

★神戸の集いから

★村上和子さんの処女出版を祝う集い

エネルギーな活躍を続けるサンTVディレクターの村上和子さんが、彼女の処女出版「神戸味どころ」の上梓を祝う会が4月8日サンテックレールで盛大に開かれた。



アダルトな雰囲気のパーティ

長島隆神戸地下街副社長宮岡寿男助役、小笠原副知事らが世話人となり、集まった顔ぶれも寺本潔、西宮章泰、南豊太郎、角田嘉宏、新谷瑛紀、羅清水、南ゆう子さんらと日頃の彼女の活動範囲の広さを反映して多彩。本の中で紹介された味どころからの料理提供もあり、文字どおり美味しいパーティー。村上さんのイメージに合せてステージー一杯に飾られたあじさいの前で「ちっちゃな本ですが皆さんの応援に助けられて完成

させることができました」と感謝の彼女に、「美女、ますます頑張れ」と暖かい声援がとんでいた。

★ラインの館でさわやかに「こうべの女」写真展

神戸らしいユニークな写真展が北野町のラインの館で、4月30日～5月10日のゴールデンウィークに開かれた。サンケイ新聞紙上で53年からスタートした「こうべの女」のシリーズが2百回を数え、その中から50点を選び、パネルと紹介記事を含せて展示した。



ラインの館でオープニング

この企画は神戸サンケイ新聞社発足五周年記念として開かれ、初日の夜、モデルになった神戸の女性達を初め、佐野神戸市助役、伊藤市局長、長島隆、増田洋、小山県広報課長らに、主催者の東山サンケイ神戸支局長、笹井武久神戸サン

ケイ新聞社々長を初め、撮影者の木村次郎吉カメラマンや記者たちと、広報マンが集合。エキゾチックな異人館のたたずまいにふさわしい個性的な神戸の女性群像を浮き彫りにした好企画だった。

★駒井妙子第一創作集の出版を祝う

文芸同人誌「ひのき」を主宰する駒井妙子さん（東灘区在住）の作品集「雀色の時刻」が東京・芸立出版から上梓されたが、4月9日夜、神戸風月堂ホールにて出版を祝う会が開かれた。当夜は文学関係者や、駒井さんが聖心女子学院の出身ということもあって同窓の人など約百名が出席した。会は桜井利枝さんの司会で進行、小島輝正、井上俊



駒井さんを囲んで

夫両氏が発起人を代表してあいさつ、花束贈呈のあと駒井さんが感謝の辞をのべた。石上玄一郎さんの音頭で乾杯のあとは和やかな歓談に移り、北川莊平、小西静子、広重聡、南禪満作、

丹羽さだ、島京子、阪本英子、山村ちずえ各氏がそれぞれお祝いの言葉をのべたやがて小島輝正さんや刀禰喜美子さんが興にまかせて歌を披露、会場は湧いた。「雀色の時刻」（表題作の他、白いスウィーツ、海鳴り、木枯らしの日に、アイスの小箱、飢餓の譜を収録）一部一三〇〇円。

♥小泉パーティご案内

小泉パーティは

結婚を希望する男女にお見合や愛好会によって健全なご交際のお手伝いをいたします。身元の確かなことは良縁の第一条件です。身元の確かな方々の会員制の集いです。

・入会金 10,000円・年会費 10,000円

神戸マリッジへ（無料）

楽しいご婚礼のお買物をご予算に応じてプランニングし、神戸の一流の専門店をご紹介します。

★協賛店★

家具の江戸屋・宝石のタジマ・ふとんのつゆき
紳士服のニッケショールーム・和装のみよしや
旅行の日本旅行・他各種の専門店

小泉パーティのご案内・入会書類ご希望の方は
事務局 〒650 中央区江戸町100 高砂ビル510
コミュニティーサービス内書392-0200 小泉正巳

●4月の一般公開講座 '82秋冬ファッションの傾向 タンタンパンツに ミニブーツ

立亀長三〈アトリエナクト〉

4月23日、神戸市立勤労会館において、おなじみになったアトリエナクトの立亀長三さんの、一般公開講座が開かれた。テーマは『'82秋冬ファッションの傾向』。

この日は初めにハブニング。というのは、いつも一般公開講座はセンタープラザ西館で開催されるので、立亀さんがそちらの方へ行かれており、少々遅れて到着。スタッフも先生はどうされたかと慌てたが、先生の方も、旅行から帰ってすぐにかけつけたのに場所がわからなかったとオカンムリ。しかし、講座が始まると、いつもどおり巧妙な毒舌まじりの話術で聴衆をわかしながら熱弁をふるわれた。さて、パンツルック流行の予想がズバリ的中し、『当たり屋の赤シャツ』の異名をとった先生の今回のお話は――。

今年の傾向は PeleMele (ゴチャマゼ) で、典型的スタイルとしては、コロコロネック、ビッグブルゾンにタンタンパンツ、ミニブーツ、ボシエット

にレッグウォーマーという格好だ。3つの志向にわけると――。現代志向的にはビッグブルゾン。これは機能性、生活必需性、デザイン性からいっていわゆるインヴェストメント・クロージングといわれるもので、これからも売れ筋だろう。未来志向的には、マイコン、ウォークマンを入れられるように工夫したマイコンジャケット、ウォークマンジャケットなどの需要がでくる。また今年の冬は寒くなるのでグースダウンジャケットまたその代替の化学製品衣料が売れる。過去志向的にはカジュアル・クラシック。フィット・アンド・フレアードのシルエット (ミレーの晩鐘のようなスタイル) もでるけれど、こんなロマンチックな服では通勤できない (!) ので、結局ゴチャマゼということになる。

みんなが熱い視線でみつめる新着スライドは、ミュンヘン、デュッセルドルフ、ロンドン、パリ、ニューヨークで、熱心な解説。ブラウスは襟と袖が



一味ちがう。だから秋には襟と袖をみせるベストがでるだろう。また昨年はかぶるセーターをみんなが買ったので今年はビッグなおるもの。売れそうなのはシティーコート……。

とにかく役に立っておもしろい立亀先生の公開講座。まだ参加したことのない人も次回はぜひ。

●6月のマンスリーサロン

6月25日 (金) 午後7時／神戸市立勤労会館 (中央区役所西隣)
講師／鬼塚喜八郎 (アシックス社長) テーマ／スポーツ用品を売る
今回で“売る”シリーズの講演会も最終回となりました。そこでアシックスの鬼塚社長に登場を願い “売る” をテーマにお話しいただきます。

