

隨想



K. Fujita

カット 藤田 清照

久坂葉子と酒

柏木

（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、VIKI NG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つた。——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……。——十二時半までもんのんでいました。——三軒

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

また、富士正晴氏の『賡・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拙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。——この乱醉ぶ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。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つた。「飲みましょうよ、夜通し飲みましようよ」日下部遼子は駄々つ子の口ぶりで言つた。彼は強い哀しみに……。

久坂葉子とは一面識もなかつたが、どぶろくからカルバドスまで呷りつけた彼女の痛みが判るよりな気がするのだ。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、戦後は燃えつきた人は言う。それほどに街は美しく変つた。平和になつた。豊かになつた。今やどぶろくなど何処へ行つ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、私がもっぱ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ごすけれど、大しておいしいとは思わない。惰性

で流し込んでいる。感傷と嗤われるだろうが、あの頃の一杯のカルバドスの方が味覚を満足させてくれた気がするのである。カルバドス、あの痺れるような舌さわりのりんご焼酎、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／神戸市立区熊内橋通6丁目1-19-301 山下方(電241-6580)(昼)321-0819(夜)

トルコ(共和国)

藤田 清照

〔洋画家〕

遠くて近い国、それはトルコ(共和国)です。しかし日本人の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。この近くで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危機一髮(ロシアより愛をこめて)”や“トプカビ”で、ほのかに遠異国としてのイスタンブルに憧れてはいましたが、この近くで遠

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はいませんでした。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、貧乏な暮しが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んなことを教えてくれ、またいろんなものを持ちしてくれます。庶民の心が今の日本ほど荒廃している姿を見るにつけて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、しお泣き、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。ブクブ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義

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)といふ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。それに引き替えて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練り返しで、振り返ってみると一生が全く処理されただけ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、眞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。前向きという言葉は何處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すべてを捨てていているのも知れません。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つ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す。



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）ギヤラリーキ神戸時代にて

飲んで楽しい灘の酒

太田耕一

（微醺の会）世話人

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つた状態が持続する」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で接することが出来たらとの願いを

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

込めた」集いなのですと説明している。まだ質問は続く「会員数は」「どんなメンバー構成か」「どんなことをして来ましたか」等々、気分が乗つていれば問われることまで喋りまくるが、逆の場合の方が多い、ここでも失礼してしまうことが多い。

もともとオッヂヨコチヨイな性格で、すべての質問に応え得る発想から始まつてもいいので、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」と思つています」で終つてゐる。

志した原因といおうか、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つてしまつた）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しむ藏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、しおり。「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」であつて欲しい。酒造りの歴史と伝統は与望に応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、本来は樂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つてゐる。

お蔭様で沢山の人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、そこでの感動をより多くの人々にも味わつて頂こうと「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」と張切つてしまふ。現実の酷しい自分の立場も頗るまた、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・広沢瓢右衛門師）を開催、好評を博しました。これに気を良くして、私の大好きな藏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）☎351-1669

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キロ、最高峰の稚子墓山の標高五九六メートル。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

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いりどら、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できる。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つており保ってきたものが多い。

「丹生文化園」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。さらに呑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。

私たちが一年前に「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。

私たちが一年前に「丹生文化を育てる会」を発足させたのは、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かつた結果、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

