

# 小山乃里子の

ノコチヤン

## 華麗なる食べある記



△43 V 北京料理 神 仙

閣

△44 V レストラン ニューポートホテル

### □神仙閣

★北京料理の神髄を。家族連れから小宴会、大宴会まで

中華料理を食べるなら、神戸、とよく言われる。中国の方がたくさん暮しているから、口も肥えているだろうし、料理をなさる方も、中国の方が多いから、腕前は本場仕込み、その上、我々の口にも合うようにと、ずい分研究してらっしゃるから、おいしくて当たり前、と私は無い胸を張る。

中国料理は毎日食べても飽きないくらい好きな方だから、できるだけたくさんの店をまわってみよう、とは思つても、やはり限られてしまう。神仙閣は、とても良く知つている割に、訪れたのは数回だった。というのも、構えの大きさ、立派さから、女一人、せいぜい二、三人で入るのがためられたのだけれど、今度からは一人でも来ようと思った。おいしかったし、珍しかった。ただし、今回の料理はとても一人では食べきれない。料理長の雷さんがメニューを書いて来て下さった時は、ああそ

うですか、といった程度だったのに、運ばれて来たもののが、豪華さ、というか見事さ。

まず「龍虾拼盤」。つまり最初に出てくるオードブル。真ん中に見事な伊勢エビ、ワタリガニが横にひかれ、骨つきバラ肉、アワビにビーフ、まなガツオのフライ、エトセトラ、この説明だけで終りそうだから、この位にするけれど、一つ一つの素敵なお味付け。「雪花燕子」。燕の巣と卵白の混じり合つたものが、レタスの上のつかつて、ちょうど一口で食べられる大きさ。ハムのこま切れが色を添えて、いくらでも手が出そうなのを「通天扒翅」のためにあきらめた。フカのヒレといつたら、普通はスープだが、ここは煮込みである。一匹のフカから一枚しか取れない琴ピレを、そのままの形で、実にやわらかく、とろりと煮込んである。砂を洗う技術のむずかしさ。乾燥したものをもどすのに、二、三日はかかるそう。一皿うん万円といわれ、皿を見る目に熱がこもつたのはいうまでもない。めったに食べられないと思っていたら、これも久し振りの「北京ダック」。いい色に焼き上がったアヒルを薄く切り、メリケン粉で薄く焼かれた



中央が龍虾拼盤 左上／雪花燕才 左下／北京烤鴨  
右上／清蒸家吉魚 右下／通天扒翅

料理の説明をする簗永年さんと料理長の雷さん



せんべいのようなものに、キュウリの細切り、ネギと一緒に、特製のみそをからませて包んで食べる。それだけなら油っぽい皮が、みそやネギと掛け合って、北京ダックが出されたら一流の料理といわれるのがわかる。これも、骨までしゃぶりそうなのを「清蒸家吉魚」のためにこらえた。家吉魚とは鯛のこと。めでたい時に鯛を食べるのが中国から来たということだが、その字を見てもよくわかる。簡単にいえば鯛のむし料理なのだが、この、むす時間のむずかしさ。これは料理人の勘だけだと、雷さんはおっしゃる。仙人が食事をするところ、という意味をもつ神仙閣、私は仙女になった気持で、幸せで、豊かだつた。

コース／一人 4,000 円から  
生田区下山手通2丁目21番331-1263  
午前11時～午後9時（ラストオーダー8時）無休

## □ ニューポートホテル

★神戸の街を一望。本格派仏料理からフondeュ

グレイ一色だった雨雲に、白が混じり、やがて一条の光りが見えてきた。と思うまもなく、輝やくような夕陽が、ほんの少し顔を出した。神戸の街並が、その赤い光にてらされて、様子を変えるサマを、ぼんやりながめていた。

ニューポートホテルの回転レストラン「鳴門」。ぐるぐるまわるというわけで、うず潮から、鳴門と名付けられたそうな。一周に80分。ゆるやかに窓の外の景色が変る。晴れていれば大阪の高層ビルも一望。和歌山淡路、そして、かなり出来上ったポートピア'81の会場。海が終ったところから六甲の山なみが始まる。神戸でこれだけの眺望を楽しめるのはここしかないなあと思う。東京オリンピックの年というから、もう十六年。たくさんの人達に神戸の良さを紹介して来たわけである。そして神戸のおいしさも、といいたいから、正村料理長ご自慢のメ

## ニュー・ポートホテル



フォンデュコース 良質のビーフ の他にあわびなど  
タレは3種。

やさしくフォンデュをサービスしてくれるペテラン  
料理長の正村秀雄さん

ニューに、さっそく手をのばすことにした。京都都ホテルでの二十五年の修業と、ニューポートホテルでのこの十年。お得意のフランス料理も益々熟達なさり、季節変りのメニュー、新しいメニューにも、大いに意欲をもやしていらっしゃること。スイスの名物フォンデュも、もう三年目に入る。ぐつぐつと煮たった油の中に、長い串にした肉を入れる。ジュットという音とともに、ほんのわずかで食べごろ。生しいだけなど、串を持ってつけるだけでも良さそう。あわび、ポテト、あつあつをカクテルソース、ポン酢、タルタルソースのいずれかお好みのものにつけて食べる。西洋風お座敷天ぶらといったらいかしら。へたな刺し方をすると、肉でもなんでも油の中におちてしまうので、ワアワアいながら、ご家族連れで楽しむにはピッタリ。油で揚げるといつてもしつこくないから、いくらでもいける。

