

● 小山乃里子^{ノコちゃん}の

華麗なる食べある記



△43▽ 北京料理 神 仙 閣

△44▽ レストラン ニューポートホテル

□ 神仙閣

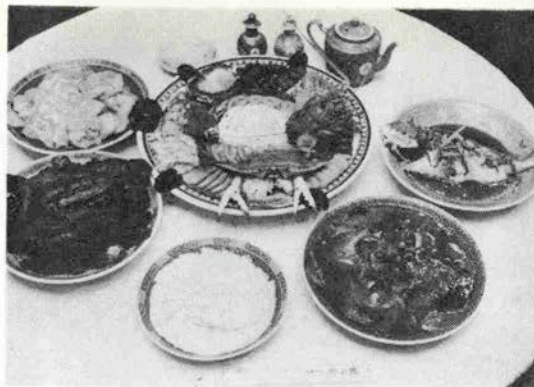
★北京料理の神髄を。家族連れから小宴会、大宴会まで

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お店をまわってみよう、とは思っても、やはり限られてしまう。神仙閣は、とても良く知っている割に、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われたのだけれど、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、豪華さ、というか見事さ。

まず「龍蝦拼盤」。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え、骨つきバラ肉、アワビにピータン、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、一つ一つの素敵な味付け。「雪花燕茅」。燕の巣と卵白の混じり合ったものが、レタスの上にのっかって、ちょうど一口で食べられる大きさ。ハムのご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。フカのヒレといったら、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ビレを、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っ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



中央が龍蝦拼盤 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

料理の説明をする斎永年さんと料理長の雷さん



□ ニューポートホテル

★神戸の街を一瞥。本格派仏料理からフォンデュ

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、みそやネギとくっ合って、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、むす時間のむすかしさ。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ちで、幸せで、豊かだった。

コース/一人4000円から
生田区下山手通2丁目21 電話331-1263
午前11時〜午後9時(ラストオーダー18時) 無休

グレイ色だった雨雲に、白が混じり、やがて一条の光が見えて来た、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。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、かなり出来上がったポートピアの会場。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、とりたいから、正料理長ご自慢のメ



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ベテラン
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つしやるとのこと。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、長い串にさした肉を入れる。ジュツという音とともに、ほんのわずかで食べごろ。生いたけなど、串を持ってい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、ボン酢、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。西洋風お座敷天ぷらといったいいかしら。へたな刺し方をする、肉でもなんでも油の中におちてしまうので、ワアワアいいながら、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る、というか評判が良いのが「フイレット・デ・ソール・ソフイレ・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、ブランド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うで、メモを取るひまも惜しかったくらい。本当においしかった。外国の観光客が神戸を素通りして京都へ行ってしまおうのが、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／6500円 Cディナー／8000円 舌ひらめニューポート風／2800円 伊勢エビと明石鯛のプロセット／2000円 舞合区フラワーロード 電話23114171 正午と午後2時午後5時と10時30分 無休

神戸にもひろげたい 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11PM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」そのあと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、といっ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ってもらっ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っ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。大阪外国語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でできるまでになった。日本には六年間滞在し、博士課程を修了した後帰国し、チュニジアに帰っ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っ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、「つまらないのですが……」と、日本的な前置きの言葉をつけ加え、帰る時にお菓子をもらって帰ってもらおうとすると、「お氣遣いなく」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会で日本語を勉強しており、日本で大学進学を目ざしている。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、里親も大阪市にすんでいる人が多い。

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で、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ってほしいと思う。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てい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関心と理解をもち、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っているような土壌がはぐくまれていく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で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っと広くひろがってほしいし、海外からの若い留学生のエネルギーをもっと活用するような方法を考えてもいいのではなからうか。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っと輪を広げたい。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、留学生にとっても日本にとっ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につきあいを通して、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ら、新しい生活文化もまた生まれてくるのではないだろうか。

☆愛の手バザーご協力のお願い

家庭を失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雑貨品、衣料品、食料品、手芸品、装飾品、古本オモチャなど何でも結構ですのでお寄せ下さい。