●7月のマンスリーサロン

★「パネルディスカッション」
・時／7月23日 (金) 午後7時
・所／神戸市立勤労会館 (中央区役所西隣)

今年度一年間やってきました “売る” シリーズのしめくくりとして、会員によるパネルディスカッションを行います。パネラーは各分野から1名ずつお願いします。楽しくかつ活発に話しあいましょう。

● 小山乃里子ノコちゃんの

華麗なる食べある記

△83▽ 料理旅館 人丸花壇

△84▽ す し 菊水鮓支店

□ 人丸花壇

明石名物、鯛や蛸の妙味、慈味でにきわう料理旅館

「あのねえ師匠、蛸会席ちゅうの食べはったことあります？」

「へえ？タコ会席？タコが寄り集って会席やってんのかいな……」

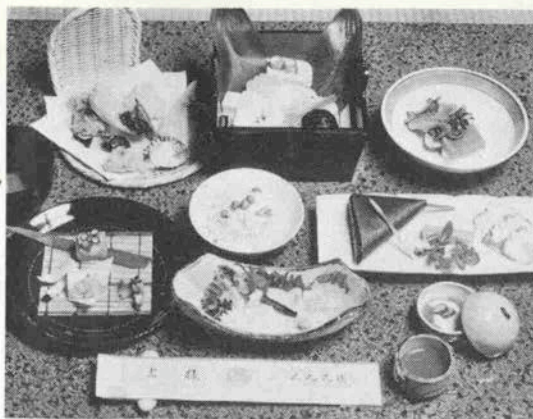
さすが米朝さん、発想がちがう。しかし、味の招待席なんて番組をやってらっしゃるだけに、どんなもんが出てくるねん、なんぞと聞かれ、答えられたのが四種類位。ついこないだ食べたばかりというのに、記憶力の減退をしみじみと感じたが、貴方だって、この蛸会席をいただいて、その味や珍らしさを人に伝えようとしたら、全部を思い出すのかなり苦労するだろう。つまりそれだけ、へえ、これにも蛸が入ってるんですか。えっ？これが蛸、なんていう具合に、いやその出てくる種類の多いこと。とにかく、書き出してもらった蛸料理一式なるメニューの最初から書いてみよう。

まずは突き出し、このわたの中にお酒でさっと洗った



蛸の切り身。莊内鉄の上には、蛸をたたきつぶし、山いもを入れて玉子の黄味もまぜてぬってある。前菜には、冬瓜射込よろいだこ。蛸のいぼをよろいに見立てて味良くしたいかぼちゃの上に、一つ二つ三つ。そして、蛸せんべいと、筍たこ木の芽あえ。造りは、いけどこ薄作り、梅醤油にちよいとつけて食べる。おすましの底に、白い藤の花のようなものがゆらりとゆれている。なんとこれが蛸の子だそうで、藤に似ている所から海藤花というのだそうだ。めったに取れないものだとのこと。そんなにおいしいものでもないが、カリカリつと粒々をかむ歯ざわりがなんともいいええ。たき合わせのふたを取ると、いいだこのうま煮、そして蛸の子と栗南京二見寄せ六方小芋に五月豆。

飯蛸というのがつまりは明石名物の蛸、麦わら蛸などともいい、五月半ばからおいしいシーズンに入る。天ぷらにする蛸は、生のまま皮をむいて、木づちでたたいて伸ばし、ふわっとまあるく型をつくって揚げる。湯葉、大葉、乾わかめ、エシヤロット、えんどう豆のからりと揚げたものがまわりをかこんでいる。一番珍らしいのが、たこぞうめん。これも蛸をたたいて薄くうす



▲すべて蛸料理、蛸会席

「明石は蛸。蛸を使ったいろんな料理を考えたのがこの蛸会席です」と話す小谷京さん。



□菊水鮮支店

★創業32年。古くからのファンや有名人の姿も。

「なあノコ、いっぺん明石に寿司食いに行こう。明石に寿司屋は数あれど、そら、ネタの新鮮さや選び方、一番ちやうかなあ。いつひまや……。」

「そんなん、明石まで行かんかて、うちのマンションの下にもおいしい店あるもん……。」

「まあそないいわんと、一回行こうや……。」

大学の先輩から何度か誘われていたのに、なんとなくタイミングの合わないまま、とうとう先輩ぬきできてしまった。明石の菊水鮮支店が、その店である。ここで店を開いて、もう三十二年、この秋には新しい店ができる予定で、カウンター、二階の座敷ともにゆったりとなるとのこと。

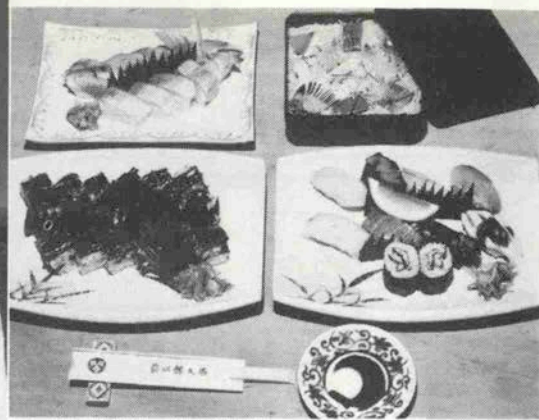
名物のあなごの箱寿司、こだいすずめ寿司はつとに有名で、明石ステーションデパートにある駅支店では、わざわざ途中下車して買っていく人も多いと聞いた。しかし、今日は、せっかくカウンターに坐っていることでもあるし、何か明石産の新鮮なものを握ってもらおう。

くのばし、細く切ったものだが、とても蛸とは思えないだし汁につけてちゅるちゅると口の中へ。歯ごたえがあつて、いやみじやなく、いい味だった。酢のものの、笹巻きたこ寿司に文銭だこ、東ねはすいも、そして最後がたこ御飯。そぼろのようにしたたこの子とお米をたき合わせ、さつと焼いた蛸をまぶし、えんどう豆をあしらう。あつさりした味が、ついもう一杯のおかわりになる。

