

# ★神戸の集いから

★村上和子さんの処女出版

を祝う集い

エネルギーッシュな活躍を

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日シャンテクールで盛

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  
った顔ぶれも寺本滉、西宮  
章泰、南豊太郎、角田嘉宏、  
新谷秀紀、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。本の中でも紹介された味  
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。村上さんのイメー  
ジに合わせてステージ一杯  
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



ラインの館でオープニング

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  
この企画は神戸サンケイ

ゴールデンウイークに開か  
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  
事を合せて展示了。

で、4月30日～5月10日の  
期間で、5月10日の  
主催者による「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」が東京芸術出版  
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

と感謝の彼女に、「美女！  
ますます頑張れ」と暖かい  
声援がとどいた。

★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  
期間で、5月10日の

主催者による「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」が東京芸術出版  
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

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」が東京芸術出版  
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

## ♥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いたしま  
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  
コミュニティサービス内郵便番号292-0200 小泉正巳

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述べ  
た。石上玄一郎さんの音頭  
で乾杯のあとは和やかな歎  
談に移り、北川莊平、小西  
静子、広重聰、南禅満作、

★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／神戸市中央区東町113-1

月刊神戸っ子内TEL (078) 331-2246

●4月の一般公開講座  
 '82秋冬ファッショントピック  
**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秋冬ファッショントピック。

この日は初めにハプニング。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つたとオカンムリ。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会話は――。

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、ボッシュ

にレッグウォーマーという格好だ。3つの志向に向かふと――。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・クローズ・イ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てくる。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(ミラーの晩鐘のようなスタイル)もできるけれど、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きるだろう。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はおるもの。売れそうなのはシティーコート……。

とにかく役に立つ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ないます。パネラーは各分野から1名ずつお願ひします。楽しくかつ活発に話しあいましょう。

●小山乃里子の  
ノコ ち ゃん

# 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、慈味でにぎわう料理旅館  
「あのねえ師匠、蛸会席ちゅうの食べはつたことがあります?」

「へえ? タコ会席? タコが寄り集つて会席やつてんのか  
いな?」

さすが米朝さん、発想がちがう。しかし、味の招待席  
なんて番組をやつ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、貴方だつて、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、  
全部を思い出すにかなり苦労するだろう。つまりそれ  
だけ、へえ、これにも蛸が入つてるんですか。えつ? 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。

まずは笑き出し、このわの中にお酒でさつと洗つた

蛸の切り身。荘内麩の上には、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つてある。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  
くたいたかぼちゃの上に、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、いけだこ薄作  
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。めつ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、カリカリっと粒々をかむ  
歯ざわりがなんともいえない。たき合わせのふたを取  
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、五月半ばかり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、ふわっとあるく型をつくつて揚げる。湯  
葉、大葉、乾わかめ、エシャロット、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。一番珍らしか  
つたのが、たこぞうめん。これも蛸をたたいて薄くうす





▲すべて総料理 総金額

「明石は蛸。蛸を使つ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。



くのばし、細く切つたものだが、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  
って、いやみじやなく、いい味だった。酢のもの、笹巻  
きたこ寿司に文錢だこ、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、さっと焼いた蛸をまぶし、えんどう豆をあしらう。  
あっさりした味が、ついもう一杯のおかわりになる。  
これでもずい分はしょつて書いた。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912-1717

□菊水鮓支店

★創業32年。古くからのファンや有名人の姿も。

「なあノコ、いつべ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も誘われていたのに、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つた。明石の菊水酢支店が、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、二階の座敷とともにゆつたりとなるとのこと。

名物のあなごの箱寿し、こだいすす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舎店では、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。

## 菊水鮓支店



▲上左／小鰯すし、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、すしの美味しいのは」と話す補彌雄さんご夫妻

「春はやっぱり鯛がおいしいんでしよう。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? 前々から疑問に思つてたんですが……」

「それは、その店がネタに自信を持つての証拠ですね、  
このえび、おどりですが、レモンの酸味とちょっと塩を  
かけてみて下さい、新鮮なものほど、この食べ方で生き  
てくるというか、おいしくいただけます……」

車えびの甘みとレモンがほどよく合わさって、本当に  
おいしかった。

明石といえばやはりタコ。もう十年前、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)したこともある。本当にお  
いしい蛸は、足が太く短く、身がしつかりしたもので、  
いくら本場でも、そんな蛸はたくさんは取れない。あな  
こ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、ごはんとネタが同時におなかに入る時だそうで、ネ  
タが馬鹿でかかつたり、向うが見えそうに薄かつたり、  
そんな店は論外なそな。時々、活造りの看板の店で、  
目の前で魚をし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、しめて二~三時間とい  
うのが一番おいしい食べ頃、なんて話を聞いた。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 ちらし／並・800円 上・1200円  
0円 あなご／並・600円 上・1200円 小鰯すし／1300円

松前すし／1600円

明石市桜町14-1-4 ☎ 911-3355

月曜休(祭日の場合は翌日休)

