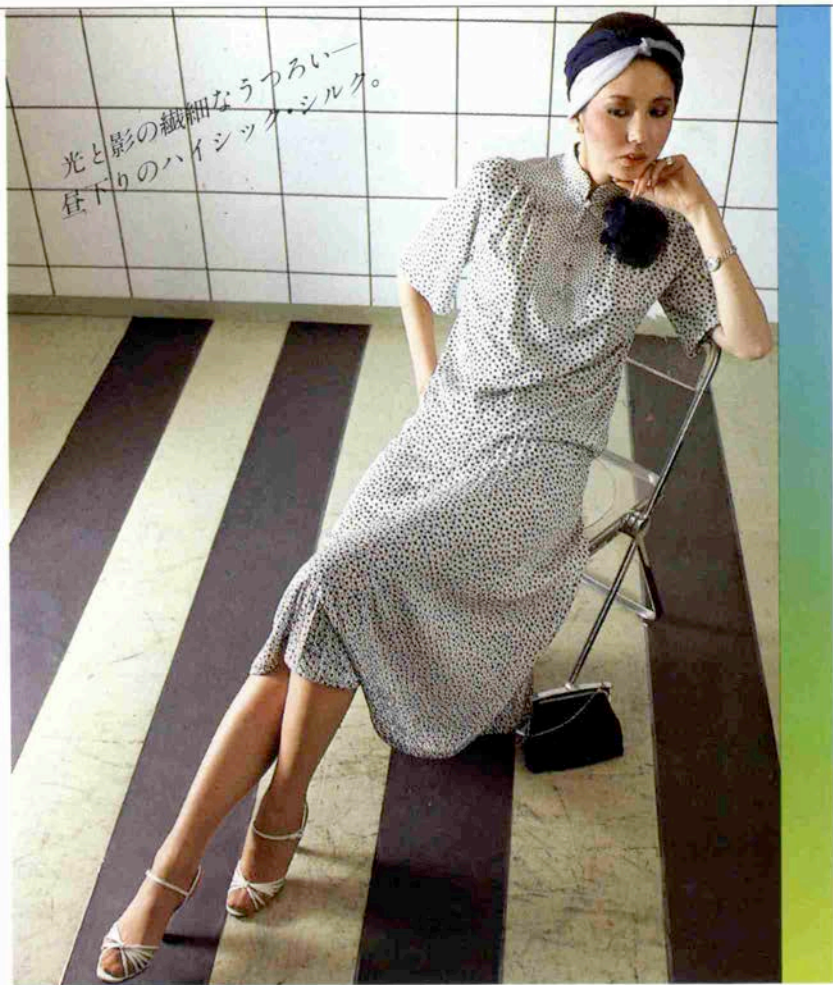
株式会社

ノーベ

〒651 府合区磯辺通1丁目1-20

078(251)3531(代)

健康機器販売部 251-3593・4



serizawa 本店 神戸市生田区三宮町3-18

萌え出る緑背に、駆ける、駆ける



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 西部大津SC店

朝いちばんにすることは…

朝いちばんにすること
歯を磨く、顔を洗う
服を着替える…何か
お忘れではありません？
そう、「今、何時」と
時刻を正確に知ることが
大切です。

一日の始まりは心地良く。
自分に合った自分の
リズムを刻んでくれ
る心強い時計たちを
グッドモーニングスベ
ースに。あとは、お氣
に入りのカップで
モーニングコーヒーなど
飲んで、さあスタート。



●グッドモーニング・スペースを彩るのは
すてきな音であなただけの時を告げる新製品
右/八角形の文字板が美しい時計 28,000円
中/ノイズリダンクタイプの柱時計 28,000円
左/時を見る楽しさを広げようとする時計 75,000円
下/タペストリー製ポット 8,400円
アルフレッド・グッド・デザイン賞 2,100円
カフ 2,100円



■5月の誕生石
エメラルド(EMERALD)
美しい緑を発するこの石はダイヤ
モンドと並び称される宝石の一つ。
割れやすいだけに取り扱いにもご
注意を。初夏らしいさわやかな宝
石である。