これでもずい分はしよって書いた。いかがですか。全部覚えられたかしら？

会席料理／6000円・活造り会席／8000円・ふりふり会席／8000円・蛸会席／8000円（要予約）
明石市大蔵天神町21 電話 912-11717

菊水鮓支店



▲上左/小鯛ずし、上右/ちらし
下左/あなご、下右/にぎり

「ネタの新しいことはもちろん、ごはんも問題です、すしの美味いののは」と話す楠瑞雄さんご夫妻

「春はやっぱり鯛がおいしいんでしょう。桜鯛なんていうし……」

「春もいいけど、やっぱり秋が一番ですねえ。」

ついでに言うなら頭と目の小さいのがいい味です。

「あの、なんで、にぎりにレモンと塩が出てくるんですか？前々から疑問に思ってたんですが……」

「それは、その店がネタに自信を持ってる証拠ですね、このえび、おどりですが、レモンの酸味とちよつと塩をかけてみて下さい、新鮮なもののほど、この食べ方で生きてくるというか、おいしくいただけるんです……」

車えびの甘みとレモンがほどよく合わさつて、本当においしかった。

明石といえはやはりタコ。もう十年前程前、明石のタコが全滅しかけたことがあり、九州の蛸を放流（蛸でも放流というのかなあ）したこともあったそう。本当にいい蛸は、足が太く短く、身がしっかりしたもので、いくら本場でも、そんな蛸はたくさんは取れない。あなごの見分け方もついでに伺つた。身の厚い、巾の広い、たけの短いものが良いとのこと。なんとなく誰それの体型などを思い浮かべたりして、あれ？もういくつ位食べただろう。お寿司を食べて、ああおいしいな、と感じるのは、ごはんもネタが同時におなかに入る時だそう。ネタが馬鹿でかかったり、向うが見えそうに薄かったり、そんな店は論外なそう。時々、活造りの看板の店で、目の前で魚をしゃめて調理する所があるが、釣り上げて最低一昼夜は、いけすの中でエサを与えずおなかの中のものを全部はき出させ、そして、しゃめて二、三時間というのが一番おいしい食べ頃、なんて話も聞いた。やはり、聞きしに勝る店だった。

にぎり/並・800円・上・1700円・ちらし/並・800円・上・1200円
あなご/並・600円・上・1200円・小鯛ずし/1300円
松前ずし/1600円

明石市桜町14-4 電話 911-3355 午前9時～午後9時

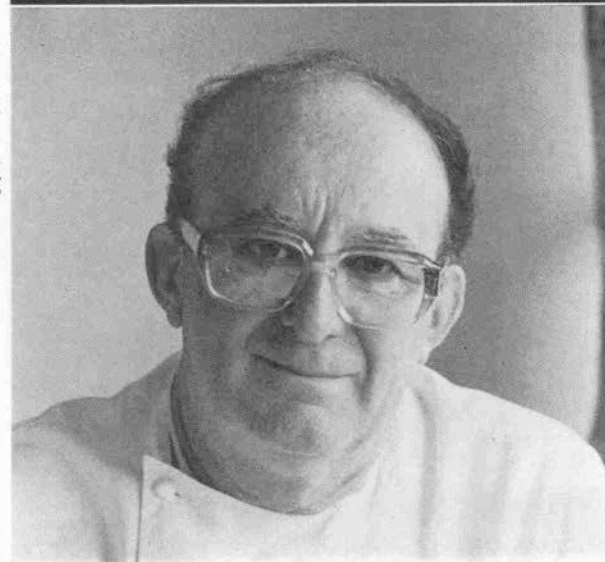
月曜休（祭日の場合は翌日休）

駅支店（祭日の場合は翌日休）電話 911-3322

加古川店/加古川市栗津町 電話 079-4-24-6611

神戸は世界の料理のパラダイス

ジャン・メルオー ハカトリック教会司祭・オルガニスト
マルク・アリックス ハシヤンテ・クレール料理顧問V



戦争中も銃は持たず料理番をしていた

メルオー ようこそ神戸へ、シェフ。料理の道に入られたのは何歳の時からですか。

アリックス 13歳の時にリヨンのレストランに入って17まで小僧をつとめました。それで兵役に行きドイツの捕虜になった。

メルオー それは大変でした。軍隊の中の生活はどんな

なものでしたか。

アリックス 軍隊でも料理番をしていて実は鉄砲は一度も持ったことがない。あんなもの持つのは嫌だしね。(笑) 将校が食べるレストランのシェフを勤めていたんです。メルオー なるほど、それで捕虜にとられて帰ってきてからどうされたのですか。

アリックス 収容所から脱走して戦後また料理の道へ戻りました。21歳で帰ってきてリヨンの料理店で1年、ニ

ースに移って3年くらいいました。その後またリヨンへ帰り、次にリヨンの近くのナンチュアにあるホテル・フランセで6年間料理長をやりました。

メルオー フランス料理最高の称号といわれるMOFを受けられたのはその頃ですか。

アリックス そうです。34歳の時でした。勲章をもらって、またいろいろな所から誘いがかり、パリの近郊にあるホテル・ド・パリ・ドラボストのシェフとなって17年間勤めました。17年目に、それまでリヨンには大きなホテルがなかったのですが、ホテル・ソフィテルという立派なホテルが新しくできて、ポール・ボキューズさんからその初代料理長兼重役をやらなかと薦められ、そこで11年やりました。80年からフランス政府の仕事で、フランス料理技術顧問として若い料理人の技術指導を担当してきました。

メルオー その技術顧問の仕事をしている方は、フランスでは何人くらいですか。

アリックス 日本流にいうと各県に1人という形で全体で80人くらいですが、そのうち全フランスを代表するのは私を含めて12人でミッシェル・ギャラル、ポール・ボキューズ、ドラベス、ドジャールベルジェなど有名な料理長たちで構成されています。

パリの「カキ」は最高メルオー パリとリヨンの料理のそれぞれの特長はどんなところにあるんでしょうか。

アリックス パリにはいろいろな地方の料理が入ってきますから幅広い味覚が楽しめます。リヨンの場合は伝統的な料理を大切にしています。その他に比較的短時間でできる料理や軽いものも最近では



料理談義の花が咲く(右・メルオーさん、左・アリックスさん)

やっています。もちろん料理としては同じ原則に基づいています。ブタ肉を多く使うことが特徴なんです。

メルオー 私はカキが大好きでしてオペラ座あたりのレストランではよく出してくれるが、これは本当にいい。それとモンマルトルあたりで食べるカキ、何ともいえませんね。ワインとよく合うしいろんな種類があって、カキだけで食事ができます。

アリックス 貝はパリが最高ですね。あらゆる地方から集まってきて種類も豊富だし、私も大好きですね。カキをあける専門の職業がありますが、フランスで一番パリに多いですね。変にあげると殻が入って妙な味がつくんです。

