

随想



K. Fujita

カット 藤田 清照

久坂葉子と酒

柏木 薫

△作家・久坂葉子研究会△代表△



久坂葉子は、閃光のように短かく熾烈だったその青春を、文学と恋と酒で彩っていた。

昭和二十四年の晩夏、V.I.K.I.N.G例会に出席した彼女の酒との出会いは次のようなものであった。——広い、がらんとしたお寺の座敷で、私は焼酎なるものをはじめて飲んだ。『久坂葉子の誕生と死亡』より。

そして、恋と文学に行き詰った彼女は、遺稿『幾度目かの最期』において、——屋台の焼とり屋で一本コップ酒……。——十二時半までものんでいました。——三軒

ばかり飲み歩きました。——どぶろくをたくさんのだので頭ががらがんし……などと書いている。

また、富士正晴氏の『贗・久坂葉子伝』にはこんな語句がある。

——どぶろくも飲む。チュウを飲む、ビール、ウイスキー、カクテル、カルバドス、ああ、何でも飲む——

カルバドスといえば、映画『凱旋門』の中でイングリッド・バーグマンが飲んでいた酒である。当時の映画狂たちは、私などもその一人だが『凱旋門』を何度も観に行き、帰途に必ずカルバドスのグラスを傾け、名画の余韻を楽しんだものだ。

最近、私は久坂葉子に似た人物を描作の中にチラと登場させ、飲酒シーンを以下の如く創作してみた。——この乱酔ふりは理解の埒外にあった。『私と一緒に飲むの、お厭?』大きな眼が据わっている

る。彼は0.2の視力だと聞かされたその眼を見返した。瞳の奥は炎が燃えているようでもあり、反対に昏く沈んでいるようでもあった。「飲みましようよ、夜通し飲みましようよ」日下部遼子は駄々っ子の口ぶりで言った。彼は強い哀しみに……。

久坂葉子とは一面識もなかったが、どぶろくからカルバドスまで呷りつづけた彼女の痛みが判るような気がするのだ。私もまた彼女同様十八歳で焼酎の洗礼を受けたからかも知れない。混沌たる戦後を、虚無と退廃に、あるいはたえがたく熱い思いに苛まれながら彷徨したからかも知れない。

久坂葉子が酔いを求めて歩いた三宮のジャンジャン横丁も、省線ガード下の焼とり屋台もとうの昔に消滅し、戦後は燃えつきたと人は言う。それほどに街は美しく変わった。平和になった。豊かになった。今やどぶろくなど何処へ行っても手に入れることは出来ぬだろう。焼酎は極めて上質になり、何十種類もの銘柄が売られている。デパートの売場には、清酒はもとより呆れるばかり多くの舶来酒がきらびやかに並んでいる。

そして、私がつばら飲んでいるのはスコッチ水割りである。殆ど毎日十杯以上過ぐすけれど、大しておいしいとは思わない。情性

で流し込んでいます。感傷と嗤われるだろうが、あの頃一杯のカルパドスの方が味覚を満足させてくれた気がするのである。カルパドス、あの痺れるような舌ざわりの、んご焼酎、私はそれを久坂葉子の味だと思っている。

■「久坂葉子研究会」神戸市暮合区熊内橋通6丁目1-19-302 山下方(密241-6580)(昼) 321-10819(夜)

トルコ(共和国)

という国

藤田 清照

△洋画家△

遠くて近い国、それはトルコ(共和国)です。しかし日本人々にとってはヨーロッパのどの国よりも近いトルコが遠い外国に感じられているのが実情のようです。この近くて遠いトルコとの私の接触は今から七年ぐらい前のことです。それまでは映画「007危機一髪(ロシアより愛をこめて)」や「トプカピ」で、ほのかに遠い異国としてのイスタンブールに憧れてはいましたが、この近くて遠

いトルコが一年の半分も暮す国になるなどとは夢にも思っていないませんでした。旅は人の心を素直にし、そしてなんの打算もなく自分を愛してくれる国に自然に蝶が花の方向へ飛ぶが如くためらいもなく選んでしまったようです。

世界中金持ちというものは一つの形があり、それは私にはなんの興味もありませんが、貧乏な暮しというものは限りがなく、この人達の哀しみは絵を画く私にいろいろなことを教えてくれ、またいろんなものを提供してくれます。庶民の心が今の日本ほど荒廃している姿をみるにつけ貧しくともこの国の人々は明るく、合理的で私の学生時代の古き良きパリの数々の映画(巴里祭、しのび泣き、天井桟敷の人々、モンパルナスの灯等)に見られる情景を想い出すに充分です。そして私の絵心は、いやが上にも、かき立てられます。ブックに肥えたアル中の老女優、古びたバイオリンをギイギイと鳴らす流しの男、銀行員の落ちぶれた物乞いの姿、ガタガタの椅子でヨダレを流して酔いつぶれている老人、その足元に群がる猫たち、あちらこちらの崩れたレンガ塀、書かれたベンキの文字、ほの暗い路地、そして溢れるばかりのゴミの山と悪臭、千夜一夜とは裏腹な現実、しかしイスラムの教えは同衾