さて、このところ正村さんがこつて、というか評判が良いのが「フィレット・デ・ソール・ソフィレ・ア・ラ・ニューポート」という料理。白い大きなお皿に、とてもきれいな渋いオレンジ色のソース。真ん中には骨を取った魚をすり身にして形よく整えたもの、背中を開いた魚の形をしていて、小エビとシャンピニオンがのせられている。その横には、これも魚の形をしたパイ。ソースが、セロリ、伊勢エビの皮、玉ねぎ、にんにく、トマト、ブランデーをバターでいため、ひと煮たちして裏ごし、魚のだし汁で味をつける、などと聞いたのは、ほぼ食べ終って、オリーブを口に放り込んだあとだった。それ程やわらかく、口の中でとけてしまいそうで、メモを取りひまも惜しかったくらい。本当にいしかつた。外国の観光客が神戸を素通りして京都へ行ってしまうのが、とても残念で寂しいとおっしゃる正村さん、来年のポートピアめざして、がんばって下さいね。

オイルフォンデュコース／650円 Cディナー／800円 舌ひら  
めのニューポート風／2800円 伊勢エビと明石鶴のプロセット／20  
0円 葦原区フランクリード  
電 231-4171 正午～午後2時  
午後5時～10時30分 無休

# 留学生の里親運動

橋本 明△社団法人「家庭養護促進協会」事務局長▽

夜の十時半頃、我家へ電話がかかってきた。「もしもし、マジッドです。今夜11P.Mでチュニジアのフィルムが放送されるので見てください」その後彼の近況報告が続いた。なかなか上手な日本語である。



チュニジアからの国費留学生マジッド君

マジッド君を我が家に迎えて

マジッド君(25)は昨年十月に来日したチュニジアからの国費留学生である。私が彼と初めて会ったのは今年の一月。千里の関西留学生会館を訪ねた時である。大阪商工会議所の紹介で、私たち家族はこの時から彼の“里親”になった。

里親、といつても留学生といっしょに寝起を共にするわけではない。留学生との家族ぐるみのつきあいを通して彼らの悩みに耳を傾けたり、彼らの国の風土や文化を学んだり、また、留学生に日本の家庭や日本人の生活を肌で知つてもらつたりすることにこの留学生里親制度の意味がある。

この制度に興味をもつて里親の申し込みをし、昨年の暮に紹介されたのがこのマジッド君だった。

昨年の十月に来日したのでちょうど一年になる。大阪外国语大学でこの四月まで日本語を勉強し、今年の四月から神戸大学の大学院で建築を学んでいる。最初の半年間ぐらいはお互いに英語で話をし、手紙のやりとりをしていましたが、日本語がすばらしく上達し、今では日常の会話はほとんど日本語ができるまでになつた。日本には六年間滞在し、博士課程を修了した後帰国し、チュニジアに帰つたら大学の教授になることを夢見ている。

国費留学生なので、文部省から毎月十五万円ほどのお金が支給される。これで、部屋代から交通費、書籍類、食費など、諸々の生活費すべてをまかなつていかねばならない。物価の高い日本での生活は楽なものではないにちがいない。

我が家を訪れた時、子どもたちにおみやげのオモチャを持参し、「つまらないものですが……」と、日本の前置きの言葉をつけ加え、帰る時にお菓子をもって帰つてもらおうとする、「お気遣いなく」と丁重な断り方も心得ている。いつの間にそんな日本人の文化を学んだのかと感心したり、苦笑したりしたものである。

この夏から私たち家族はもう二人の留学生の里親を引きうけることになった。台湾からの女性留学生と中国からの男性の留学生である。どちらも私費留学生で、下宿をしながら関西国際学友会で日本語を勉強しており、日本で大学進学を目指している。里親を求めたのは「日本語を勉強したいため」だそうだが、すでに二人ともかなり上手である。

大阪商工会議所が中心になってこのプログラムをすすめているので、里親も大阪市に住んでいる人が多い。

この夏、新たに留学生の里親になった人は八十八人で神戸市内からはわずかに六人だった。

神戸在住の留学生も多いと思われるの、神戸においてもこのようなプログラムをもっと積極的にすすめていい

べきだと思ふ。神戸は国際都市といわれ、神戸の発

(上) 里親との“ご対面”に期待をかける留学生たち  
(下) 新しく生まれた里親と留学生の会話がはずむ

展や文化遺産は外国人の力に負うところも多い。“国際性”というのは単に外国人が多く住んでいたり、舶来の品物が町にたくさんあふれていたり、国際交流が活発に行なわれたりすることだけではなく、そこに住んでいる市民が異質の文化に対して深い关心と理解をもち、外国人に対しても偏見をもつことなく、同じ人間として対等につきあつていけるような土壤がはぐくまれていることが大切であるように思う。