ともすれば独善的になり、地元と摩擦を起しやすかつ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ぬ。

発起人会で地元への参加呼びかけを決議し、会の名称を「丹生文化園」としたのは、そういう配慮の結果であった。

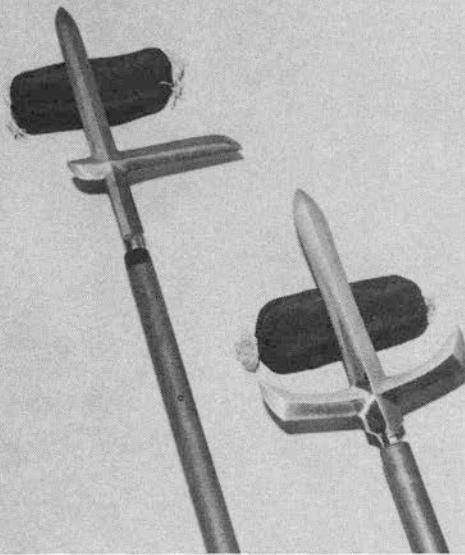
ここで発起人会の構成メンバーについて述べておこう。それはいずれも作家の杜山悠氏を指導者または講師とする会員たちであった。これらは昭和四十五年十月一日に発足した「日本風土記の会」、同月二十一日を第一回として始まつた「ふるさとを語る会」(三百回を越えてから「山水塾」に改組)、「故郷の道を歩く会」などの姉妹団体の人たちで、「丹生文化園」諸方をすでに何十度も調査行に従い、そのうち数人は地元で編集発行する郷土誌にも参画していた。

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。金銭にも名譽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。



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。

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：南部住金房隼人祐藤原政実
(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 古 美 術
元 町 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ひそしてくれる。私は暇をみては、「あんちく」に立ち寄る。このひとときが私の楽しみである。壺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)
(佛教大学教授)

あんちく AN AN

庵庵

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



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われていった。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つた。

「やまぶき」とのれんに染めぬいてあつたからわれわれは山吹きの茶屋と呼んだ。神社の境内には絵馬堂や社務所のほかに、アラビアスタイルの木造の水族館があつたり玉突き屋があつたり、「水新」という洋食屋があつた。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逼わせてあつた。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。祭りか何かでないと点火されなかつた。だからよけいに貴いような気がした。夜店ができるような日であつても、点火されてないこともあつた。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）があつて、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つた。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榮地

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かめられようが、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と思える。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ても、さぞかし芸のしやすい舞台だったようになる。

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。なるほど父相似だった。

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。

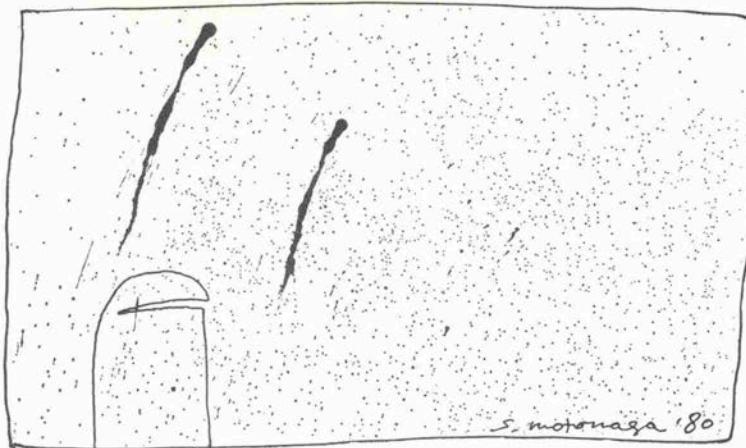
角力取り倒しの店や「大弓場」や「バットのたばこの射的場」などが並んでいた西門筋のにぎわいぶりを書くかわりに、ざるかごに盛った木綿の手まりを客がぶつける的のおすもう三人を描いてみた。

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、私がまだ小生意氣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。

雪こそ降つてなかつたが六甲おろしの寒い日だつた。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、その頃はケーブルしかない。外套のなかへ身を縮めるようにしてやつと辿りつくとホテルは閉つている。（その頃はそうだつた。）

「誰だ、十一月から三月までは安いって言つたのは？」

と日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て、一度浮世離れし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と計画したのであつた。

計画はオジャンになつたが、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、それもきれいで塗り替えられてあるが、昔は別館だけだつた。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つた。

「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。みんなはぎくつとして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

つ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だが、したがつて学生気質も変つてしまつて、本のろうが、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つたのだつた。