できる複数の妻を持つことで貧しさからくる不幸せな婦女子の救済につながる合理性をとり、インシヤラー(神が許したまうなら)という言葉にみられる自然の過酷さからくる障害に依るトラブルに対して民意の協調性を促す等の利口さがある。それに引き替え学歴の向上に依る日本社会の醜い対抗意識や変な同一化、そして毎日の巧みな処世の繰り返して、振り返ってみると一生が全く処理されただけで何物も残らない空しさに襲われそうです。その点、この国の人々は客を招き、飲み、食い、喋り、踊り、約束の反古は朝飯前、男達は男同士ベタベタして、真実よりも時には友情を大事にし、底抜けの親切さには仰天もします。これは決して文化的にも経済的にも向上する姿ではないかも知れませんが、前向きという言葉は何処にもないかも知れません。しかし人を愛し人生を楽しむ為になすべてを捨てているのかも知れません。そして芸術もこよなく可愛がってくれます。私のような一介の画家のイスタンブールの個展に大統領夫人から儀礼的かも知れませんが親切な返事の手紙のいただけるやさしい国です。日本のように他人から奪う術は知っていても与える愛を忘れた日常からは、こんな形が寧ろ私には救いになることもありま



画廊主・マダム ザヒデと藤田さん(右)、後ろは通訳(トルコにて)

す。日本人がほぼ失ってしまった
「良きもの」が現代トルコには今
なお存在しているようです。

トルコ（共和国）とはこんな国
です。だから私は恐らく、そんな
トルコ（共和国）が大好きで明日
にも再び喜んで飛んで行くこと
でしょう。

■藤田清照個展（三月十六日～三十一日）
ギャラリー神戸時代にて

飲んで楽しい 灘の酒

太田 耕一

△「微醺の会」世話人△

余り名刺も持たず、また差し出
すのも好きでなく失礼にならぬ程
度に名刺を差し出すことにしてい
る。

灘の酒私設応援団「微醺の会」
を見て、先ず「どう読むのです」
そして「どういう意味ですか」の
質問が大半である。そこで「びく
ん」とは「お酒を飲んで夢心地に
なった状態が持続する」ことであ
り「酒だけに止まらず、世の中す
べからく心を開いた穏かな気持ち
接することが出来たらとの願いを
美しい酒を」と升酒片手に太田さん

込めた」集いなのですと説明して
いる。まだまだ質問は続く「会員
数は」「どんなメンバー構成か」
「どんなことをしてきましたか」
等々、気分が乗っていれば問われ
ぬことまで喋りまくるが、逆の場
合の方が多く、こども失礼して
しまうことが多い。

もともとオッチョコチョイな性
格で、すべての質問に応え得る発
想から始まっていいないので、揚
句は「試行錯誤の中から世の中に
邪魔にならず、少しでも明るい方
向の何かが打ち出されれば良いの
にと思っています」で終わっている。

志した原因というのか、心を動
かせたものは反逆の思春期（こん
な言葉も余り使われなくなってい
まった）に見た祖父の「微醺」の
笑顔であり、今も酒蔵で酒造りに
いそむ蔵人さん達の誠実さに満
ちた心惹かれる職人の顔の素晴ら
しさにある。

中年を迎えた父親達が止り木に
止り、ウイスキーの水割りで「め
ざし」を食べ、家庭での断絶をい
やしている様を見ているのが、し
のびない。「物」を超えた「心」
の大切さを思い直して貰いたい等
々、生意気なことも考えたりする。
日本人の「心」を支える「日本の
酒」であって欲しい。酒造りの歴
史と伝統は与望に應えるだけの資
質を持っている筈である。とこれ

が稚拙な頭で考えた結論なのであ
る。折角の灘酒、その人の人生に
寄与するために生れた酒である。
ある時は悲しみをいやす酒である
かも知れぬ、が、本来は楽しかる
べき酒でならぬと考えて、先ず楽
しい場所、嬉しい時には必ず灘の
酒在り、そんな酒になって貰いた
いと思っている。

お蔭様で沢山の友達に支えられ
好きなことをいろいろとさせて頂
いた。毎月ゲストを招いての、灘
の酒を飲みかつ楽しむ例会、そ
こで得た感動をより多くの人々にも
味わって頂こうと「愛の語り部」
公演（桂米朝・坂本長利）自然
の摂理の尊厳を認識する意味の酒
造り見学会、一人でもお集り頂い
た方の中から丁重な礼状が届くと
「よし、次は」と張切ってしまう。

現実の酷しい自分の立場も顧みず
また、人様にご迷惑を掛けつつ、
演者の方々のご好意にも甘えて一
月三十日、神戸文化ホールにおい
て日本、日本人、日本酒の三つの
賛歌を奏でる三人会（桂米朝師・
小沢昭一氏・広沢颯右衛門師）を
開催、好評を博しました。これに
気を良くして、私の大好きな蔵人
さん達を広く紹介しようと早速企
画しております。どんどんエスカ
レートするのを自嘲しながら……

■「微醺の会」神戸市生田区中山手通7
丁目22-1（ユニ企画内） 電話351169
96



口ある集いその足あと 丹生文化を 育てる会

各務 豊和

(事務局代表)

六甲山系の西北方にほぼ平行して走っている一つの山なみがある。「丹生・帝釈山系」と呼ばれるもので、有野町五社付近から三木市志染まで延長約二五km、最高峰の稚子墓山の標高五九六m。六甲山系のおよそ半分の規模に過ぎない。しかし、ごく一部を除けば開発の手はまだ及ばず、澄んだ谷川の水でいつでも咽喉をうるおすこと



昨年末の総合では第一回円上文化賞、功労賞も発表された。

ができる。しかも、山とその周辺の村々は奈良朝以来の歴史と伝説にしろどられ、古遺跡や文化財がこれほどまでに集中している地域は例が少なくない。どこを歩いていても探究心さえあれば美しいもの歴史のロマンを感じさせるものに接することが出来る。日本最古の民家である千年家は有名だが、それを氷山の一角として人知れずひっそり保たれてきたものが多い。「丹生文化圏」という呼称は言い得て妙である。