そのためには、市民が日頃から普段着のまま外国人と触れ合えるような場づくりが必要であり、この留学生の里親制度などももっと広くひろがつてほしいし、海外からの若い留学生のエネルギーをもつと活用するような方法を考えてもいいのではないかろうか。たとえば、学校の地理や社会などの時間にはそれぞれの国の留学生を教室に招いて、それぞれの国の様子を留学生から直接学ぶようにすれば授業もおもしろく、若い世代の国際理解教育にも大いにプラスになるはずである。研修生や観光客などのホームステイやホームビジットももつと輪を広げたい。市内のミッションスクールと日本の学校との共同教育プログラムなども積極的にすすめてみたい。考えてみればいろんな形の国際人間交流が生まれてくるはず。せっかく日本に留学しても、下宿と学校との間を往復しただけで帰国するのでは、留学生にとつても日本にとつてもあまりにも惜しい。彼らが日本の里親との家族ぐるみのつきあいを通して、私たちの暮らしや文化を肌で学んでほしいし、私たちもまた彼らからそれを学びたいと思う。そんなつき合いのなかから、新しい生活文化もまた生まれてくるのではないかだろうか。

#### ☆愛の手バザーご協力のお願い

家庭を失なった子どもたちに里親を求める運動をすすめるため、十月三十日(木)に神戸市婦人会館でバザーを開催します。贈答品不用になった日用品、雑貨品、衣料品、手芸品、装飾品、古本、お問い合わせは、社団法人家庭養護促進協会(神戸市生田区橋通三の一、総合福祉センター12F、☎〇七八一三四一五〇四六)まで

△その 47 ▽

白鶴美術館—西谷橋—西山谷—天狗岩—軒茶屋—七曲り—東おたふく山—ロツクガーデン—昔屋



# 水と風の造形

新谷 英子 △彫刻家▽



西山谷にて筆者

ただ水のほとばしる音だけがひびく。しばらくそこで休息すると、何もかも谷川の冷水に流されたかのように、気分爽快。今度は、水の源流を辿ってどんどん奥地に足を運んでゆくと、一層、山の中の空氣は澄んできてこちよい。

ときどき見かけるネムの樹が可憐な花を咲かせ、足もとには紫ツユ草がひっそりと岩間に咲いていた。誰が見てくれるわけでもないのに、ただ緑の中で美しい彩りを見せて。

西山谷には、大小の滝が十カ所もあり、その間をぬう谷川渡りは、苦むした石の上に身を踊らされたりして、さあ大変。水と親しむ季節である。滝といつても滝つぼがあるわけではないが、華麗に飛び散る水しぶきも、汗と一緒にになって額から忙しく落ちてくる。

それぞれの滝に名前がついているが、形と規模の違いで私には、水の音が違って聞こえる。糸状になつて岩の表面から静かに落ちるものや、岩の谷間から一挙に水柱を高めて落ちるものや、あたりの静寂さに遠慮した音、私達の声をも掩消すようになつて途中の岩石にぶつかる無遠慮な音。水の造形である。

汗を流したあとの食事は大変おいしい。お湯を沸かしてミソ汁とお茶、おにぎりとお寿し、手芸家のHさんのワインで炊いたおにぎりは、塩が特に効きすぎていたがはずれてしまつた。大きなダムを二つも迂回していたので特に急だったらしい。

そのダムに注ぐ水は、小さな谷川から忙しそうに岩間を通つてやってくる。谷川は、あたりの静寂を破つて、

女性軍のかわいいリュックに比べ、さすが山男達。山

岳部のRさんも寿し屋のIさんの大きなリュックから何でも出てくるのに驚く。

さて、いよいよ難関、滝の数メートル上の大きな出ばつた岩にへばりついて滝を渡らなければならない。身軽なパリーナのHさんは、いつも簡単に渡ったが、きっと足が震えていたにちがいない。無事通過、ホッとする。次は、どんな難関がと思いきや、どんどん高度が上るにつれ、道なき草むらや岩間をよじのぼり進んでゆくとまるで、逃避行でもしているようだ。緊張の連続である。時折、それをいやしてくれるよう奥手のうぐいすが鳴いた。

登りはじめて三時間半、すでに陽も高くなり、遂に六甲山上のまぶしいアスファルトの道に出ると、今きた自

然の道がとてもなつかしい。岩場の変化に富んだこのコースは、熟練者向きとは言え、結構、私を楽しませてくれた。

天狗岩近くの一軒茶屋から、昔、魚を担いで運んだといふ魚屋道下りは、両側から笹が被いかぶさるように密集している。そこをガサガサと音をたてて通れば、潜んでいる朝寝坊の動物も耳ざわりにちがいない。そして、昔屋市との境界にもなろうか、土肥割峠から東お多福山への道中は、短かいようで長く険しい。

