

小山乃里子の
コちゃん

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、なんせお金が無かつたから、安くておいしく、しかもボリュームのあるものを必死で搜しまわった。(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、大きなヤキソバ、玉子焼きの白と黄色が色どりをそえて、よく通つたつけ。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、豚のミンチに、竹のこ、セロリ、みんなみじん切り、そこににんにくを加え、赤だしみそとオイスターソースを

少々、こしようも少し、ビーフンを揚げ、こさじで混せて、レタスに包んで食べる。ひとり暮しはどうしても、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、生菜包は私の大のごひいきになった。

今の季節、ちょっと珍らしいのは、かえるの唐揚、田んぼの鶏と書くそうで、一味と塩をちょっとつけて食べる。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、ことこと何時間もの時間が流れ、骨までとけるんじや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かる。こんでいて、見た目もきれい。見た目といえば、豚ミンチの塩玉子むし、あひるの玉子の塩づけをつかって、ちよつぱり塩つからいけど、白と黄色があざやか。ただし、豚足の煮込みやらかえる、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、注文しだいただちに出来上がるという寸法





▲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



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、十五人位のコツクさんには、誰でもいいから俺の料理を一つでも多く覚えておくようにならが口ぐせだとか。

終戦後、牡丹園でスタートし、この元町に店を開けてもう二十八年、今は、「神戸元町別館牡丹園」が正式名称。実に変わらない店だといつも思う。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郷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 331-15790・6611

□ とんかつ 武藏

★とんかつ揚げて四十年、女性客や外人も多い武藏

神戸にうまいものや数あれど、まあ品数の少なさではこの店は一、二やないかな。なんせ、とんかつとエビかつ、これしかない。もつと正式に言えば、ヒレとんかつとロースとんかつ。それにエビかつ三種類。けど、エビにしたって入った分で売りじまい。良いものがないときや店には入らない、つまり売っていない。その姿勢もう四十年続いている。三宮センター街、トアロードに突き当る少し手前、華やかな服飾の街にでんと腰をすえて、とんかつを揚げ始めたのが昭和十四年の七月一日。なんと、朝の番組の相棒パンちゃんの生年月日と同じ、どうりで、あいつ、とんかつみたいな顔してると思つた。閑話休題。

昭和四十二年に、今の五階まで客席のあるビルになつた。正直いって私は一階のカウンターに坐つたことはあつたけど、二階四階のお座敷（茶席の雰囲気のある）には入つたことがない。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 武藏



▲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」と川飛毅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、ここまでではないなよなと思う。別に季節に関係があるわけではなく、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り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ろうってもの。

でも、とんかつにつきもののキャベツは、やはり今季節が一番おいしい。甘味があつてシャキシャキしてい

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、ちょいと塩をかけてパリパ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。

とんかつの中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はるんですか」と聞いたら、「いつ聞いてくれるんかいな、と思つてました」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、お店でことこと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。油っぽ気が少なく、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。油が身とはなれいで、一口がちよと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。

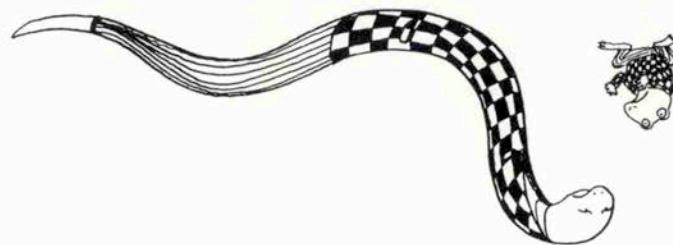
お茶が変わっていて、石川県から直送の加賀銘茶「棒いり茶」。飲みごこちよし。あつ、またとんかつ以外のものをほめてしまった。