ところが、この土地にも開発の波は急速に押し寄せて来ている。さらに吞吐ダムの建設が進行し、それが完成すれば一大湖水が出現することになる。俗悪な観光地化する危険はさし迫っているように思える。

私たちが一昨年に「丹生文化を育てる会」を発足させたのは、これを何とかして回避し、現存するものを守るのはもちろん、廃れかけたものや忘れられたものにも世人の注意を喚起したいと考えたからである。

この運動を真に前向きなものにするにはどうあらねばならないか……それを発起人の間ではなかった結果、やはり地区外の者と地元住民との連帯で集めることが第一条件という声が強かった。これまで「〇〇を守る会」という団体が、

ともすれば独善的になり、地元と摩擦を起しやすかったことへの反省があった。そういう誤りを繰り返さないためには、対立関係でなくルールに従って討議できる共通の土俵を持たなければならない。発起人会で地元への参加呼びかけを決議し、会の名称を「丹生文化を育てる会」としたのは、そういう配慮の結果であった。

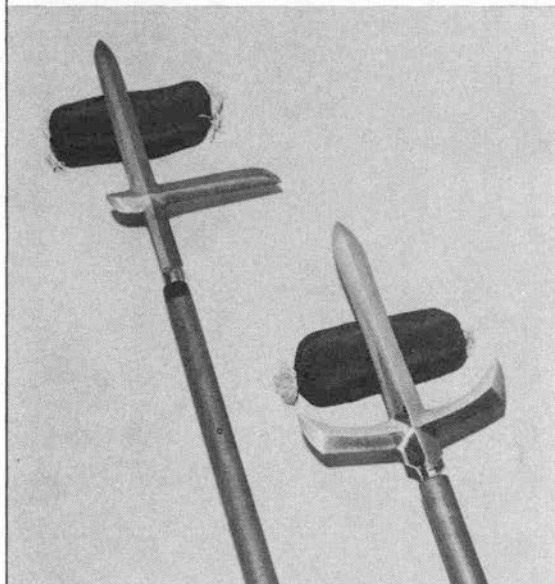
ここで発起人会の構成メンバーについて述べておこう。それはいづれも作家の杜山悠氏を指導者または講師とする会員たちであった。これらは昭和四十五年十月一日に発足した「日本風土記の会」、同月二十一日を第一回として始まった「ふるさとを語る会(三百回を越えてから「山水塾」に改組)」、「故郷の道を歩く会」などの姉妹団体の人たちで、「丹生文化圏」諸方をすでに何十度も調査行に従い、そのうち数人は地元で編集発行する郷土誌にも参画していた。土地の認識にも地元とのつながりにも不足はなかった。

こうして私たちの会は地元有志と地域外の人たちを合して発足したが、まだまだ微力である。金銭にも名誉にも縁のない運動だが、参加してやろうと思われる方は左記の事務局へ連絡をお願いする。

■神戸市垂水区敷敷山3・2・18

福井方 TEL51111117

刀剣 古美術



左：片鎌槍、白サヤ
銘：武州住康重作 ¥650,000
(特別貴重刀剣認定書付)
刃渡 35.0cm (1尺1寸5分)

右：十文字槍、白サヤ
銘：南都住金房準人祐藤原政実
(貴重刀剣認定書付) ¥650,000
刃渡 22.6cm (7寸5分)

毎月20日 無料鑑定
研磨、白サヤ、その他工作
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

三越百貨店東へ150m 商店街山側

TEL 078-351-0081

静かに語りかける
やきものの魅力を。

ANAN
あんちっく
シリーズ
3



一枚の絵皿が心をなごませてくれる。一つの古壺が、私の人生にうるおいを与えてくれる。私は暇をみては、「あんちっく」に立ち寄る。このひとときが私の楽しみである。夢中有天といふべきか。

●2月のゲスト 筆谷 稔 さん (文博/大阪産業大学学長)
佛敎大学教授

あんちっく AN AN
庵

神戸市生田区三宮町2丁目1番5号
センタープラザ西館3F306号

中尾 忠義

☎392-3471



□連載エッセイ／私のひろいもの／12 V

神戸駅の うぐいす

竹中 郁 〈詩人・絵も〉



播州赤穂へゆくとなつかしいものがある。あの大石神社の正門だ。あの門はもとは神戸の湊川神社にあった。つまり楠公前のシンボルみたいなもので、現在のを建てるときに赤穂へもられていった。妙にツンと高い現在の門よりも、長いあいだ見慣れた明治生れの者には赤穂にのこる門の方がなつかしい。

そのなつかしさの中には、じつはこの門の敷居をまたぐとすぐ右に密着して、平屋の土間に床几をならべた流儀の茶店があった。

「やまぶき」とのれんに染めぬいてあったからわれわれは山吹き茶屋と呼んだ。神社の境内には絵馬堂や社務所のほかに、アラビヤスタイルの木造の水族館があったり玉突き屋があったり、「水新」という洋食屋があった。敷石道から拝殿へかかるところに、参詣人の頭上数尺の高さに、

都市ガスのレンジと同じ仕掛けで、菊水の紋章のかたちに鉄の不恰好なパイプが通わせてあった。昼間は殺風景だったが、夜になって点火されるとガス特有の青っぽい光が風に吹かれて動いた。もちろん毎夜ではない。祭りが何かでないと点火されなかった。だからよけいに貴いような気がした。夜店がでるような日であっても、点火されてないこともあった。とにかく、神社の前から神戸駅へかけては「大黒座」(のちに八千代座と改称)があって、それを中心に、東へは相生橋という東海道線をまたいで元町西端へ連った。西へは多聞通を経て、福原遊廓の入口から旧兵庫の柳原へとつづいた。