「そのひとは、人妻だつたりして、とにかく隠れなきやいけないんだ。六甲山荘まで辿りついたら雪が降り始める。二人で、しんと対かいあつて何時間も過す」

「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、はつと顔をあげた。
「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らうな、と思う。三十枚以内の短篇だ。かく成り来たつた経緯なんか全く省いてしまつて、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、宙吊りになつたままのケーブル、消えてしまつた道、窓の明りが一つだけ灯つて、山荘、山荘の外側を廻つて、雪の降り積つた窓々を伝わつて一つだけ灯つて、明りを通して部屋の中へ入る。つまり映画によ

く使う方法で、カメラを動かして行くふうに最後二人に焦点を結ぶ。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つて筆が停まる。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つてゐるふうに、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……。

先日同窓会があつた。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さんはその一人だつた。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つた私はそつと遠くから拝見しているより他ない。手籠め、雪籠めつてのがありますたねえ、と冗談の一つも言いたいのだが、こつ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」とだけ言つた。

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らうか、推察するすべもなかつた。

福岡市美術館

水谷 領介 △建築家▽

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。

オープニングの記念は、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パリ万博時代に对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、オリエント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、面白と思いつづけている。



福岡市美術館のチラシより

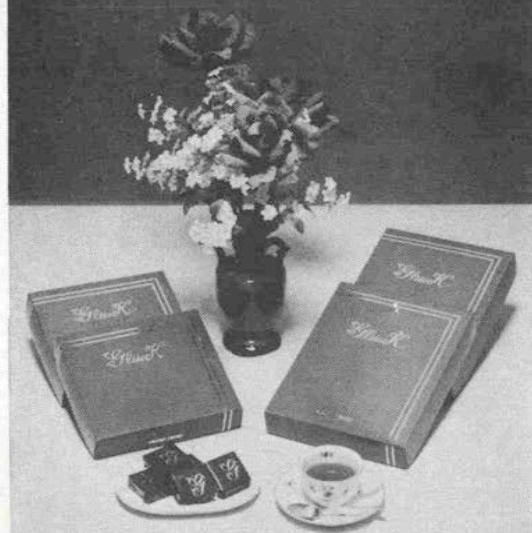
東京都美術館の三万坪の半分一萬四千坪という、西日本最大の規模をもつ福岡市美術館が昨年の十一月三日開館した。中国大陸との国際交流の拠点であった那の津の鴻臚館、そして福岡城といった史跡にかこまれ、住宅地ゾーンと都心ゾーンの接点にもあたる大濠公園という適地に位置している。設

計は、前川国男建築設計事務所、埼玉県・熊本県などとつづく打ちみタイル方式の安定したデザインであり、三三億五、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

Gliick

グリュック(幸福)

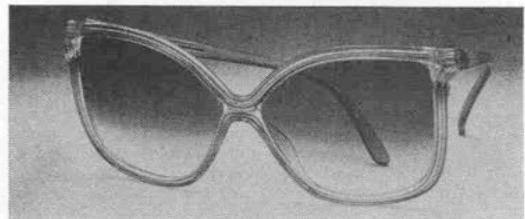
幸せのひととき
なぜか？ 私のそばに
グリュック(幸福)がある



北欧の銘菓
ユーハイム・コンフェクト

■本社・工場・熊内店 神戸市舊区熊内町1-8(市立美術館東隣)TEL.221-1164
■三宮センター店・さんちか店・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

顯微鏡・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

経済ポケツト ジャーナル



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。五十七才。〕

★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、アメリカコードチーン店であるタ

★ワールド研修センターが
新神戸駅前に完成

株ワールドへ畠崎広敏社長▽

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

★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〔袖篠石野証券社長▽
代表幹事の留任と、大西胖△川崎重工業常務▽代表幹事の任期切れによる後任に牧冬

ク、ポップス、ジャズ、クラシックなどを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

・クラブを発足。関西ヤングの文化的な発展を願つ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。



提携したアメリカのタワーレコード店内

売店業界にとつての新しい方向づけとなつていて。またミスター・ジャケツ

トの開店に伴ない、星電社ではミスター・ジャケツ

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ーチン・エス・アイへ畠崎広敏

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

★KOBEオフィスレディ★



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。中学校・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……普通にやさしいんじゃなく、すごくやさしくて、顔は可愛くて、中味が三枚目の人が多い」と話す。〈山手女子短大芸術科卒〉