メルオー この前、フランスに帰った時のことです。飛行機の中で近くに座っていた人が私の学校の後輩だということになりました。話はいろいろはすみましたが「パリ」に着いたら日を改めて一緒に食事をしようということになりました。そして、その人がレストランに案内してくれました。

その店は街の片隅の星印しもない、名もない小さいレストランでした。が、それはもう大変お美味しくて吃驚りました。

そして、「パリ」にはまだこんな素晴らしい出会いがあるのだと感激しました。

料理は国際的な出会いの場

メルオー 私は神戸というよりも日本に長く住んでいるのですが、かつてはフランス料理を食べたくても日本にはなかったですね。

アリックス 三十年前は、確かに、「フランス料理」という看板がかかっていても、アメリカ料理だという店もありましたね。それはそ



れで美味しかったのですが。それが、だんだんと日本人もヨーロッパへ行くようになって、ヨーロッパとアメリカを区別するようになった。各国ごとの味を覚えようとなりましたね。とくに最近、ここ十年ほど前からフランスでは、地方的な料理が現われて来ましたね。リヨン風、ニース風、ブルターニュ風というようにですね。だからフランスへ行って、自分自身が気に入った料理を覚えて日本へ帰って来ますね。ただ、店によって日本人の口に合うように、わずかに甘くしたり辛くしたり、変えたりしているかも知りませんが。

メルオー その通りだと思いますね。食べるのは日本人ですからね。口に合った料理を楽しく食べないといけませんからね。それに材料の問題がありますね。フランスの材料を入れようと思ったら高くつきますから、それに近い材料を使って、フランスの考えを守りながらも日本化してしまった店はあると思いますね、私自身は、それを食べるのも、また、楽しみなんですがね(笑)。服と同じですね。自分に合ったものを食べるということです。本来の味を百パーセント守らないところでも、味が悪くなるということはありませんね。日本的な味になるということ。ちょっと醤油を入れたりしてね(笑)。アリックス 私のところへ日本から勉強に来る。次にそ

の人の弟子が来る。いわば、お父さん、息子、孫というように料理のポリシーが一緒なんですね。これが大事だと思いますね。

メルオー そう、そう。いわば「アリックス流」ですね。それは大事なことだと思います。親子の関係ですからそこには尊敬がありますね。そこには料理する心も伝わるのですから、守ろうとしますね。私はどちらかというと料理よりも音楽に詳しいのですが(笑)、先生の教えてくれたことで面倒だ、うるさいと思うことがありますね。しかし、守りますね。楽譜がありますね。フォルテとかピアノとか書いてありますね。しかし、時々、変えたい場合があります。これは、ピアノにしたい(笑)と。けど、それをするとき自分の心が狭くなりますね。相手の言った通りにすれば、心が広くなります。自分の趣味とその人の趣味を受け入れるからです。

アリックス それは料理のポリシーと同じですよ。フランスの料理の趣味とか味は非常に広いですね。私はたくさん日本の料理人を教育しましたが、この味は日本人が好むのではないかとというところまで研究します。日本に来たときには、本来の料理を守りながらも、ある料理は避けます。これは、ちょっと日本人の口に合わないという料理ですね。日本人にもフランス人にも合うメニュー

ーになりますね。そうすると料理が国際的な出会いの場になりますね。日本人とフランス人が、料理によって結び合われる。“結び合わせる料理”ですね。一緒に食べてどちらもが楽しくなるようなね。これは“哲学”ですね。

いい料理を食べるといい仕事ができる

アリックス 日本人の味覚とフランス人の味覚は似たようなところがありますね。何でも美味しくしようという気持ちがあります。

メルオー どちらも美食家ですよ。日本人の口は敏感ですね。ただ、昔に比べるとバターとか脂身など油の使用量が少なくなってきましたね。この頃の料理人は、ビタミンとかカロリーとかをよく研究していますね。ダイエットですね。料理人と医者とは人間に関して同じ責任があります。料理人は健康を養い、医者は健康を戻すということですね。

やはり食べるときには、明日のことを考えますね。明日が忙しいとき、美味しいものを食べておかないという仕事が出来ないと思って食べますね。

アリックス 単に“食べる”のではなく“養う”わけですね。消化しやすい、いいものを食べると脳がものすごく

働きますね。喜びをもって仕事ができますね。いい食事には精神的な喜びがあるんですよ。

私は日本には七回ほど来ていますが、一回目は慣れないこともあって日本料理を食べることに迷いましたが、二回目からはよく食べるようになり、今は日本料理を食べることがものすごく楽しみです。

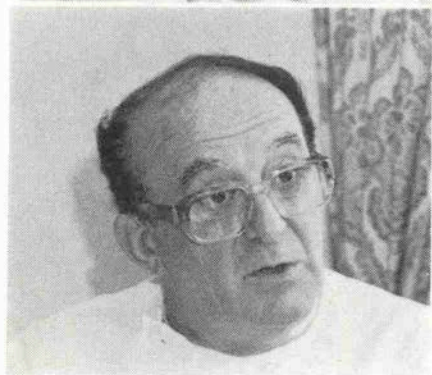
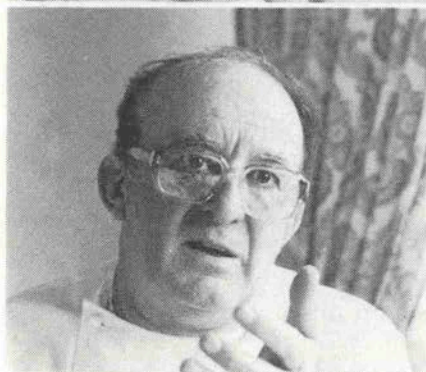
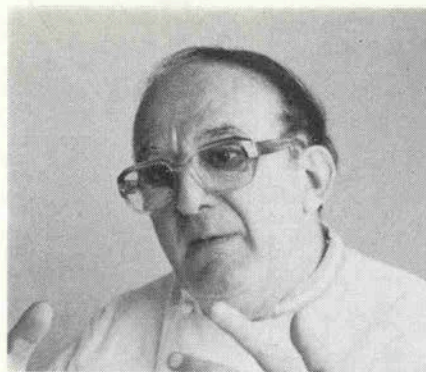
フランス料理は日本料理から影響を受けています。日本料理の味、考え方、あっさりした味など日本料理の特徴と考える要素をとり入れていきますね。