とにかく、神戸駅前、楠公前という地点は二つにしてもよし、一つに考えてもよしという繁栄地だった。

現在の菊水まんじゅう本店の表に立てば、芝居の跡地はすぐ確められようが、とにかく戦災にも焼けのこった木造の貴重品をむざむざとこわしたのは惜しい。神戸生れの金山平三画伯の名品ぞろいの芝居絵が、上筒井の県立美術館に大せつに保



存されているが、その芝居の舞台は、ほとんどがこの大黒座だったように思える。その造りや寸法から推すとそうなるのだ。芝居をする役者にとっても、さぞかし芸のしやすい舞台だったようにみえる。

芝居町の小旗やのぼりのはためく通りを、走りぬけるように澄んだテナーの肉声が夕方の「上り東京行急行」と告げた。小太りのいつもひげ跡の青い名物駅員、神戸駅のうぐいすと仇名された桜井氏の声のオペラでも鍛えたような美しさであった。

戦後、この人の娘さんに当る人が、神戸駅のミカド食堂につとめていられるのを、ちらとみたことがあった。なるほど父親似だった。

神社の正門ができたのは、もちろん明治になってのこと、福沢諭吉が九州から江戸への途中の日記には、この地点を通ったときの一節に全く村の小径の一角として書かれてある。

ほんの百余年間のはげしい変転の中に「山吹き」のぜんざいや、大黒座の前に大きな初代鷹治郎の似顔の屋根かんばんやその隣りの坪井時計店の街頭大時計がはさまっていたということだ。

大石神社の門もそれらを見てきたということだ。

角力取り倒しの店や「大弓場」や「バットのたばこの射的場」などが並んでいた西門筋のにぎわいぶりを書くかわりに、ざるかごに盛った木綿の手まりを客がぶつけるのおすもう三人を描いてみた。

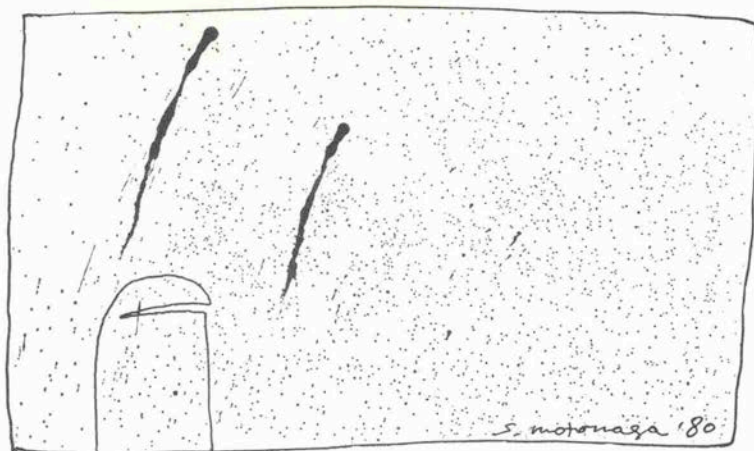
神戸歳時記 ● 二月

雪籠め

六甲山荘

三枝和子 〔作家〕

絵／元永定正



かれこれ三十年もの昔、私がまだ小生意気な女子学生であった頃、真冬の六甲山ホテルを訪れたことがある。ゼミのコンパの下見のため、数人で出掛けた。

雪こそ降ってなかったが六甲おろしの寒い日だった。いまなら山を縛るような感じで張りめぐらされたドライブ・ウェイが頂上まで運んでくれるが、その頃はケープブルしかない。外套のなかへ身を縮めるようにして、やっと辿りつくくとホテルは閉っている。(その頃はそうだった。)

「誰だ、十一月から三月までは安いつて言ったのは？」

と口々に叫ぶが後の祭りだ。十一月から三月まで休むというのを聞き間違えたのか、勘違いしたのか。私たちは哲学科の学生で、みんな少しずつ間が抜けていた。自分たちが、もともと浮世離れしていることを忘れてしまっただけで、一度浮世離れて真冬の六甲山荘で一泊の集いを持ち、暖炉あかあかと燃やし、心ゆくまで人生の深奥について語りあかそうと計画したのであった。

計画はオジャンになったが、この荒涼たる景色はいいなあ、とみんなでそこいらを散歩した。いまは本館の横に別館の形で、それもきれいに塗り替えられてあるが、昔は別館だけだった。寒々と戸を閉ざした建物は、これで霧でもたちこめていたら、そのまま、あの「レベッカ」の舞台にでもなりそうな雰囲気だった。

「恋人をね、恋人を連れて来るんだ、ここへ」

いきなり一期上のSさんが言い始めた。みんなはぎくっとしてSさんの顔を見た。Sさんは典型的な学究肌のひとで、いつも考え深げに伏目にな

ってキャンパスを歩いていた。それが女の話など始める。どうしたことか。

いまは学者先生もなかなかさばけた方が多いので、したがって学生気質も変ってしまっているだろうが、一昔前には旧制大学の名残りで、本の紙魚——みたいな生真面目な学生がいた。Sさんはその一人だ。だからみんなはびっくりして本の紙魚——の口許をみつめてしまったのだった。