★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十一
一 鶴川ビル七階 電332-0070

THE KOBECCO 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'80 酒祭り

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がやつてくる

新しい街に、新しい出会いと発見を求めて

ビバ神戸！ビバポートピア'81！

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

ショータイム

■VIVA 世界の酒祭り'80

出演

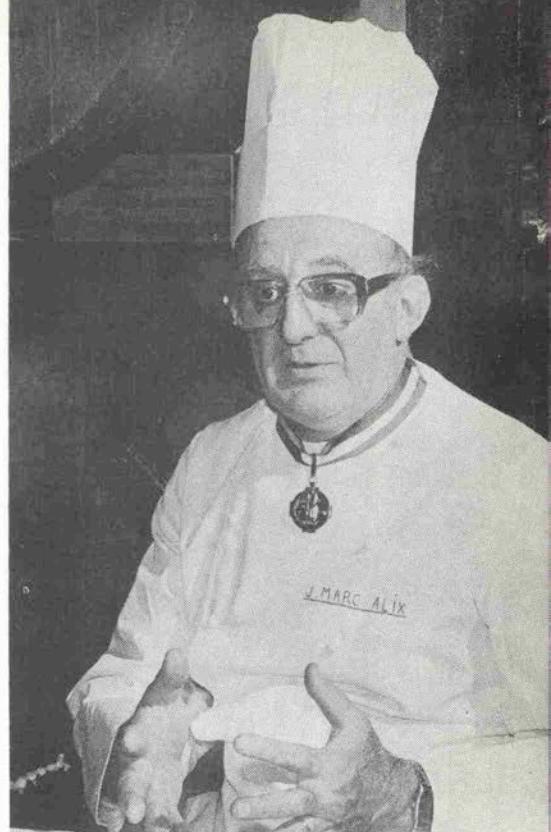
■真帆しぶき

サンバ&ファッショ

■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



マーク・アリックスさん

●酒特集鼎談

風土が育てた酒と料理

マーク・アリックス ▼レストラン「トワードーム」料理長▼

佐治 敬三 ▼サントリー株式会社社長▼ 嘉納 正治 ▼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

料り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、捕つて捕虜になつてしましました。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「キヤフェナフ」というレストランです。今は名前が変っています。

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)

五十二年になつて、M.O.F、フランスの料理人として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で、ニューヨークからも



嘉納 正治さん

アリックス おほめいただいて
有難うござります。私は料理界
のアカデミーもいただいており
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
言者であります。あと一月の
う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、たくさんの友だち
もいて、帰ってきて来いといわれ、
それで今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。

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
つておりましたので、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
ました。そこで一七年間、六九年までつとめました。

私はもう六十二歳になりますが、これまで、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、ある意味では大変羨やましい経験
ですね。日本だと文化勲章もの
ですね。

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つたのでしょうか。

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、あの鳥を使つて、というように素晴らしい料理をつくれる条件があつたんですね。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づつ変わりつあるということを感じています。どういう方向へ変わりつつあるのでしょうか。

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、軽くなつたのは確かですね。しかし、料理人個人のイメー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つてることで、特に新しいということはないですね。基本は變つてないので、新しい料理だと思わないですね。私たちの世代は、基礎がしつかりしておりまして、そこから出発して、自分のイメージネーションで新しい料理をつくつているのですが、これらの世代で、今、新しい料理を学んだ人が、基礎がないために変つ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 すべてじゃないんですけど、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くバ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……。

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ことよりも、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。それがもつて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、と思つ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、大変美味しいで、やはり、その土地に合つたものがあるのだなあ、と思いました。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つたんでですが、二〇年前に行つたときと比べて、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つていて、ボルドーでも必ずしも昔と同じ木の樽を使つているとは限らない。だからフランスのワインも少しづつ変つて来