ようやく、東お多福山の視界の開けた草原に到着するや、草のにおいもブンブンする草むらに寝ころがること極上の気分である。

この草原一面に、スキが穂を揃えるのももうすぐ。

しかし、眼下に奥池の開拓地やゴルフ場の近代の波がそこまで押しよせてきている。一層のこと、太陽をさんざんと浴びる山の斜面なら放牧地帯にして牛や羊の戯れるのどかな山であってもいい。それとも、ブドウ畑にして神戸ワインを作つてみでは……と勝手な空想をしながら、原野の空気を満喫する。

やがて、ロックガーデンの岩が風花のよう見えおもしろい。まさに風の造形である。風吹岩から下界の眺めも良し、さわやかな一日の終幕である。

山を愛する人に悪人はいない。けれど、あちこちに立てられた防火の立札が気にかかつた。



西山谷には趣きの異なる大小の滝があり、目を楽しませてくれる。



△その48▽

阪急六甲—六甲ケーブル下—アイスロード—前ガ庄—記念碑台—ロープウェー・カンツリー駅—有馬

・六甲山100コス

# 汗のアイス・ロード

奥野 忠昭 △作家▽



アイスロード入口にて筆者

最近、ある寡婦の書いた短い手記を読む機会があり、その感想を求められた。

その一部に彼女の若いことが書かれていて、それは彼女がとても山が好きで、父や母の反対を押し切つてまで山登りを続けていたが、あるときまたお見合いの日と重なり、家族は山などに登らずお見合いをすることを薦めたが、彼女は頑としてそれを断わり、山登りに行つたというのである。

私はその自己を主張する態度に感動し、またお見合い非常にいい旦那さんに巡り会えて結婚した旨が書かれていたが、そこには少し引っかかりを見えた。もちろんいい旦那さんに出会えたのだから何も言うこ

とはないし、またお見合いにけちをつけるつもりもないのだが、私の少しひねくれた思考からすると、山登りとお見合いとは根本的なところに大きな違いがあるよう思えてならなかつた。山登りは一步一歩すべて自力で事をなさなければならないのに比べ、お見合いの方は親がかり親戚がかりで、自動車かケーブルに乗つて頂上につくようなところがあるのでないか。だから山登りを愛し、それに価値を見い出す人が、何のけんみもなくお見合いというところが少し理解できなかつた。そこでお見合いの旨を伝えたのだが、あんないい人に出会えたお見合いを否定なさるなんてとても認めることはできません、ということであつた。

私は喜んでいる彼女に水を差すようなことをいつて悪かったなと思いながらも、やはり自分の考えを変えることができず、そんなエビソードを思い出しながらこのたびの山歩きに臨んだのである。

最初、アイス・ロードという名前を聞いただけで喜んだ。いくら冷夏だといわれているとはいえ、まだ夏の太陽の照りつける最中、氷の道とは実にいいではないか。私の住まいが六甲から少し離れているせいか、まだ一度もこの山を歩いたことはなかつた。第一、山歩きは年に一、二度小学生のお付合いをする程度。それも最近転勤か仕事から遠ざかっているため、肉体的には自信がなかつたが、この名前の魅力に牽かれ、喜び勇んでやつて來た。

六甲ケーブルの駅から少し自動車道を上がった所で山道に入った。入り口には旧いケーブル駅の残骸があり、そこがかつての六甲登山口の中心であったことが偲ばれた。

私はこういう廃墟にはいつも心が牽かれてしまう。コンクリートがケロイド状に崩れ、錆びた鉄線、それを被う夏草などを見ていると、哀しさより痛ましさを感じた。

アイス・ロードという新しい道標にかかるわらず、歩き始めるとすぐに道はなかった。まだ穂の出でない鋭いすすきの葉が背高く道を覆い、にきび状の粒を葉の上に

散りばめたうるしの木が斥候のようにときどき顔を見せた。

不思議なことに、うるしの木があると無意識に立ち止まり、すぐにそれを見付けてしまう。小さいころ何度もそれにかぶれ、ひどいめにあった経験があるが、今ではそれを避ける知恵が躯の芯にまで滲み込んでいて、決して負けたりはしない。

道の下から水の音が聞こえてきた。心の底でふつとそれと共に鳴する揺れがある。ほんとうにこの道を行けば頂上に出られるのだろうかという一抹の不安もその柔らかな音色が消してくれた。

沢に出て手を水につけると悲しいほど冷たさが一気に躯全身を伝わる。噴き出していた汗も一瞬止まってしまう。水の中にはカニが歩き、目の前を黒い大きな蝶が過ぎる。陽の光をいっぱい溜めた草間から夏の匂いが立ち登ってくる。かなり疲れた躯もそれらの励ましを受け元気が回復、再び急な道のない道へと挑戦。頂上についたときはまったく全身汗びっしょりだった。だがやはり自分で歩いたという清々しさがあった。とくに道が消えていたのがよかったです。自分がそれらを甦がえさせてきたのだと思えた。帰路ロープウェーから山や木が動くのを眺めながら、またあの議論を思い出した。彼女は再婚を考えていると言っていた。すでに自立し、ひとりで人生を切り開いている彼女のだから、今度はきっと山登りのようなすばらしい恋をするのではないかと思えた。