メルオー フランス料理と日本料理とは、無意識的に影響を合っているかも分りませんね。

神戸には世界の料理が揃っているのは素晴らしいです。それぞれ個性があります。神戸は世界の料理のパラダイスですよ。

アリックス 私が神戸を好きなのは、人口に比例した規模のレストランがあることです。東京にもたくさんありますが、その割には人が多くてゴチャゴチャしている感じですね。神戸の場合、きちんと整頓されているなかに世界の料理がありますから、いつも神戸へ行くことを楽しみにしているんですよ。

(シャンテ・クレールにて)



〈その87〉

神戸市立教育植物園

六甲山100コース

新しい発見の喜びを

洪野 竜二 〈神戸市立教育植物園長〉



教育植物園にて筆者

致しようというものである。

コースⅠは、布引からの道で、布所↓貯水池を経て、市ヶ原↓修法ヶ原↓仙人谷↓教育植物園のルートである途中は水あり溪流ありで、整備された遊歩道を辿る楽しいコースである。

コースⅡは、諏訪山からの大師道で、諏訪山児童公園↓大師道を経て、大竜寺↓修法ヶ原↓仙人谷↓教育植物園で、大竜寺南面のシイ原生林を通り、木陰の多いコースである。

どちらのコースも二時間余りで到着できる軽いハイキングコースなので、気軽に試していただきたいものである。

冬の間、入口からケヤキの並木越しに、奥まで見通せたのが、此の頃では樹々の芽立ちですっかり様子が変わってきた。植物園には、季節により異なる四つの顔がある。春は、ロウバイ、マンサクの花にはじまって、タムシバ、コブシの白い花、そして満開のヤマザクラ、コバノミツバツツジから咲きはじめるツツジ類の花で、園内は活気に満ちて華やかである。ケヤキ、エノキ、ユリノキでつくる緑陰が、植物園にしっとりとした落ち着いた感を与える夏。カエデの紅葉だけでなく、サクラ、ヤマハゼ、ドウダンツツジなどの燃えるような紅の秋。そして、人氣がなくなり、すっかり葉が落ち明るさを増す冬の植物園と、季節の移りかわりで雰囲気もがらりと変化する。さて、植物園のどの顔が良いか、一年を通じていろいろ

「教育植物園はどこにあるん。どないして行ったらええの」という電話がよくかかってくる。宣伝が足らんなど思いながら、唯一の交通機関である市バスは、四月から十一月の間、日・祝日だけ（夏休み中は毎日運転）で、ウィーク・デーは有馬街道から一・九軒歩いてくださいと伝えると、「いや、車でいく道筋を教えてか」と、全く歩く気配などない。

マイカーの家族連れや、車でやたらと走り回っている若者たちに、六甲山の良さは自分の脚で歩かんと分らないよと、申しあげた。

市街地からほんの目と鼻の先で、背山全体が自然公園とも言える六甲山系にある教育植物園へは、歩いて来るのが常道だろう。

植物園までのアブローチの山路を充分に楽しみ、片道を歩いていただくと、六甲山一〇〇コースの企画とも合



休日には家族づれで賑わう。渋谷さんは入園者の質問に対して、ひとつひとついいに答えている。

な時期においていたきたいものである。

教育植物園には、目のさめるような色彩の花壇もなく、噴水や走り廻れる芝生の緑もないが、樹々の間を縫ってつけられた、起伏のある遊歩道を辿りながら、クヌギやコナラの花を見付けたリ、イヌシデ、クマシデの花穂が垂れ下っている様子や、野趣に富んだウワミズザクラの白い花に思いがけず出会えるのが、公園化していない教育植物園の良さではないだろうか。

時々、何々同好会、教室といった、先生の後について、解説を聞きながら園内を回るグループを見かけるが、植物を観察するのに、何も解説者の目を借りなくても、自分の目でしっかり見れば、そこにきつと新しい発見があるに違いない。植物園は一人で楽しむところではないだろうか。

木の陰の道端に、ナルコユリとアマドコロが花を着けている。一寸、見ただけでは、よく似ていて区別は難しい。そつと茎を触って見ると、両者の違いははっきりしていて、茎の角ばっているのがアマドコロで、茎が丸いのがナルコユリなのである。

少し道から離れて、ミヤコザサの繁みの中を探して見ると、岩陰に白い花穂を立てた、ユキザサがあったり、樹の下に、可憐な花のバイカイカリソウの群生が見付かったり、エビネを見付けたリ、また、足元には、不注意にも花茎を伸ばしたショウジョウバカマを踏みつけているかも知れない。そんな植物との出会いはめったに忘れるものではない。まだ、多くの自然を残して居る六甲山は、神戸市民にとってかけがえのない貴重な財産だ。六甲山系全域を自然公園にして、市民のレクリエーションに、子供たちの学習の場にもっと利用したいものである。教育植物園の役割は、山や野原に出かけた時、正しく自然を観察する目を養う場所として、これからも大いに活用していただきたい。

□神戸市立教育植物園 電話(〇七八)五九一—〇二五三 開園時間/午前九時~午後四時三〇分、休園日/月曜日(祝日の場合は翌日)

六甲山100コース

芽吹く緑の山に 迷う我等はけものか

富上 芳秀 〈詩人〉

△その88▽兵庫県OLバーマネットコース3△帝釈山ろく▽



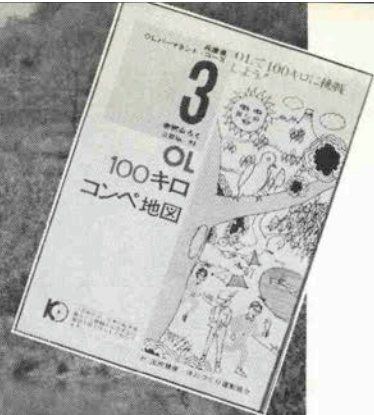
第1ポイントにて筆者

案内役のK氏の指示に従って、神戸市立山田小学校前の食品店で買求めたOL MAPにマークする。私たちはこれから兵庫県OLバーマネット・コース3と名づけられた七箇所のポイントを捜し廻るのである。学生の頃、旅のガイドブックOLバーマネット・コースという文字を見つけた私は、当時、BGなる語が商売女を意味するとかでOLという語を使うべきだというような論議が起っていた事もあり、たちまちOL（つまり女性の事務員）がバーマネットをかけて歩き廻るコースと艶っぽい迷解釈（？）をして胸さわがせたものである。