●三宮で生まれて三宮で育て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 331-1267

●ファッションと宝飾のフレンチエ

フレンチエ
O-MURA

三宮さんプラザ2F TEL 391-3796

●時計 / 宝石 / 貴金属

大阪 **おおむら**
三番街店 TEL (06) 372-0061
虹の街店 TEL (06) 213-6061

さわやかな

神戸カラー

〈ブティックまさスタッフ〉



メトロこうべ店にて



そよ風に乗ってジャルダンクールトリオ。オレンジクリーム、クリームソーダ、チョコレートパフェ。

神戸の真ん中に住んでる生粋の神戸っ子です
村川 八重子
このお店のようにクラシックなムードが好き
東川 純子
おしゃれも食べることも一生懸命です。今は
浅田 久美子
皆さん、いかにも神戸らしいセンスですね
店長・山下敏
シックな店と爽やかな神戸カラーがぴったり
桧垣 昌子

〈左より敬称略〉



やすらぎといこいの部屋
TEA & COFFEE

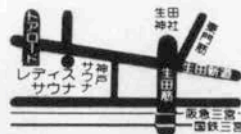
ジャルダン

| | |
|---------|------------|
| 中山手店 | ☎ 331-6680 |
| 大丸店 | ☎ 321-5257 |
| 楠公前店 | ☎ 351-1149 |
| サンこうべ店 | ☎ 351-6032 |
| 新長田店 | ☎ 642-2993 |
| ジョイプラザ店 | ☎ 643-2951 |
| メトロこうべ店 | ☎ 575-3628 |

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

神戸三宮・生田新道・神戸サウナ隣り
TEL.078-321-4742・4741

営業時間 / 朝10時～夜3時 年中無休



サウナコース
オイルマッサージ
全身パラフィンパック
パラフィン美顔
薬草美顔
エステティック・スキンケア
美しくやせる
和田式美容体操教室

カリフォルニア

シャワーに

洗われたような

眩しいほどに健康でスリムなボディ。

水着の季節へ向かって

プロポーション作戦、開始です！

サウナの5分間は

100m全力疾走と同じですって。

サウナの汗で余分な脂肪を

追い出してしましましょう。

サウナのあとは全身パラフィンパック。

やせる効果と素肌をきれいにする効果。

ボディ美人への近みちです。

チャリティ・サウナにご協力いただき
ありがとうございました。

4月10日、8周年記念「チャリティ100円サウナ」にはたくさんの方々に参加いただき、当日の売上は神戸新聞厚生事業団を通じて福祉施設に寄付いたしました。ご協力ありがとうございました。

アンド&神戸

新鮮なベルギーの風

ジャクリーン・カールソン

インテリアデザイナー

カメラ・藤原 保之

ブランドもののファッションタオルが人気を呼んでいる中でこの春から新しい女性デザイナーの登場。ベルギー生まれのインテリアデザイナー、ジャクリーン・カールソンのデザインは欧州でも評価が高く、ベルギー王室のデザインも手がけ、嘱望される一人だ。

(北野町、ラインの館にあるユーハイムで)



デザイナーを志し12才より工業デザイン学校へ進み、10年間
みっちり学んで20才から独立、キッチンウェアを手がけ順調な
仕事振りでその製品は欧米に輸出されている。日本でも色彩感
覚や繊細なデザインが好評だ。

(センタープラザのカネボウヘルエイシー本社で。右隣は通訳の大善氏)

「キモノ、テレビアン」どこでも快活で屈託がない。
ベルギーは小さくてもオランダ、フランス、ドイツの三
ヶ国が交じり、他民族を受け入れ易いという。彼女にも
人なつこい国民性が感じられる。センター街奥服のちから屋で





「日本は人口が多くて豊かな国ですね。外国からみても魅力的な市場です。街としては東京より神戸の方が小じんまりしてて好き——。」来日中のハードスケジュールも若さでこなし、終始絶やさなかった笑顔が印象的だった。
(レストラン、クイーンズコートで、ヘルエイシー社長稲岡必三夫妻と)