昔、六甲山頂の氷室で保存した天然氷を市街地へ運んだのが名の由来だといわれているアイス・ロードにて





NOUVELLE CUISINE RESTAURANT

ジャン・ムーランが  
明るく広くなりました。

この度ローズガーデンの地下から、北野坂と異人館通りの交叉点に移転いたしました。今後ともよろしく、お引き立ていただけますようよろしくお願ひ申し上げます。

シェフ三木 剛

フランス料理レストラン

ジャン・ムーラン



神戸市生田区北野町3丁目1-1

TEL (078) 242-4188

営業時間 11:30AM~ 2:00PM

5:00PM~10:00PM

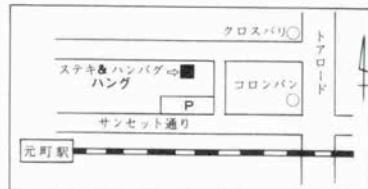
定休日 / 水曜日

より多くの人に価値ある料理を  
気持ちのよい店で御家庭に代り  
楽しく召し上がっていただくな…  
ハングの「Philosophy」です。



### 秋の感謝祭にようこそ

レストランハングでは日頃お世話になって  
いる皆様に感謝の気持を込めて10月24日～  
26日まで「秋の感謝祭」を行ないます。



**Kang**

RESTAURANT  
神戸トアロード店

神戸市生田区北長狭3-8

PHONE (078) 331-7537

年中無休

## “人間的な満足感”の味わい



“そば”は日本人の心に“故郷への回帰”的な味覚をもった“食べもの”である。多忙を極める人たちも、その人生が深くなってくると不思議と“そば”的味わい方が上手になってくる。私の昼食は、毎日“つるてん蕎麦”と定めている。その美味なことは当然であるが、サービスも大変親しみがあつて格別である。これもまた蕎麦處“つるてん生樂”的老舗の味というのだろう。私にとって日中のオアシスである。

佐藤 廉 〈元町画廊〉



電話 神戸三三二一三三三六  
午前十一時より 午后八時半まで  
毎週水曜日 定休

つるてん  
せい らく  
生樂

## 旬のさかな、取りそろえて



### ●お品書き●

おまかせ会席（7品）

3,000円より予約

鍋物一式 1,500円より

おこぜ薄造り 1,500円

やきがに 1,800円

平目さしみ 1,300円

あげだし豆腐 500円

かぶらむし 800円

暮の内弁当(2,000円・昼のみ) 土びんむし(1,000円)



### 季節料理

お酒茶屋

猩々

元町店 / 生田区栄町通2丁目21 ☎332-4013

11:30AM~2:00PM (定食) 5:00PM~9:00PM

日曜定休日

三宮店 / 生田区北長狭通2丁目10 ☎331-9557

4:30PM~12:00PM 日曜定休日

神戸のファッショントリマー〈ワールド〉

# ロマンに燃える若き集団

畠崎廣敏社長に聞く



「次の目標は世界一です」と話す畠崎社長  
(ワールド本社にて)

五十までに何を作りたいとか六十にはどうしたいとか。これは公表せずに秘めとくものですね。

恋を秘めるように? (笑)

畠崎 秘めておいた方が強いですよ (笑)。好きや好きやいうのは口先ばかりで。

——秘めていたからワールドが飛躍的に伸びた。

畠崎 企業の伸び方は、その企業の努力がいかに評価されるかということです。時代の流れに乗りどう時代にアピールしていくか、喜んで受け入れられるかということでしょう。ワールドが大きくなつたのは運が良かつたこともありますが、運を運ぶのは努力でしょ。一生懸命努力することから次が開けてくる。

——我々の仕事はタイミングが大切なんですね。チャンスを逃したらいいかんし、一生懸命やつてないとひらめかない。

——ワールドの社員の皆さんもとも生き生き働いていらっしゃって見ていると気持ちがいいですね。

畠崎 我々の産業はチームワーク産業だと思ってるんです。皆が力を合わせてうまくいく、それにはそれぞれの立場で“燃えられる”ように適材適所ということを考えますね。

社長の仕事は社員の皆の力を生かしてあげること、能力を見抜いてあげることだと思います。そしてその能力を生かせる場所を作つてあげることです。だからうちあまり上下の意識なく生き生き働いています。燃える

——二十一年目を迎えたわけですが、新しい第一歩のこれから目標は?