オリエンテーリングとは「野外運動競技の一。地図と磁石をたよりに、山野に設けられた指定地点を発見・經由し、短時間に目的地に着くことを競うもの。」（広辞

苑）とある。タイム・レースという一点を除けば、何となく人生に似ているような気がする。生から死へという決まりきったコースにすぎないと単純化できる我々の人生にも、入学とか卒業、結婚とか出産、就職とか退職というような幾つかの目標を自ら設定して、それに向かって進んでいく。今度のオリエンテーリングにおいて私たちが捜し求める七箇所のポイントといっても、特別なもの、例えば山頂、湖水、神社仏閣等が存在するのではなく、単に人為的に設定された目標物でしかないのである。その意味で人生における脇道こそ生きるに価すると考えている私などはともすれば、鶯の声に聞きほれ、藪椿の赤に息を飲み、熊蜂の飛行に目を向けるといった具合にいついオリエンテーリングの本道からそれてしまいうことになる。

それにしてもこのむせるような木々の芽の激しい色彩はどうだろう。私は初夏の新緑の中でいつも生命の燃えたつような匂いに一種の狂気を感じてしまうのだ。木の芽の頃になると精神状態のおかしくなる人が多いとは昔からよく言われる事だが、それは単に精神病理学上の現象を体験的に生活の知恵として市井の人々が語り継いできたのみではなく、生命が最高度に輝き昂揚する時の限りなく狂気に近い状態をも象徴しているのではないだろうか。私はこうして山道を歩きながら同行の三人の人たちと道に迷ったり、話をしたりしながら、聞いているのは鶯の鳴き声でも風の音でもないのだ、榆や杉や桜の古



(右) 一たん歩き始めるとこの地図が唯一の頼りとなる(左) 第1ポイントから第2ポイントの途中にて。

木や若木の中を静かにのぼってくる樹液の流れている音であり、にぎやかな木々の生命の芽吹きなのである。

そして、この新緑の美しさの中で私がいつも突き当らねばならないのは一つの死である。私の父は私が高等学校に入学した年の五月に突然死んだ。私が生まれた古い城下町はその日、お祭りの真最中であつた。私は父の埋葬許可書をもらうために市役所に行く途中、そのカーニバルのパレードに突き当つた。赤や黒や白や青や黄の古色豊かな衣裳を身にまとつて、鬼面をつけた人々の群れが狂気のように踊りながら歩いて来る。私は見物の人々の流れを押し分けるように進んだ。手に一枚の埋葬許可書を握つて暗い役所を出ると、お城の森が明るい陽に煌めいていて、私は新緑つていうのはやけに美しいなあと考えたものだ。だから、私は燃える樹木の生命力を見る時、必ず生と死の事を考えてしまうのだ。

蔵が生えているとか山椒の木があると喜んでいうのはまだよかった。険しくなつたと思つた山道は突然、ぶつきらぼうに途絶えてしまう。その時、ベテランのK氏少しも騒がずやおら磁石を取り出し、地図を見て自信あり気に指さす。イバラやイラクサのからまる藪深き方向、元氣よく登り出すK氏に三人のシロウト衆はつき従う。ようやく登りつめてしばらく行くと山頂、ここで昼食、元氣を回復。イタドリなどを見つけて、口に含む余裕を示した私の耳に非情なK氏の声、「こつちの方らしい」、見ると、ものすごい急な傾斜ではないか。迷つたら戻るのが山での原則だという先程のK氏の話を思い出し、グズグズする私を残して、果敢なる三人は滑り降りる。やつと下に降りた私にやはりK氏は命令する。「まちがった、戻ろう」と。こうして私たちは芽吹く緑の山をけもののようにさ迷つたのである。それは生々と本能の血をかきたてるような時間であつた。ところで私たちは七箇所ポイントのうちどれだけ見つけられたのか。それは言わぬが花とだけ言っておこう。

21世紀の兵庫像を求めて

サンテレビ「五二〇万人のひょうご」より

橋本 明（社団法人「家庭養護促進協会」事務局長）

二〇代、三〇代の各分野で活躍している十九人の若い人たちが集まって兵庫の未来像をさぐっているという「21世紀兵庫研究委員会」が発足して一年になる。今月

はこのほどサンテレビの「五二〇万人のひょうご」でこの委員会の三人のメンバーが坂井時忠兵庫県知事を囲んで青少年問題を中心に話し合われた番組の内容をまとめてみた。出席者は知事の他、二森映子（ガールスカウトリーダー）、足立隆子（主婦）、司会／西條遊児、そして橋本明である。

司会 「21世紀兵庫研究委員会」では十九人の人たちがそれぞれレポートをまとめ、「新しい時代への道」として出版されましたが、まずメンバーの一人であります二森さんは日頃の活動からどんなことを感じておられますでしょうか？

二森 私は小学校一年の時からもう二〇数年間ガールスカウトに入っていますが、この活動で学んだことはやはり人と人との触れ合いの大切さですね。同じ経験を通じて仲間づくりや連帯の輪が広がり、知らず知らずのうちに自分自身の生きる姿勢ができて、この活動が人間形成の場となっています。でもスカウト活動も地域とはかけ離れた活動になっていることもありますので、これから

つことが必要であり、自分たちの地域は自分たちの力でよくしていくんだという活動をこれからはもっと力を入れてしていかなければならないと思っています。

橋本 今の青少年たちは昭和三〇年以降の、いわゆる日本が高度経済成長をとげはじめた頃に生まれ育ってきていますから、生まれた時から豊かな物にとり囲まれて暮らしてきているんですよ。だから物をもらったり、何かを与えてもらうということに慣れてしまっているんですね。

私が気になるのは物をもらう喜びは知っていますが、他人に何かを与える楽しさや喜び、感動などを知らずに成長するというのは不幸な気がするんです。知事さんがおっしゃっておられる「ともに生きる」ということは、自分の持っているものを他人と分かち合う、与え合うことから始まると思うんですね。大人は青少年にその大切さを伝えていかなければならないし、私はその一つとしてボランティア活動をすすめたいと思っています。

知事 橋本さんの書かれたレポートの中に、脳性マヒの女性がボランティア活動をしている姿に感動したという部分がありました。が、「与える」とこの大切さを教えられるんですね。