「そのひとは、人妻だったりにして、とにかく隠れなきゃいけないんだ。六甲山荘まで辿りついたら雪が降り始める。二人で、しんと対かいあって何時間も過す」

「何だ、それじゃ手籠めでなくて雪籠めじゃないか」

冗談好きのKさんが茶々を入れた。

「——」

Sさんは、はっと顔をあげた。

「かなりエロチックで、我ながら息苦しい想像ですね」

と苦笑いした。人妻云々は、ひょっとしたら本当のことかも知れないな、と私は思った。そのときはSさんの意外な面を見たという驚きだけが大きかったが、いまならすぐに小説にするだろうな、と思う。三十枚以内の短篇だ。かく成り来った経緯なんか全く省いてしまっ、しかし雪の六甲山荘の描写は詳細にやろう。

雪空から六甲山脈を俯瞰して、宙吊りになったままのケーブル、消えてしまった道、窓の明りが一つだけ灯っている山荘、山荘の外側を廻って、雪の降り積った窓々を伝わって一つだけ灯っている明りを通して部屋の中へ入る。つまり映画でよ

く使う方法で、カメラを動かして行くふうに最後に二人に焦点を結ぶ。二人とも絶対に裸でなければいけないなあ。冷たい雪の描写から、ふいに女の肌の火照りに到って筆が停まる。そこは、あまりリアルじゃあいけない。かまくら遊びのように、白い大きな雪の室の中で、ぼうつと赤い灯がともっているふうに、ロマンティックに書かなければいけない。それから、出来ればエロティックに。ロマンティックに書くことと、エロティックに書くことは矛盾しないかなあ。何とか出来そうな気がする。男をロマンティックに、女をエロティックに書き分けていけば……。

先日同窓会があった。六甲山ホテルで、である。この種の集りにあまり出たことのない私には、ほとんど四半世紀ぶりに会うという人もいた。Sさんもその一人だった。初老の謹厳な哲学者で、むろん教授である。小説家などというヤクザな仕事を選んでしまった私はそと遠くから拝見しているより他ない。手籠め、雪籠めってのがありましたねえ、と冗談の一つも言いたいのだが、こっちはそのつもりでも、向うにその雰囲気がない。

誰かが六甲人工スキー場の話を始めたとき、ゆっくりと振り向いて、

「雪をつくるなんて風情がありませんねえ」

とだけ言った。

あのときの人妻は教授の意識のなかに、いま、どんなふうにして棲んでいるのであろうか、推察するすべもなかった。

地域文化論

△その6▽

福岡市美術館

水谷 顕介 △建築家▽

東京都美術館の三万㎡の半分一万四千㎡という、西日本最大の規模をもつ福岡市美術館が昨年の十一月三日開館した。中国大陸との国際交流の拠点であった那の津の鴻臚館^{（こうらくかん）}そして福岡城といった史跡にかこまれ、住宅地ゾーンと都心ゾーンの接点にもあたる大濠公園という適地に位置している。設

計は、前川国男建築設計事務所・埼玉県・熊本県などにつづく打込みタイル方式の安定したデザインであり、三二億五、六五〇万円というかなり予算をかけた立派な建築であるが、やや生硬な感じも強い。福岡のお殿さまであった黒田の資料室や、多くの仏像が並ぶ東興院仏教美術室、また松永安左衛

門氏所蔵品の記念館室などの展示棟の内部設計は、それらの展示品をうまくもりたてているとはいえない。

この美術館の第一の特色は、展示棟だけでなし、ホール・読書室・教養講座室・実技指導教室・版画印刷工房などからなる市民ギャラリー棟の充実とその活動への期待、といえそうである。

オープンの記念は、アジア美術展第一部——「近代アジアの美術インド・中国・日本」だった。アジアをテーマにしていこうという姿勢は、博多・福岡という都市が日頃から展望してきたことにつながる、第二の特色である。

意欲に反して、その第一部の内容はやや残念なものだったが、今後、ますます重要で可能性のあるストーリーであることは間違いない。

薩摩・琉球国と幕府が相対して出品したバリ万国博時代に対比するわけではないが、九州を、東シナ海をかこんで東西諸島や朝鮮半島や中国大陸と一体となった地域文化圏としてとらえてみたり、関門海峡や門司・下関の町を、オリエンとヨーロッパをつなぐボスボラス海峡とイスタンブールの町に見立ててみれば、面白と思いつけている。



福岡市美術館のチラシより

Gluck

グリュック (幸福)

幸せのひととき

なぜか? 私のそばに

グリュック (幸福) がある

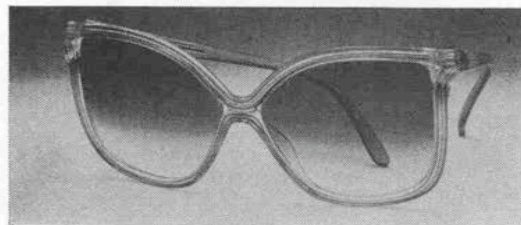


北 欧 の 銘 菓

ユーハイム・コンフェクト

■ 本社・工場・熊内店 神戸市灘区熊内町1-8(市立美術館東隣) TEL 221-1164
■ 三宮センター店・さんちが店・大丸・そごう・阪急・神戸デパート・元町店

センセーショナルなあの娘



クリスチャンディオール春・夏物新製品入荷中

ハイセンスな神戸のグラスファッション

顕微鏡・天体望遠鏡・航海計器・光学器一般

服部メガネ店

神戸・大丸前 TEL 331-1123

経済ポケット ジャーナル

★ワールド研修センターが 新神戸駅前に完成

（株）ワールド・A煙崎広敏社長Vでは、グループ内の人材育成の拠点となる「ワールド研修センター」の建設をすすめていたが、昨年十二月十五日、竣工した。



ワールド研修センター

同センターは新神戸駅前に位置し、地上九階、地下一階で、内部は百名収容の大研修室、三〜四十名収容の中、小研修室三室の他、四二室の宿泊設備、視聴覚設備一式、体育設備一式をもつ。