畠崎 最終目標は世界一のファッショントリマーになることです。目標には段階があつて一つの目標が達成された時から次の目標ができるてくる。オリンピックの記録と一緒で常に挑戦です。

人生の目標は何やといふと、いかに目標を持ち生き甲斐を作つていくかということだと思います。それがなければ伸びるところもないでしょ。目標があるからしんどいものできる。そして人生のキャリアプランというのもあるでしょ。

若き集団、ワールドやな（笑）。

——さて、そのワールドのファッショனの良さは。

畠崎 品位と甘さやね。品位のある人に着て貰いたいし着たら品位のできる服であってほしい。そしてやはり女性はあくまでも女っぽく、甘さがあつてほしい。

そして一番大切なことは、買ってからワールドの服は良いとか、またワールドの服を買いたいと思ってもらえること、信用ですね。最初からワールドは、品質を特に考えてたのでファンが増えていったのだと思います。

デザインだけ惹きつけても長く続かないでしよう。——ワールドファンの女性たちに何を望まれますか。

畠崎 これからは女人たちがそれぞれに自分を生かしていくようになつたわけです。個性的になつた。だからファッショனビジネスをやっている者には楽しみな時代ということがありますね。ただ、個性的に生き甲斐を

求めて自分の良さを追求するばかりでなく、女性としての女らしさとか優しさとかは忘れないでほしい。それを大切にした上での個性であり自由だと思います。

——優しさというのは？

畠崎 話しをしていて安らぎを感じさせてくれる人です——最後に二十一年前ここで生まれてそしてこう立派に成長したワールドの土壤である神戸について。

畠崎 ファッショனはイメージが大切です。だから本社が神戸にあるというのはとてもプラスのイメージでした。市に寄付をしたのも、いわばそのイメージへのお礼なわけですよ。そしてそのイメージを大切にするためにも、マスファッショனはやりたくないね。いいものを作つていきたいし夢はまだまだあります。

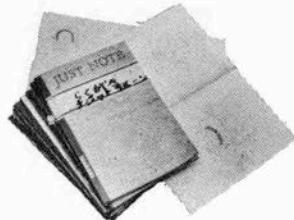
我々の仕事は夢がなかつたら駄目です。金もうけだけでは終らない、ロマンの追求なんですよ。

オリジナルブランド「GIO」  
神戸セシスのスポーティーカジュアル

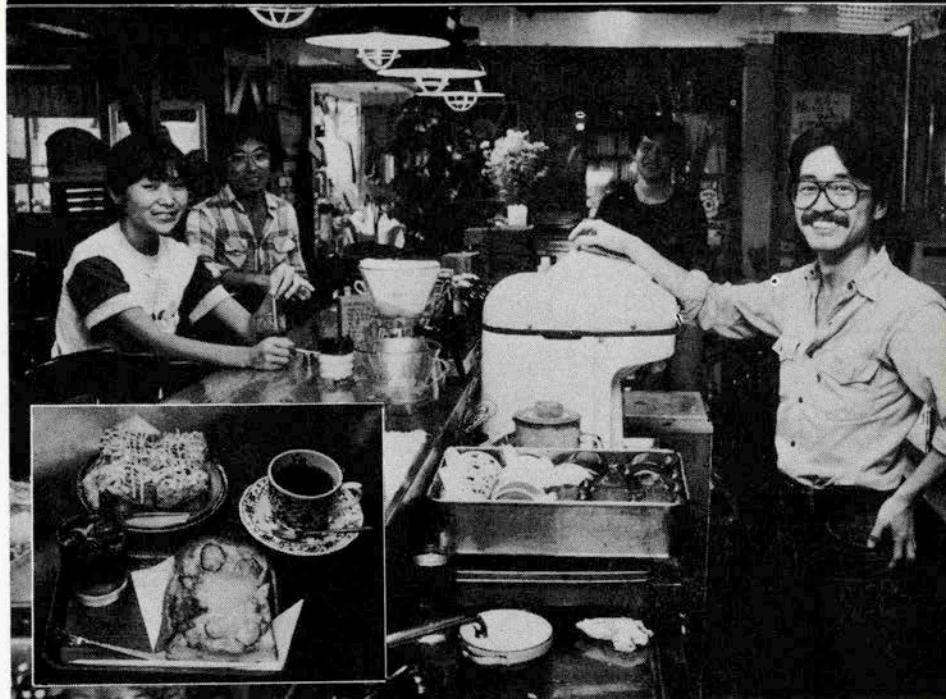


**JEANING  
LIFE  
'80**

<2>



10月——街を行き交う人のファッショニモ秋のカラモ。そして待ち合ひのアーヴィングがやつてきました。ジーン・ラングライフ・アーヴィングにも「うまいもん」のショットがちやんとあります。もちろんコーヒーも本格的でおまけにプライスにも真心がこもつてゐるから嬉しい限り。今月はその噂の2店をご紹介します。



- NUGGET SALOONおすすめメニュー／カリ포ルニアトースト300円、ピザトーストセット(ピザトースト十ドリンク)380円、アメリカンコーヒー250円(おかわり自由)

- ・カウンターにはおなじみのお客様が多い。椅子席は西部調、床も壁も木造りで落ち着いた雰囲気。写真右端が三浦麗、右から2番目松原丈也さん。

●年中アイスコーヒーが飲める  
三浦 3Fと4Fでフロアも別だ  
から僕らあんまり逢う機会がない  
ね。二人で話すの久し振りやなあ  
川村 ホントそう。ところで味覚  
の秋、食べものが美味しい季節にな  
なってきた。「NUGGET SALO  
ON」のメニューにはアメリカの  
雰囲気があるスナックがいろいろ  
あるね。