司会 足立さんは主婦という立場から家庭の問題をとりあげられていますね。

足立 家庭というのは次の世代をなう子どもたちを育てる場所です。精神的な安らぎを与えたり、また思想

も生まれるところですので家庭を大事にしていこうことをいつも考えています。私は「生活即教育」ということを自分にもよく言いかせているのですが、母親が毎日を真剣に、本気になって一生懸命に生きていくことが子どもにとって自然に教育になっているのではないかと思っています。主婦が地域の中で手を取り合って、主婦がその地域を支えるようになったらいいな、と思っっています。青少年と主婦がお互いの交流を深め合って地域をよくしていくたらと願いますね。

知事 主婦が主体性をもって生きていくと共に、家族の一人一人が主体性を持ち素晴らしい生き方をしていくことの大切さを足立さんのレポートから教えられますね。



左より西條遊児、坂井知事、二森、橋本、足立のみなさん

司会 ところで青少年の集団活動で今一番問題になっているというのはどんなことですか？

二森 指導者不足というのが共通の悩みのようですが、でもこれから余暇が増えてくると、その余暇をどう使うかという問題がでてきて、青少年活動のためのリーダーももっと増えてくると思いますけど。

知事 どの青少年も何らかの団体に入って活動するのがいいと思いますね。

橋本 私はアメリカでボランティア活動をしていて、日本とずいぶん違うなあと考えたことの一つは、アメリカでは親子でボランティア活動をしている家庭がたくさんあるということです。これは日本とずいぶん違う点です。結局、親の社会的関心の高さや毎日の生活態度が子どもの生活や意識に大きく影響しているということでしょうね。

足立 日本でも主婦でボランティア活動をしたいという気持をもっておられる人はずいぶん多いと思うんですが、どこに行けばどんな活動ができるのか、その窓口がわからないというのが現状のようですね。

橋本 アメリカのボランティアには、親・子・孫と三代にわたって同じ場所でボランティア活動をしている家族もありましたが、その息の長さには感心しましたね。

司会 息が長く続くコツというのは何ですか？

橋本 それは肩を張らずに、ごく自然な形で隣人の苦痛に手を差し伸べるという生活態度が小さい時から身についているからではないでしょうか。

二森 ボランティアというと特定な人の特別な活動のように考えられがちですが、そうではなくてすぐ隣の人に声をかけるということから始まるんですね。

知事 それがすぐに地域活動につながるわけですね。

どうかこれからもみなさんと話し合いを重ねてどんどん素晴らしい提言を出していただきたいですね。

・先月号の「ハチ・リティー」展覧会展示即売会のお知らせは、誤りでしたのでお詫びいたします。

△編集室V

4年目に入った

平野新聞

鈴木 博さんに聞く



編集室兼自宅で

くりを考えていく上で、お互いの意見を広めるために地域紙が必要である」という声をうけて地域新聞づくりに着手した。

兵庫区北部の平野町、楠谷町、大同町、五宮町、雪御所町などを中心に発行されているユニークな月刊地域新聞が平野新聞。発行編集人の鈴木博さんは平野で生まれ育った生粋の「兵庫っ子」で、34年間この土地で暮らしてきた。関西学院大学を卒業後、PR誌の編集などに携わってきたが、

自分の手で今までにないものを作りあげたいと53年5月に退社。塾や家庭教師のかたわら構想を練っていたが、地元の人たちの「町づ

苦心のあけく創刊号の発行にこぎつけたのが54年の3月、以来毎月10日に月1回のペースで発行を続け、すっかり町の名物として定着した。

タブロイド判4頁の紙面を取材・執筆・レイアウトから営業に至るまで一人で行なうという毎日、創刊当初は記事一つとるのも大変だったと述懐する。今年の3月22日には創刊3周年パーティが平野会館の3階ホールで70人の参加者を集めて盛大に開かれ

た。パーティには平野地域

町政協議会の品川貞治会長（故人）、平野新聞読者文芸川柳の選者卜部晴美さん、湊山小学校の母親コース、詩人の林喜芳さん、神戸史学会代表の落合重信さん、建築家の武田則明さんらを始め、地域で活動する人たちが集まり「丸3年たって、一応市民権を得たという感じです」という。

今年になってから取り上げた内容は、石井地区の老人クラブ長月会の新年お祝い会、單身バりに渡り絵の修業をして10年ぶりに地元で個展を開いた坂本吉章さん（1月号）、地元の野球チーム「レオーズ」、明治の頃の梅の名所「好文園」（2月号）、30年ほど前に歌われた平野小唄・祇園音頭の発掘と紹介（3月号）、平野新聞創刊3周年パーティ、祇園神社境内での白玉稲荷祭（4月号）、山王さんの春まつり、愛鳥週間の話題、一枚の紙から百羽の鶴を折り上げる五宮町の頼畑さん（5月）などで、徹底して足で歩きまわって地域の問題を取り上げる鈴木さんの

慶びの家具



神戸市兵庫区塚本通2丁目1番1号
永沢町交差点 ☎078-575-3120
東 店 ☎078-576-0054
毎週金曜日定休日

味の素
伝統の技法に新しい技術で、味づくりに邁進しております。
司かてつ



世界の洋酒
世界のワインが
楽しめる

株式会社 北野商店

本 店 兵庫区中道通1丁目4-31
TEL (078) 577-1181~3
山の手店 TEL (078) 581-2377
名 谷 店 TEL (078) 791-7171~2

ORIGINAL
TABI Tabifuku
タビ福

本店 塚本通3丁目 ☎575-8868
センタープラザ西館2F ☎332-3500
センタープラザ2F ☎332-2767
メトロこころへ・神戸タウン ☎341-0439
さんプラザ3F ☎391-3720

株式会社 タビ福
ローソン柳原店 ☎576-0330

姿勢がよく表われている。

なかでも3月号で取り上げた平野小唄、祇園音頭は古い1枚のSP版から当時の平野の人々の暮らしがしのばれて脚光を浴びた。ラジオ関西でこのレコードが流されたところ、当時の唄をうたっていた芸妓さんや振付の師匠さんらの身よりの方から便りが届いたという。

「地域のオビニオンリー



すっかり地域の名物となった平野新聞

ダーとして、みんなを引っ張っていいこうという程のものはないんです。ただ、町の人々がそれぞれ持っているこういう町にしたいという願いを掘り起こして照明をあてていくことで、それに共感する人が出てくれば嬉しいですね」という鈴木さんの眼に映る平野は、温泉・祇園さん・祥福寺などに彩られた住みやすい町だ