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2F、☎〇七八一三四一―五〇四六)まで

・六甲山100コース

△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―ロックガーデン―苔屋

水と風の造形

新谷 英子△彫刻家▽



西山谷にて筆者

自然を愛するのに季節はいらない。

春夏秋冬、それぞれに接し方が異なっていて、それなりに味わい深いものがある。

今日は立秋。気分も、はや初秋の快適さである。

早朝五時に家を出て、渦が森橋から滝のいくつもある西山谷谿谷を歩くことになったが、六甲山系の中にこんなに水のせせらぎの美しいところがあるとは、実は想像外のことであった。

まず、登り初めはなだらかなものとはかり思っていたのに、いきなり急な山道を張りめぐらされたロープ伝いに登山するなんて、一挙に汗がふき出し、すっかり当てがはずれてしまった。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ってやってくる。谷川は、あたりの静寂を破って、

ただ水のほとばしる音だけがひびく。しばらくそこで休憩すると、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、山の中の空気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、苔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。滝といっ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。糸状になっ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圧を高めて落ちるものや、あたりの静寂さに遠慮した音、私達の声をも掻消すように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、おにぎりとお寿司、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山の中ではこれもおいしい。

女性軍のかわいいリニョックに比べ、さすが山男達。山

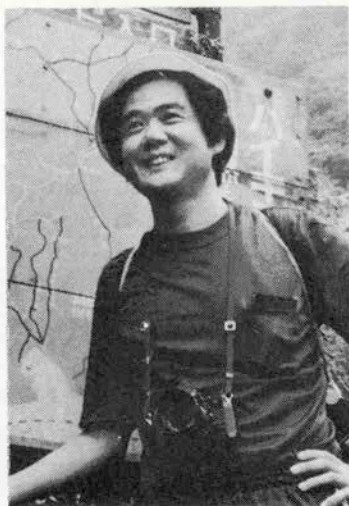
△その48▽

阪急六甲―六甲ケーブル下―アイスロード―前方辻―記念碑台―ロープウェイ―カンツリー―駅―有馬

・六甲山100コース

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ときが書かれていて、それは彼女がとても山が好きで、父や母の反対を押し切ってまで山登りを続けていたが、あるときまたまた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、山登りに行ったというのである。

私はその自己を主張する態度に感動し、またお見合いよりも山登りという発想がとてもユニークなので思わず微笑んだほどだった。

ただ彼女が山登りを終えた後、すぐまたお見合いをし非常ないい旦那さんに巡り会って結婚した旨が書かれていたが、そこには少し引っかけかりを覚えた。

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では根本的なところに大きな違いがあるように思えてならなかった。山登りは一步一步すべて自力で事をなさなければならぬのに比べ、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って頂上につくようなところがあるのではないか。だから山登りを愛し、それに価値を見出す人が、何のけれどもなくお見合いというところが少し理解できなかった。そこでそ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、ということであつとした議論になった。

私は喜んでゐる彼女に水を差すようなことをいって悪かったなと思ひながらも、やはり自分の考えを変えることができず、そんなエピ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で。いくら冷夏だといわれているとはいへ、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った。第一、山歩きは年に一、二度小学生のお付き合いをする程度。それも最近暇を動かす仕事から遠ざかっているため、肉体的には自信がなかったが、この名前の魅力に牽かれ、喜び勇んでやってきました。



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

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わらず、歩き始めるとすぐに道はなかった。まだ穂の出てい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

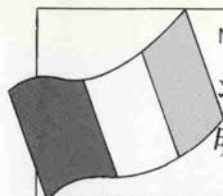
散りばめたうるしの木が斥候のようにときどき顔を見せた。

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軀の芯にまでしみ込んでいて、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。心の底でふっとそれに共鳴する揺れがある。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の冷たさが一気に軀全身を伝わる。噴き出していた汗も一瞬止まってしまふ。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。かなり疲れた軀もそれらの励ましを受けると元気が回復、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つた。とくに道が消えていたのがよかった。自分がそれらを甦がえら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なのだから、今度はきつ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。





NOUVELLE CUISINE RESTRANT

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、北野坂と異人館館
通りの交差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い申し上げます。