三浦 店のインテリアがカウボーイ調でアメリカの雰囲気だから、夫してホットドッグなら「アメリカンドッグ」とか「メキシカンドッグ」、カレーなら「パークレー カレー」って付けた。これは大きなお皿に盛りつけてワイルドな感じを出している。うちはドリンク類がメインだけど、そちらは？

川村 「Foxfire」は食べものにドリンクをセットしたメニューがよくでてるみたい。だからファミリーで来られるお客さまが多いね。

オムライスセット、グラタンライスセットなど人気があつて、うちの場合は供でもわかるようにシンプルなネーミングにしてる。

三浦 4Fはインボートジーンスコーナーやマリンコーナーなどがあるから、あつてファミリーのお客様が多く、3Fはウォークロアコーナー、オレンジカウンターなどがあるから比較的若い女性が多いね。うちは

132

# ジーンズ&アメリカンコーヒー

二浦 肇・川村信次  
(ナジットサルーン/ジョイント3F)  
 フォックスファイア/ジョイント4F)



● Foxfire おすすめメニュー／グラタンライスセット(グラタンライス+サラダ+ドリンク)480円、ヤンキーやきそば380円、アメリカンコーヒー250円(おかわり自由)

● ファミリーのお客様が多く、ショッピングしながら気軽に进入る。木造りでアットホームな雰囲気。写真右より山中ひろみ、川村信次、秋山実、永野千加子さん。

ジーンクラフトアーチジョイント  
 ジーンズにアメリカン  
 以前はよく休憩所とまちがわれたりしたこともあつたけど、近頃はお昼時にオフィス街のお客様もみえるし年齢層も広がって嬉しい。味と値段でより満足して頂けるようお互ひ頑張ろうよ。  
 三浦 オールジーンズ、アイスコーヒーが飲めるのも両店の特徴。ジョイントに来られたらぜひ気軽に立ち寄ってください。

シーニングライフ・アーチジョイント  
**jjoint**  
 JEANING LIFE  
 三重・ジョイント  
 平650神戸市生田区三田町1丁目22番地  
 ☎078-321-2046 AM10→PM7 水曜休

カウンター席があるから、お客様と話す機会が多くて楽しい。一人でプラットと来てくれる常連さんもふえたし……。最初の頃はあがつてしまってね、特にきれいな女性がいらっしゃったりすると(笑)川村 そうね、カウンターごしにじっとみられてるとあがる。(笑)最近アメリカンコーヒーが定着してきたようで注文が多くなったね軽いブレンドが受けてるのかな。三浦 “ジーンズにアメリカン”はぴったりという感じ。秋から冬に向けて新しいメニューを考えるのが楽しみだな。

川村 以前はよく休憩所とまちがわれたりしたこともあつたけど、近頃はお昼時にオフィス街のお客様もみえるし年齢層も広がって嬉しい。味と値段でより満足して頂けるようお互ひ頑張ろうよ。  
 三浦 オールジーンズ、アイスコーヒーが飲めるのも両店の特徴。ジョイントに来られたらぜひ気軽に立ち寄ってください。

★神戸ファッション市民大学OBによるグループ

&lt;神戸のファッション都市化をめざす&gt;

事務局／神戸市生田区東町113-1

月刊神戸っ子内TELE (078) 331-2246

## ● 8月マンスリーサロン

## 心優しき主計兵の物語

高橋孟さんの「海軍めしたきこぼれ物語」

下界は雨、山上は……と思って出かけた恒例8月の六甲山登山。ホワイトバッファローでジンギスカンを囲んで講師には高橋孟さんをお招きしました。「海軍めしたき物語」は24万部を超えるベストセラーに。その筆者もう先生の主計兵（メシたき兵のこと）時代を中心にお話していただきました。

もう先生の息子、娘世代に当る会員たちにとって戦争時代は恐いエポックなんです。贅沢は駄目、上官は絶対、息つく暇なし窒息寸前。それが「海軍めしたき…」を読まれた方はおわかりになるでしょうが、もう先生のフィルターを通ると優しくて哀しい温い物語りになるかのようです。

夏でも山の上は食欲のまゝ盛り

たとえば、お米を運ぶはなし。沢山の米俵（両手が届かない程の量）を運ぶ一番上手な人は？ もとお米屋さん。肩に力を入れてヨイッ。（火事場のように）持ち上げるそうです。何をしたらいいかわからない新米兵は、ボサッとしているわけにもいかず右の物を左へ、左の物を右へウロウロ働く“まね”。包丁の取り合いっこ、まな板の場所取りなどなど。まさに“海軍めしたきこぼれ物語”。そして最後には、あみだ簞で選ばれた幸運な六人の似顔絵まで描いて下さいました。



## ☆会員ニュース

藤本ハルミさん&lt;マーガレット&gt;

三宮の中心地から北野町にクチュールマークガレットが引っ越しました。中山手カソリック教会の向かいの白いマンションの1階。額縁風の窓の外には教会のステンドグラス、外を通して人もお洒落なエトランゼが多い…、ぜひ一度お立ち寄りください。