また、同センターをワールドグループ全体の連携強化を質的向上に効果的に寄与させるべく、運営の母体として（株）ワールドファッション・エス・イー・A煙崎広敏



社長、資本金三千万円Vを設立、取締役総務部長（同センター所長）に加生正直氏、取締役教育部長に大牧晴男氏が就任した。

★神戸経済同友会 新代表幹事に牧冬彦氏

神戸経済同友会では昨年十二月十日、幹事会を開き、石野成明（A煙崎石野証券社長V）代表幹事の留任と、大西胖（A煙崎重工常務V）代表幹事の任期切れによる後任に牧冬彦（神戸製鋼所副社長V）常任幹事を選任することを決め、四月の総会での承認後、就任する。任期是一年。



牧 冬彦氏

新しく生まれた石野・牧新コンビの課題としては、これまでの「考える同友会」そして行動する同友会をさらに推進することといわれている。

牧冬彦氏（昭和十九年東大卒、二十三年神戸製鋼所に入社。昨年六月副社長。五十七歳）。

★星電社が輸入盤専門店を センタープラザに開店

音と光と暮らしのデパート、星電社では、アメリカウエストコースト最大のレコードチェーン店であるタワーレコードと業務提携して、一月二十六日、三宮センタープラザにレコードストア「ミスター・ジャケッツ」をオープン。

百坪のフロアには、ロック、ポップス、ジャズ、クラシックなどあらゆるジャンルを網羅し、輸入レコードと輸入カセットテープの在庫数五万点というスケール。このタワーレコードの日本進出による輸入盤専門店大型店舗の誕生は、大量の安い輸入盤の販売という点からも、現在のレコード小

売店業界にとつての新しい方向づけとなっている。

またミスター・ジャケッツの開店に伴ない、星電社ではミスター・ジャケッツ



提携したアメリカのタワーレコード店内

・クラブを発足。関西ヤングの文化的な発展を願って組織される音楽ファンの集いで、各種催し、ボランティア活動、会報発行などを予定している。

★衆議院議員・石井一氏の事務所移転のお知らせ

新事務所／生田区北長狭通三丁目十二一 鯉川ビル七階 電話33210070

★KOBE オフィスレディ★



王 珠恵さん (24)

＜ユー・ハイムコンフェクト熊内店勤務＞

「接客は楽しいです」とユー・ハイムコンフェクト本社東隣の熊内店でケーキを売っている。中学・高校はダイビング・クラブ、つまり名門松蔭の飛び込み選手。大学は山手でデッサン・油絵を専攻。三姉妹の末っ子で、一番上は既婚。「順番に結婚するつもりだから、私はまだ。そうね……普通にやさしいじゃなく、すごーくやさしくて、顔は可愛くて、中味が三枚目の人がいい」と話す。＜山手女子短大芸術科卒＞

THE KOBECOCO 19th

●月刊神戸っ子19周年記念パーティへのお誘い

第9回ブルーメール賞受賞式

VIVA世界の
酒祭り'80



サンバデ ポートピア'81 4月10日(木)

午後5:30受付/6:00開演~9:00終了

於 / サンボーホール2F ★¥5,000 (チケット/のんで・たべて・踊って)



ポートピア'81がやってくる
新しい街に、新しい出会いと発見を求めて
ビバ神戸ノビバポートピア'81ノ
春らんまんのこの神戸っ子パーティへいざ。

プログラム

■第9回月刊神戸っ子

ブルーメール賞受賞式

■昭和55年度神戸酒徒番附表彰式

シヨータム

■VIVA 世界の酒祭り'80

出演

真帆しづき

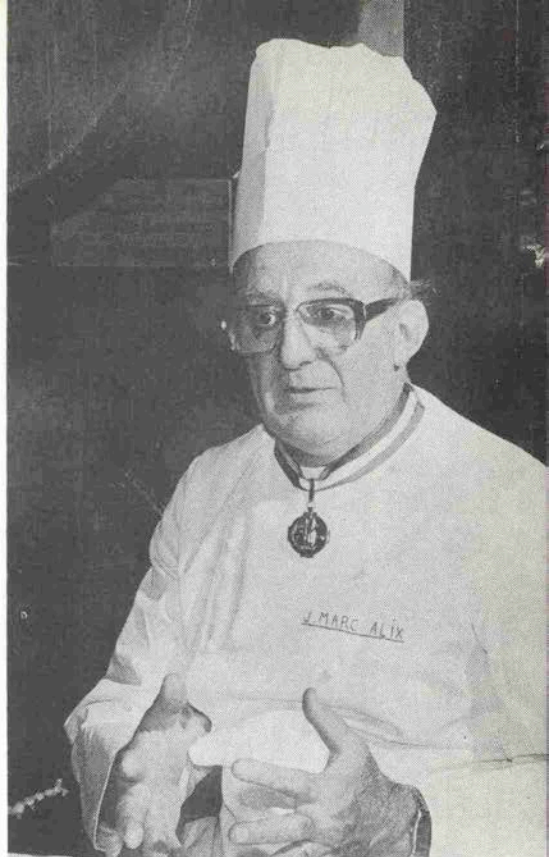
サンバ&ファッション

■サンバデ ポートピア'81

出演 / サントノーレハウスバンド

●お問合せ / 主催 月刊神戸っ子 / 神戸市生田区東町113ノ1大神ビル7F ☎078(331)2246

●酒特集鼎談



マーク・アリックスさん

風土が育てた酒と料理

マーク・アリックスさん「トワドドーム」料理長

佐治 敬三さん「サントリー株式会社社長」

嘉納 正治さん「白鶴酒造株式会社社長」

フランス料理一筋五〇年

アリックス 私は、一九三三年、十三歳なかばの頃から料理人になりたいと思って、見習いをやりました。今はなくなつたんですが、その当時は、リヨンで大変有名なレストランでした。一九三九年には、位も大分上にあがり、アチコチで仕事をやっておりましたが、召集され、捕って捕虜になってしまいました。四二年に脱走し、自由フランスの地区にたどりつきました。二十三歳のときです。そこで仕事をどんどんやり始めた。戦争が終つて