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

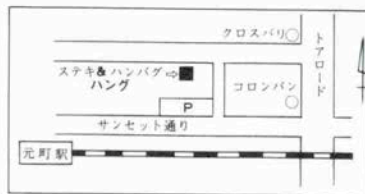
定休日 / 水曜日

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…
ハングの「Philosophy」です。



秋の感謝祭によるこそ

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ちを込めて10月24日～
26日まで「秋の感謝祭」を行ないます。



RESTAURANT
Hang

神戸トアロード店

神戸市生田区北長狭3-8

PHONE (078) 331-7537

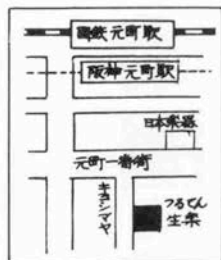
年中無休

“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”の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。その美味なることは当然であるが、サービスも大変親しみがあって格別である。これもまた蕎麦處“つるてん生楽”の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 一二三六
午前十一時より午後八時半まで
毎週水曜日定休

元町画廊
つるてん生楽
せいらく

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



萬の内弁当 (2,000円・昼のみ) 土びんむし (1,000円)

季節料理
お酒茶屋

狸 乃

元町店 / 生田区柴町通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メーカー〈ワールド〉

ロマンに燃える若き集団

畑崎廣敏社長にきく



「次の目標は世界一です」と話す畑崎社長
(ワールド本社にて)

ボンと神戸市に二十億円の寄付をしたワールド。ファッションメーカーとして日本の、世界の指導的立場を担う企業に成長した。シックな茶色のタイルに囲まれた磯辺通りのワールド本社で畑崎社長に「男のロマン」を伺った。

——二十一年目を迎えられたわけですが、新しい第一歩のこれからの目標は？

畑崎 最終目標は世界一のファッションメーカーになることです。目標には段階があって一つの目標が達成された時から次の目標ができてくる。オリンピックの記録と一緒に挑戦です。

人生の目標は何やというと、いかに目標を持ち生き甲斐を作っていくかということだと思ふんです。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こともできる。

そして人生のキャリアプランというのもあるでしょ。

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)

畑崎 秘めておいた方が強いでしょ(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。

畑崎 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。ワールドが大きく変わったのは運が良かったことでもあります。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シングが大切なんですよね。チャンスを逃したらいかんし、一生懸命やってないとひらめかない。

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

畑崎 我々の産業はチームワーク産業だと思っているんです。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ふんです。そしてその能力を生かせる場所を作ってあげることです。だからうちはあまり上下の意識なく生き生き働いています。燃える

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ンの良さは。

畑崎 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服であってほしい。そしてやはり女性はいくまでも女っぽく、甘さがあってほしい。

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もらえないこと、信用ですね。最初からワールドは、品質を特に考えていたのでファンが増えていったのだと思います。デザインだけで惹きつけても長く続かないでしょう。

——ワールドファンの女性たちに何を望めますか。

畑崎 これからは女の人たちがそれぞれに自分を生かしていけるようになったわけです。個性的になった。だからファッション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いえますね。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やさしさとかは忘れないでほしい。それを大切にしたい上での個性であり自由だと思っんです。

——やさしさというのは？

畑崎 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壌である神戸について。

畑崎 ファッション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。そしてそのイメージを大切にするためにも、マスファッションはやりたくないね。いいものを作っていきたいし夢はまだあります。

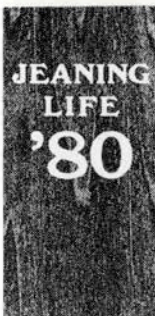
我々の仕事は夢がなかったら駄目です。金もうけだけでは終らない、ロマンの追求なんですよ。

オリジナルブランド「GIO」
神戸セブンのスポーティニカシアル

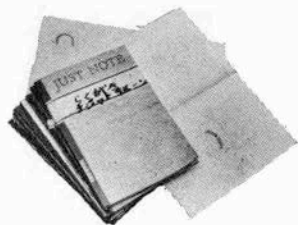




●NUGGET SALOONおすすめメニュー／カリフォルニアトースト300円、ピザトーストセット(ピザトースト+ドリンク)380円、アメリカンコーヒー250円(おかわり自由)
●カウンターにはおなじみのお客様が多い。椅子席は西部調、床も壁も木造りで落ち着いた雰囲気。写真右端が三浦肇、右から2番目松原文也さん。