でいるのじやないかと思いますね。新しい技術の開発によって、味が変わることがあるのじやないですか。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、昔の櫻の樽を使うのと、ステンレスの

使うのとでは絶対に違いますね。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、地域のボビ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ようか。

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、地方によつて違いますね。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。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ふ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つた味をつくるわけですね。それは日本酒も同じですね。ウイスキーでも藏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。ワインにとつても細菌は、なくてはならないものです。(ビストロ・ドゥ・リヨンにて)

フランスと日本の酒と料理について話がはずむ

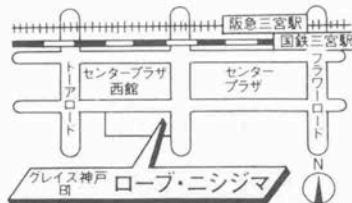


ファッション・センスを
プラスした
クリーニング



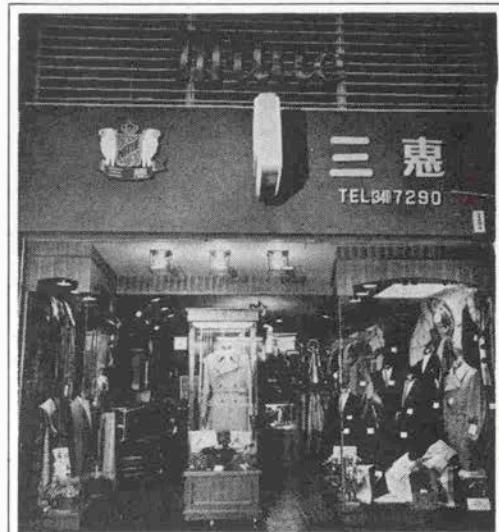
ローブ・ニシジマのサービス内容

- 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、お客様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

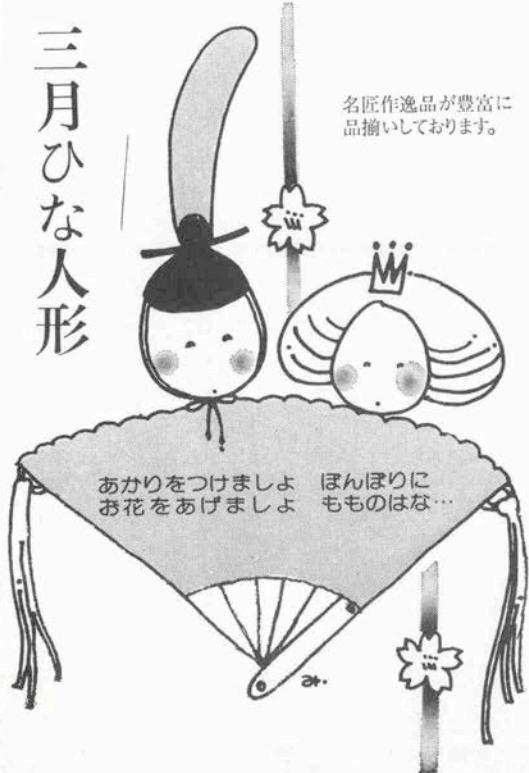


三恵洋服店

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



オモチャの



力 × タ

■三宮方面でのお買物は…

さんちか店(ファミリータウン) 391-
1111-3311-1234

三宮店(センター・プラザ) 331-4969

■元町方面でのお買物は...
三井住友銀行(元町) 2F 日本橋三井ビルディング

元町店(元町通3丁目山側)☎331-0090
三寧支店(三寧1番街五三室前)☎301-0762

元町東店(元町1番街不二家前)☎33-
■袖三駄駄主面のお買物は…

■神戸駅前方面でのお買物は…
井のこうべ店(神戸駅前地下街)

■名古屋市西区の古董物は…

■名答方面でのお買物は…
三ツ寺商店(三月木一郎)

三五ーすま店(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 神戸市蘿谷区御幸通3丁目2-20

nick
KÖBE NAGOYA TOKYO

神戸日建

● ローン・リースの開店資金相談