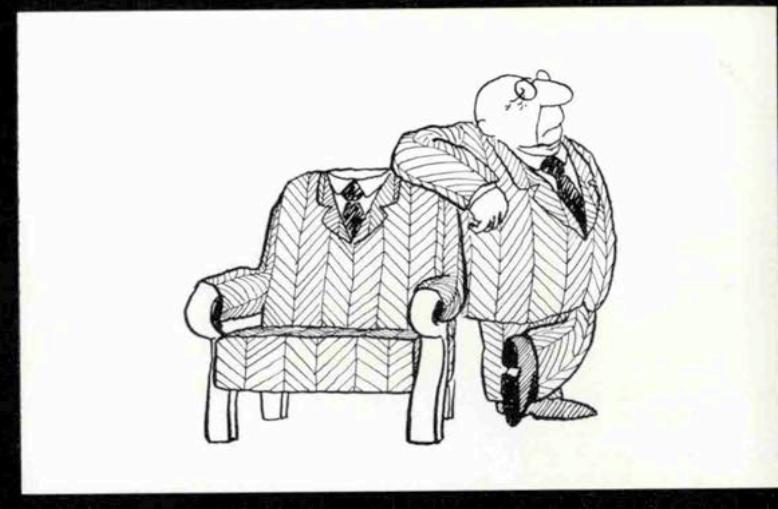
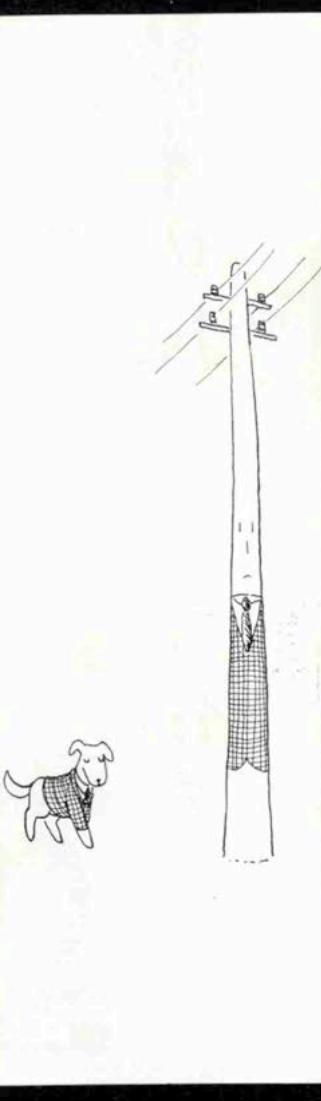
田 駿

*
蝶

八月・八月
秋刀魚の
LESSON.5

萬葉集
アマミイシ





● 地球人間

三浦 照子
《西宮市大谷記念美術館事業企画部長》

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 今は絵本のブームですね。

岡田 国際児童年の20周年ぐらい

から良い本ができる、ブームとい

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

やく今日ここまできたという感じ

ですね。私が子供の頃は文字が読

める子供を対象とした絵本しかな

かってですね。

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

展でもお客様の年令といわれる

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 大人の本だと作家を

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

つたんですが、近頃は誰々さんの

作品はどうでしょうという風に、

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

とで質の高さを証明して、そういう

う貢献がすごくありますね。

三浦 本庄さんはどうして絵本作

家になつたの。

本庄 絵本はとてもどつき易い

家になつたの。

本庄 絵本はとてもどつき易い

新人賞に入選しましたね。

三浦 絵本でいうのは、大変著名

な作家が描いていた時代、ごく押

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いますね。

本庄 三浦先生が絵本を描かれた

のはどういう動機ですか?

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

偶然が重なつて描いたんですね。

本庄 今は絵本が氾濫してますね

岡田 デザイナーだつて年一回で

も開くショーやのときはそこで真価

が問われるからお金をかけるでし

よう。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。

DAIMARU, KOBE
電話 神戸 (078) 331-8121

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。



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。

三浦 私が自分の子供に関する経験からいと、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、ちょっと大きくなっ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

「小さなともだち」っていう象花の物語なんて4頁の何でもない話ですけど感動的なんですね。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やならない。髪型や洋服だと子供の気持ちになれるけど、絵本ってそろ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らいいと思うんです。

岡田 美しさっていうのは素材の問題ではないんですね。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3才位で作られるからやっぱりきれいな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ってほしいですね。

三浦 絵本で遊ばせるくらいの気持ちで、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って下さいね

幼児歯科 小児歯科

SAMOTO PEDIATRIC DENTISTRY

佐本小児歯科

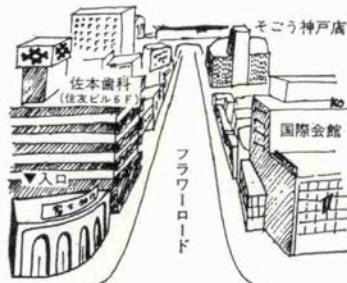
母親教室

(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



芦屋市大枡町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回ブルーメール賞文学部門受賞）



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つてみる。

顔の造作はしかたないとしでもせめ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つて皮膚を刺激し奥より汚れを洗い流す。溢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つて行くものと、せめて取りもどせぬ歳月のかわりにしみの無い肌をと毎日使つてている。

●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、ア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