からはシェフになるための修業をやりました。四十七年のことです。リヨンの「キャフェナフ」というレストランです。今は名前が変わっています。

面白い話があるのですが、一日だけ腕を貸してくれといわれて、フランスの大統領が食事をするほどの有名なレストランに呼ばれたのですが、何と一日のつもりが、七年間いついてしまった。(笑)

五十二年になって、MOF、フランスの料理人としては最高の賞を受けました。これをとると、アチコチから来てくれ、来てくれということ、ニューヨークからも



嘉納 正治さん

アリックス おほめいだいて有難うございます。私は料理界のアカデミーもいたいただいておりますし、料理長のトップのグループのメンバーでもありますし料理についての国立研究所の助言者でもあります。あと一月のちに国からの功労賞を貰うことになっています。



佐治 敬三さん

ました。その当時、私はもう五十歳で、アチコチ動くのは嫌だったんですが、リヨンという町はよく知っているし、友だちのポール・ボキューズも学んだところですし、たくさんの方たちもいて、帰って来いといわれ、それで今年までそこにいました。いいホテルなので、弟子を育てるのにもいい条件だったのです。その地位についてからは少し時間もできましたので、フランスの味を代表して、世界中の都市を回りました。

私はもう六十二歳になりましたし、現場で教えるということは時間をとりますし、料理関係の事務局のようなところでいろんな人を育てて行きたいです。

シェフといわれるからには、これまでに、その名前に恥じないようにやって来た積りです。これまでの人生にはまったく後悔がありません。

佐治 大変りっぱな、ある意味では大変漢やましい経歴ですね。日本だと文化勲章もです。

ロンドンからも声が掛かったのですが、私は、フランスでいい料理を、また、いい弟子をつくるという信念をもっておりまして、有名なホテルのシェフに招かれました。そこで一七年間、六九年までつとめました。私はリヨンで学んだのですが、六九年にリヨンで最大の店が出来、そこで一番いい料理をつくってくれといわれ、リヨンで育ったということもあって、リヨンへ帰り

豊富な材料に恵まれたリヨン

佐治 リヨンは、どうしてフランスの料理の中心になったのでしょうか。

アリックス リヨンは、いい材料のとれる九つの県に囲まれているからですね。こちらの魚を使って、あの鳥を使って、というように素晴らしい料理をつくれる条件があったんですね。材料が安いですから、誰でも美味しいものがつくれます。

佐治 長い間、フランスの料理界を歩いて来られたということですが、最近、フランス料理が少しずつ変わりつつあるというを感じています。どういう方向へ変わっていくのでしょうか。

アリックス 昔の料理はバターや小麦粉をたくさん使った胃に重たい料理だったのですが、現代人に合わせて、軽くなったのは確かですね。しかし、料理人個人のイマジネーションでいい料理をつくるという信念は、いつの時代でも一生もっていることで、特に新しいということはないですね。基本は変わっていないので、新しい料理だとは思わないですね。私たちの世代は、基礎がしっかりしておりまして、そこから出発して、自分のイマジネーションで新しい料理をつくっているのですが、これからの世代で、今、新しい料理を学んだ人が、基礎がないために変った方向に進んで行くということを、私が一番恐れていることですね。

佐治 日本へ来られたのは、今度、初めてですか。

アリックス 四年前に来ました。

佐治 日本の料理はお好きですか。

アリックス すべてじゃないですけど、肉については、話す必要がないほど美味しいですね。ただし、値段のことを考えなければね。(笑) 新鮮なものをうまく使ってサッと料理したものは、大変に材料の質を生かしていてパラエティに富んでいて美味しいですね。

消費者のニーズに応じて酒も料理も変わる

——味は時代と共に変わるようですが、お酒の方はどうでしょうか。

嘉納 やはり、変わらないといけないでしょうね、多少ともね、変えて行った方がいいですね。嗜好の多様化とかによって変わるでしょうね。

——たとえば辛口とか、甘口とか……。

嘉納 辛口、甘口、あるいは、少しアルコール度数の低いもの。その時代の消費者のニーズの多様化に合わせるということですね。

佐治 先ほどの料理の話もそうですね。料理の方から変わるというよりも、消費者のニーズに応じて新しい料理を工夫するということですね。

——お酒の方もそういうことですか。

嘉納 そういうことがいえると思いますね。ところで、ワインの良さと水とは関係があるのですか。

アリックス ブドウ酒の場合は、土質が関係しますね。

それがもっているミネラルとか栄養分、また太陽も関係しますね。雨が降りすぎてもダメ。大変難しいですね。

フランスではワインは室温で飲むし、シャンパンは冷やしますね。それで、日本酒は、人肌に近い温度で飲むというので、おかしなことだな、と思っていたのですが日本に来てすすめられて飲んでみますと、大変美味しくて、やはり、その土地に合ったものがあるのだなあ、と思います。日本酒は大好きです。