< 2 >



●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ってきた。「NUGGET SALOON」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、ネーミングするときもその辺を工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「バークレーカレー」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、グラタンライスをセットなど人気があって、うちの場合子供でもわかるようにシンプルなお子ランチもあるようにしている。

三浦 4Fはインポートジーンズコーナーやマリナーズなどがあってファミリーのお客が多く3Fはウォーククロアコーナー、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

10月——街を行き交う人のファッションも秋のカラー。そして待ちに待った味覚シーズンがやってきました。ジーンズ・ライフ・ストア・ジョイントにも「うまいもん」のショップがちゃんとあるのです。もちろんコーヒも本格的なおまけにブライズにも真心がこもってるから嬉しい限り。今月はその噂の2店をご紹介します。

ジーンズ&

アメリカンコーヒー

三浦 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)
●ファミリーのお客が多く、ショッピングしながら気軽に入れる。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。

カウンター席があるから、お客様と話す機会が多くって楽しい。一人でブラッ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たね、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”はびったりという感じ。秋から冬に向けて新しいメニューを考えるのが楽しみなあ。川村 以前はよく休憩所とまちがわれたりしたこともあったけど、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い頑張ろうよ。三浦 オールシーズン、アイスコ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。



☎078-321-2046 AM10→PM7 水曜休

● 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。

もう先生の子息、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。

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。肩に力をいれてヨイッ。(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”。包丁の取り扱いっ、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、あみだ籤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。



プレゼントの似顔絵を書いてくださるもう先生

夏でも山の上は食欲のまっ盛り



☆会員ニュース

藤本ハルミさん<マーガレット>

三宮の中心地から北野町にチュールマー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、外を通る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。

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<イタリヤード>

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、京都で元気に過ごしています。先輩の会社イタリヤードでファッションの仕事の続けておられます。

京都市伏見区向島四ツ谷池町14-8 公団住宅6-2-707

TEL (075) 256-2655 (イタリヤード)



新しいマーガレット

●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 神戸っ子まで
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お

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
意気込みを紹介いたします。

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
の地下室の約半、二五〇坪を使っ
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。

日本最大の自然食品専門店
10月3日、元町にオープン

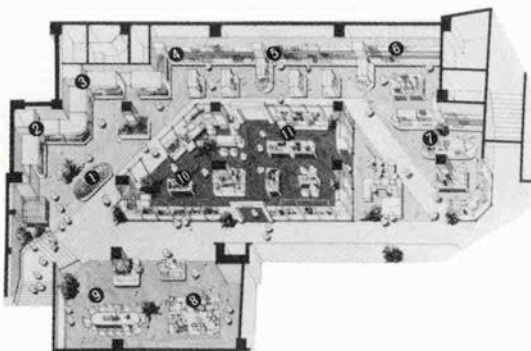
ナチュラルレター (1)



Natural House

ナチュラルハウス 神戸店

元町1番街 078(392) 3661



ず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
数字が古いものになりつつありま
す。日本でも食生活に対する認識
が変わろうとしているのです。神
戸の街で、皆さんの健康な生活の
ためにベストを尽くします」
(ナチュラルハウス神戸店店長)

舟木一二「健康の維持は、食事、
運動、休息、精神、環境などにか
かっているといわれる。しかし、
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。もっとナチュラルに！と思う

のは私だけだろうか？」

(ナチュラルハウスチェーン責任者)

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って農作
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って
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
達一同、少しでも安全で、新鮮
で、安い野菜と食肉の出荷を通
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
のニーズに定める品が、必ず見つ
かります。

- 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 (調味料、食用油、麺類)
- ⑤ 輸入品 (ハチミツ、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、
圧力ナベ、活水器等)
- ⑦ 健康機器 (血圧計、美容機器、トレーニ
ング・マッサージ機、低周波治療器等)
- ⑧ 休養室 (ヒーパッド等設置)
- ⑨ 自然化粧品 (リマ、サンダーズベリー、
アポガード、アロエ、バナールプロメ、
紅の舞、椿油等)
- ⑩ 栄養補助食品 (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)