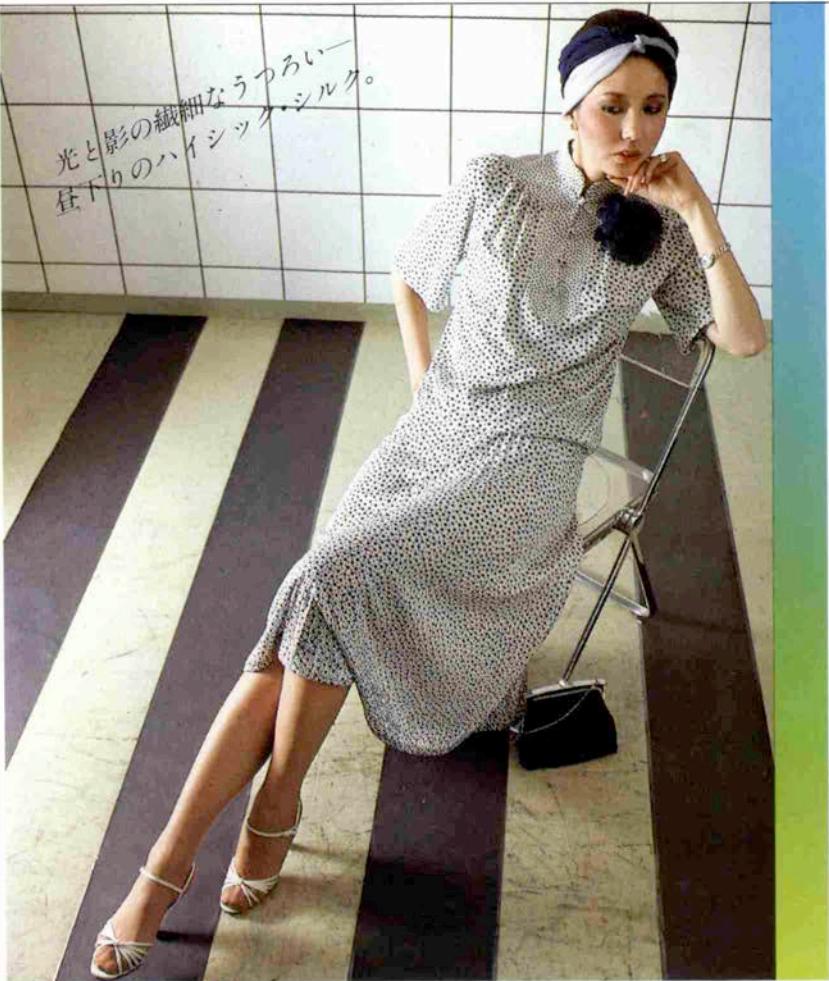
本社〒100 東京都千代田区丸の内2ノ1/2
(千代田ビル)特品営業部 (218)5574

代理店

株式会社 **リーベ**

〒651 香川県高松市西町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



- 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 機 店
泉 北 バン ジ ョ 店
- 宝 塚 阪急 フアミリーストア店
- 大 津 西 部 大 津 S C 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ペ
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。あなたに時を告げる新製品
右／八角形の文字板がない柱時計
中／インテリアシニヨンタイプの柱時計
左／時を音楽で伝える音時計
下／ナチュラル
アルツベーリング（ドイツ製）
カップ 2,400円
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
割れやすいだけにとり扱いにもご
注意を。初夏らしいきわやかな宝
石である。

●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 331-1267

●ファッションと宝飾のブティック

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

モーニングカップ、トレイ、花びらなど小物/フレンチエO-MURA時計/三宮時計店シチズンパラとエンゼル30,000円

撮影協力/神戸家具

・ジャルダン店長 V S 神戸ファッションビジネスレディ 〈4〉

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
捕公前店 ☎ 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ピューティサロン
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

トヨタ
サウナ
生田
神戸
三宮
阪急三宮・
国鉄三宮

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。
サウナの汗で余分な脂肪を
追い出しちゃいましょう。
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ご参加いただき、当日の売上げは神戸新館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。

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

アンド&神戸

新鮮なベルギーの風

ジャクリーヌ・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ト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、ジャクリーヌ・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、囁き話される一人だ。

(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・ラサ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、トレビアン、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。彼女にも人なつっこい国民性を感じられる。(センター街、呉服のちんがら屋で)





「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、終始絶やさなかつた笑顔が印象的だった。」
（レストラン、クイーンズコートで、ベルエイサー社長福岡必三夫妻と）