風土色豊かなフランスのワイン

佐治 この前、ランソンのシャンパン工場へ行ったんですが、二〇年前に行ったときと比べて、シャンパンのつくり方が近代化、機械化されて本当にびっくりした。たとえば、発酵タンクが殆んどステンレスになっている。ボトルでも必ずしも昔と同じ木の樽を使っているとは限らない。だからフランスのワインも少しずつ変わって来



フランスと日本の酒と料理について話はずむ

ているのじゃないかと思えますね。新しい技術の開発によって、味が変わることがあるのじゃないですか。アリックス 白ワインは圧搾して、それだけで発酵するので余り変化はないと思いますが、赤ワインは皮も一緒にやりますので、昔の搾の樽を使うのと、ステンレスの

を使うのとは絶対に違いが出て来ますね。ただ、特にフランスについては、やはり風土の違いで、フランスは地方色がものすごく豊かですから、地方によってワインに特徴がありますね。

佐治 確かに、地方の差が非常に大きいから、地域のポピュラリティーの差も出て来ますね。

チーズとワインがフランス料理の五〇パーセント

—— お酒と料理の関係はどうでしょうか。

佐治 料理と一緒にお酒を楽しむ、ということでは、フランスが一番でしょうね。その点に、みなさんが神経を使われるから、この料理にはこのワイン、と決って来ると思いますね。

アリックス 料理にワインを使うやり方も、地方によって違いますね。ワインとチーズで、フランス料理の五〇パーセントを占めていますね。あとの五〇パーセントが料理です。それぐらいワインとチーズが大きな比重を占めている。ワインとチーズは切り離せない。ワインの試飲に行って、チーズを出さないことは絶対ないですね。ロワール地方へ行けばヤギのチーズが出て来る。その地方のチーズとワインは不思議なほど合いますね。

佐治 日本では単純なチーズしかない。その点、フランスでは非常にバラエティに富んでいて、うらやましいですね。輸入チーズは品質が変わりやすいので、特定のチーズしか味わうことができないのは残念です。

アリックス ミルクでも一度菌を殺してしまうと生きたチーズはつくれない。そういうことで日本では固いチーズしかないと思う。

佐治 細菌がそれぞれに違った味をつくるわけですね。それは日本酒も同じですね。ウイスキーでも蔵についている細菌が独特の味と香りをつくりますね。

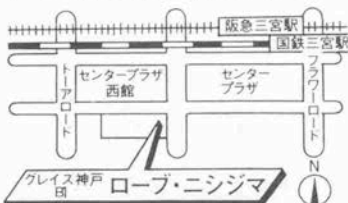
アリックス 細菌のおかげで、ワインも美味しくなりますね。ワインにとっても細菌は、なくてはならないものです。
(ピストロ ドウ リヨンにて)

ファッション・センスを プラスした クリーニング



ローブ・ニジシマのサービス内容

- ファッション・メンテナンスのすべて…型くずれの防止、素材感の回復、お客さまの好み通りの仕上げ
- いつまでも美しく着るためのアドバイス



神戸市生田区三宮町2丁目11 グレイス神戸B1 ☎(078) 332-2440
(水曜定休)

ハイセンスの紳士服で
最高のおしゃれを



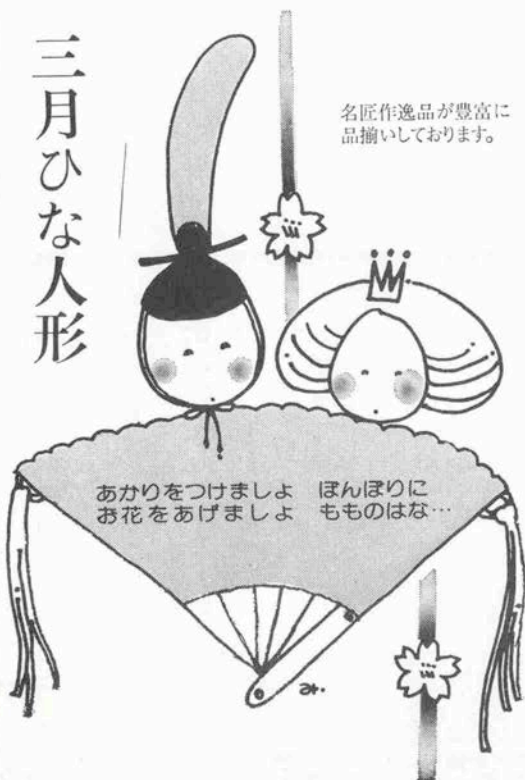
三恵洋服店

神戸・元町4丁目 ☎(078) 341-7290

お子さまの幸福を願って……

三月ひな人形

名匠作逸品が豊富に
品揃いしております。



オモチャの



カメヤ

- 三宮方面でのお買物は…
さんちか店(ファミリータウン) ☎391-4045
三宮店(センタープラザ) ☎331-4969
- 元町方面でのお買物は…
元町店(元町通3丁目山側) ☎331-0090
元町東店(元町1番街不二家前) ☎391-0768
- 神戸駅前方面でのお買物は…
サンこうべ店(神戸駅前地下街) ☎351-6002
- 名谷方面でのお買物は…
ニューすま店(三月オープン)

BEST SHOP '80



シックな豊かさで
語らいのひとときを…



KOBE・三宮「カフェ・ガーデニア」

商業施設全般・調査企画・店舗装備・設計施工

心の通う店創り 本社 神戸市灘区御幸通3丁目2-20
(設計室) TEL (078) 252-1321(代)

nick
KOBE NAGOYA TOKYO

神戸事業部 TEL (078) 251-3525(代)
名古屋事業部 TEL (052) 561-3618
東京事業部 TEL (03) 278-1369

神戸日建

●ローン・リースの開店資金相談