新しいマーガレット

生田区山本通2丁目13 岩井ハイツ1F

TEL 242-5690

日比野寛さん&lt;イタリヤード&gt;

オールスタイルをやめて神戸から姿を消した日比野一家、京都で元気にお過ごしです。先輩の会社イタリヤードでファッションの仕事を続けておられます。

京都市伏見区向島四ツ谷池町14-8 公園住宅6-2-707

TEL (075) 256-2655 (イタリヤード)

## ●マンスリーサロンのお知らせ

10月24日（金）7時より

布引にあるワールド研修センターの見学

ワールドが全国の小売り店の人たちの研修に使っているセンター。ファッションに対する知識をどう教育しているか、ちょっと覗きに行きましょう。見学のあと直接研修にあたっている小島登陽子さん<教育部課長>に案内していただきます。

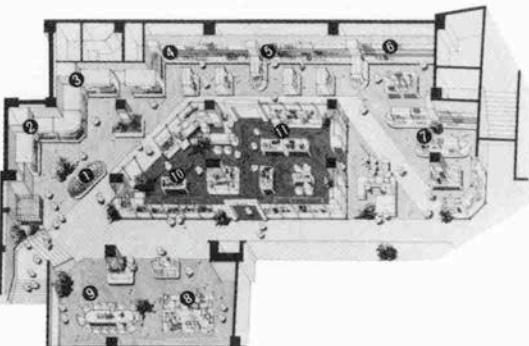
お問い合わせ/ 331-2246 神戸っ子で会員以外の方もご参加下さい。

湯浅博文「ドイツでは三万人に一店、米国では五万人に一店といわれる自然食専門店が日本ではわざかに五〇万人に一店しかありません。しかし、最近ようやくこの意気込みを紹介します。

元町1番街「お菓子のコトブキ」地下に約五〇〇坪のスペースがあるのを御存知でしたか？この地下室の約 $\frac{1}{2}$ 二五〇坪を使つて今月3日、日本最大の自然食品専門店ナチュラルハウスがオープンします。

食品添加物や農薬の害が叫ばれて久しいのに、相変わらず食品公害に健康を脅かされている現代。

ナチュラルハウスは、近年活発になってきた、自然食品を見直そうという運動を全面的にバックアップし、健康な生活を志すあなたの良き案内人として、今月から本誌に、このナチュラルレターを連載します。第1回の今月は、まず、今回のオープンにかける関係者の意気込みを紹介します。



- ① 一般自然食品（パン、シリアル、菓子）
- ② 生鮮品（無農薬野菜、果物）
- ③ 生鮮品（牛、豚肉、鶏卵、海藻、豆腐、バター、マーガリン、牛乳等）
- ④ 一般自然食品（味噌、醤油、食用油、類似品）
- ⑤ 一般自然食品（穀類、ジャム、菓子、シリアル、スプレッド等）
- ⑥ 家庭用品（洗剤、ハミガキ、せっけん、健康力ナベ、活水器等）
- ⑦ 一般自然食品（焙煎豆、ジューース、お茶、輸入品（ハチミツ、ジャム、菓子、シリアル、スプレッド等））
- ⑧ 自然化粧品（リマ、サンダースペリー、アボカドード、アロエ、バナード、プロメ、紅の舞、椿油等）
- ⑨ 荷物（包装食品、各種ビタミン、クロレラ、ロイヤルゼリー、胚芽製品、酵素、カルシウム等）

## ナチュラルレター (1)



**Natural House**  
ナチュラル ハウス 神戸店  
元町1番街 078(392) 3661

舟木二二「健康の維持は、食事ひとつをとりあげても、本来食べるべき物ではなかった農薬、保存料、着色料などの洗礼を受けて存在している。平均的日本人は、一日10~14g、年間で約4kgの添加物や農薬を食べるとされているのだ。もつとナチュラルに！」と思う

現代都市生活においては、食事ひとつをとりあげても、本来食べるべき物ではなかった農薬、保存料、着色料などの洗礼を受けて存在している。平均的日本人は、一日10~14g、年間で約4kgの添加物や農薬を食べるとされているのだ。もつとナチュラルに！」と思う

のは私だけだろうか？」  
（ナチュラルハウスチーフ責任者）  
華房良輔「ふえろう村設立以来無農薬農業をアピールし続けてきました。ともすると我々と特定消費者を結ぶ一本の線になつて農作物市場の中に埋没しそうになる我々の活動を、ナチュラルハウスを通じて一般消費者の方にも知つてもらう機会が与えられたことを喜んでいます」（ふえろう村スタッフ）

能勢農場一同「ナチュラルハウス開店おめでとうございます。私は達一同、少しでも安全で、新鮮で、安い野菜と肉の出荷を通じ、ナチュラルハウスに協力しようとはりきっています」

関係者の意気込み、少しは伝わったでしょうか？ 店内図と左の販売品目をごらん下さい。あなたのニーズに応える品が、必ず見つかります。