がかつて市電の終着駅があった頃

の賑わいを想い起こすと、やや活気の失われた感じがしているという。

お年寄りの多いことも反映してか誌面には歴史に関わる内容が多いが、これは単なる懐古趣味ではない。伝統や歴史のある町の中で暮らしている人々が、これ

を生活の中に大切に継承していくことはとても重要なことなのだ。

また、この地域は自然の環境にも恵まれ、すぐ山側に水源池や山があり、夏はカブト虫や昆虫の姿も見ることが出来る。この環境の良さを生かして自然を見つめる眼を育てるために探鳥会、秋の虫の音を聞く集い、昆虫採集などの行事を地域の中で主宰もしている。

「ゆくゆくは平野だけでなく兵庫全体に自分の仕事を広げていきたいという気持は持っているんですよ。

今の新開地の沈滞は何としても残念だし、何か人の心にうるおいを与える文化的なものが絶対的に足りないような気がしますね」という鈴木さんが今やりたいことは地域の文化祭・フェスティバルだそう。

お好み焼

美丁
Yoshicho

播原金比羅宮西入ル ☎575-7913
平日・PM3～PM10:30
金土日・AM11:30～PM10:30
水曜日定休日

家庭的なふんい気
味わう元祖「ミーコ」

ミルクコーヒー登録商標

ホワイト

兵庫区湊町1丁目
TEL 575-8812



結婚式は

神戸 平安閣

☎(078) 351-3390
高速新開地駅東へ200米

香り一番 味一番
サクリうまい

と いち
一の
奈良漬

GENT HOUSE FREE TIME

●スコッチを飲みながら話そうじゃないか〈10〉

6月20日はパパとデート



●出席者●

平岡 昌

〈セントハウス4F
エグゼクティブフロアマネージャー〉

榎山 軌四夫

〈オンワード牧場社長〉

榎山 優子

〈甲南大学文学部卒業〉

●パパはナウすぎて過激なのよ

平岡 素敵なネクタイをお召していらつしやいますね。

榎山 娘からのプレゼントでイタリアのおみやげです。「プレッピ―?」と聞いたら「遅れている、今やヨーロッパアンカジュアル」といわれました(笑)。

平岡 6月20日は「父の日」。この日にプレゼントをする方が増えています。お嬢さんからお父さんへ、またはニューファミリーの奥さんが小さな子供さんと一緒にご

主人に贈るパターンが多いですね

榎山 初めて娘からプレゼントしてもらったのが定期入れで、子供が初めてお小遣いの中から人にプレゼントを買ったという意義がありますから、今でもちゃんと置いています。この頃の父子は対等になってきましたね。お店に行ったらプレゼントの既成品を買って渡すというのでなく父と子供との異質な世界の中で接点をお互いに求めようとしていますね。「こんなものを欲しがってるな」とか、「こんなものを贈れば喜ぶだろう」

と探り合いをしているんですね。

私自身、ファッションには興味がありませんから、ジーンズショップや女性ファッションの店にしようちゆう足を運びます。以前は娘たちの洋服を探して買ってましたが、この頃趣味が合わなくなつたので買わなくなりました(笑)。

優子 パパが買ってくるのは過激なんです。今でも姉妹で語り草になっているのがショッキングピンクとショッキングブルーのツートンカラーのタンクトップ。派手過ぎて着れないんですよ。



ライター、ベルト、財布など小物類を贈る方が多く価格は5,000円位が中心。サンローラン、カルダンなどブランド商品に人気も集中。心こめたメッセージを添えることも忘れないでください。(4Fエグゼクティブフロアにて)

平岡 とてもナウイお父さんです
ね(笑)。男性が女性ファッション
のショップに入って見たり探すこ
とに抵抗や照れはないですか。
榎山 もともと洋服関係の仕事をして
していました。その頃徹底して売
場をみてましたから平気です。女
性も男性の売場へどんどん行って
見るべきです。そこから共通の話
題も生まれるし…。

タイ、カフスなど、4F(エグゼ
グティブフロア)は世界の一流雑
貨がずらりと集まっています。
5F(ウイークエンドフロア)では
ハイセンスなシテイ感覚あふれる
ニットシャツ、セーターなど。6
F(アクティブフロア)はニュー
ファミリーの方に最適のフロアで
スポーツウェアから化粧品までア
クティブなヤングアダルトのため
に幅広く商品構成しています。

● パパとの接点は水上スキー

優子 私は水上スキーとフィギュ
アスケートをするんですが、スピ
ード感があって滑走するスポーツ
が好きなんです。毎年琵琶湖へ行
くんですが、そのスキーを小型モ
ーターボートで引っ張ってくれる
のが父なんです。滑りながら叫ん
だりしますでしょ。他の人だった
らなかかなどなれないですね(笑)。

榎山 まさに「あうん」の呼吸で
すよ。遊覧船の横を通るときエキ
ジビションをやつてのけたら、船
に乗ってる人がみんなこちを見
て「あっ」といってました(笑)。
平岡 お父さんから見て、優子さ
んはどんな女性ですか。

榎山 ひとことというなら「アメ
リカンギャル」。非常に好奇心が旺
盛で勇気があって実行力がある。
無駄使いはしないでセーブする心
がけはとていいと思っています

男の装い・男の愉しみ

GENT HOUSE

MEET THE CONTEMPORARY WAY
OF REAL DANDYISM
SANNOMIYA, KOBE

〒650 神戸市中央区三宮町1丁目5番16号

☎078(391)7851

営業時間AM10:00~PM7:00

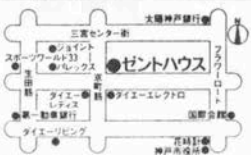
イングランドパブ「HUB」

営業時間AM8:00~PM11:00

シューズライフプラザ

ビッグウォーカー

営業時間AM10:00~PM7:00



す。こつこつ貯めて一瞬のうちに
使ってしまうという感じだね。そ
して自分自身のブライバシーは親
の管轄する範囲ではない、という
ことが確立していますね。
平岡 お父さんの方も優子さん
を一人の女性と認めておられるわけ
ですね。父娘というより人間同志
の対等な関係ですね。
榎山 プレゼントの意味がわかる
のは社会人になって支払い能力が
出来たときでしょう。簡単に買っ
て習慣的に渡すことから、お互い
のブライバシーの中で共通の接点
をみつけそこから相手の喜ぶも
のを考えてプレゼントする方向に
変わってきてますね。「父の日」
も父と子の共通の経験や接点がない
と心に響くプレゼントはできな
いでしょね。