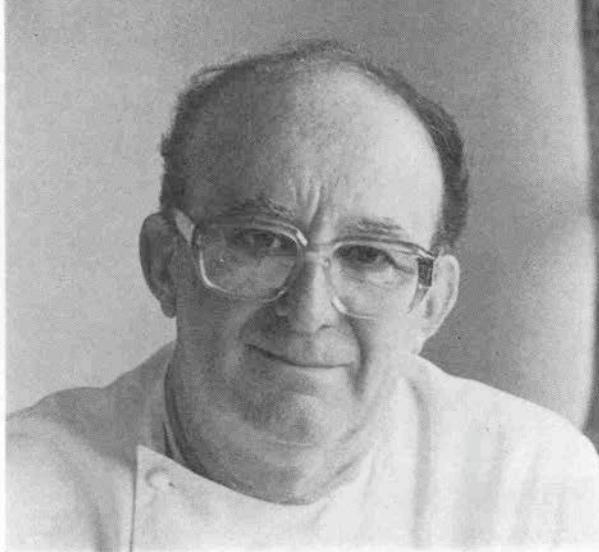
駅支店／明石・ステーションデパート西館 ☎ 911-3322

加古川店／加古川市栗津町 ☎ 0794-124-6611

# 神戸は世界の料理のパラダイス

ジヤン・メルオー (カトリック教会司祭・オルガニスト)

マルク・アリックス (シャンテ・クレール料理顧問)



戦争中も統は持たず料理番をしていた

なものでしたか。

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つて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つた。

メルオー それは大変でした。軍隊の中での生活はどん

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つたことがない。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、二

ースに移つて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。勲章をもらつて、またいろいろな所から誘いがかかり、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つて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まして、ポール・ボキユーズさんからその初代料理長兼重役をやらなければと薦められ、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されている方は、フランスでは何人くらいですか。

アリックス 日本国にいうと各県に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私は私を含めて12人でミッシェル・ギヤラール、ポール・ボキユーズ、ド・ラベーヌ、ドジヤー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）

### 料理は国際的な出合いの場

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

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るが、これは本当においしい。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。ワインとよく合ういろいろな種類があります。

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つ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。変にあけると穀が入つ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が、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がわかりました。話はいろいろはずみましたが「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い吃驚しました。

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。



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しましたね。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、わずか甘くしたり辛くしたり、変えたりしているかも分りませんが。

メルオー その通りだと思いますね。食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ないですからね。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、フランスの考え方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ね。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。日本の味になるということです。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ボ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、それをすると自分の心が狭くなりますね。相手の言つた通りにすれば、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ね。

アリックス それは料理のボ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。私はたくさんの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

一になりますね。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される。『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どころがありますね。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いますね。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。ダイエットですね。料理人と医者は人間に關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い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。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、一回目は慣れていないこともありますから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い楽しみです。

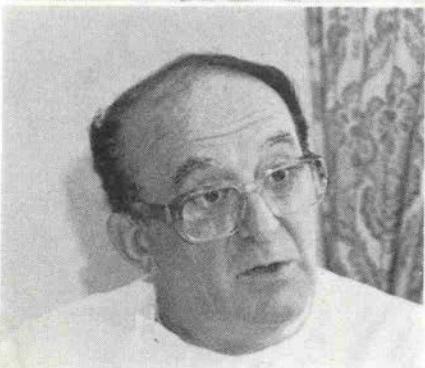
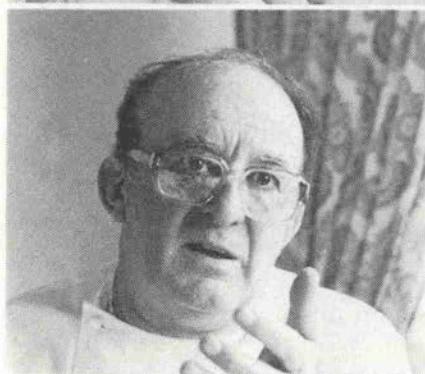
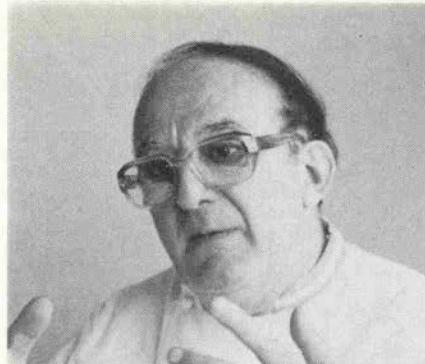
フランス料理は日本料理から影響を受けています。日本料理の味、考え方、あっさりした味など日本料理の特徴と思える要素をとり入れていますね。

メルオー フランス料理と日本料理とは、無意識的に影響をし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ね。東京にもたくさんあります。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)



神戸市立教育植物園

# 新しい発見の喜びを

渋野 竜二 △神戸市立教育植物園長▽

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。途中は水あり渓流ありで、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、植物園にしつとりとした落ち着きを与える夏。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、人気がなくなり、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。

植物園までのアプローチの山路を充分に楽しみ、片道

若者たちに、六甲山の良さは自分の脚で歩かんと分らぬよと、申しあげたい。

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。



教育植物園にて筆者

「教育植物園はどこにあるん。どないして行つたらええの」、という電話がよくかかる。宣伝が足らぬなと思ひながら、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、ウイーク・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、申しあげたい。

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。

植物園までのアプ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

な時期においていただきたいものである。

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、樹々の間を縫つてつけられた、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り、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、教室といって、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と見れば、そこにきっ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。そっと茎を触って見ると、両者の違いははつきりしていく、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、ユキザサがあつたり、樹の下に、可憐な花のバイカイカリソウの群生が見付かたり、エビネを見付けたり、また、足元には、不注意にも花茎を伸しかけたシヨ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。

休日には家族づれで賑わう。渋野さんは入園者の質問に対して、ひとつひとつていねいに答えていた。





# 芽吹く緑の山に 迷う我等はけもののか

富上 芳秀

△詩人△



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い求めたOL MAPにマークする。私たちはこれから兵庫県OLバーマネント・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バーマネント・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)がバーマネントをかけて歩き廻るコースと詮っぽい误解(?)をして胸さわがせたものである。

(広辞)

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・経由し、短時間に目的地に着くことを競うもの。」

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つても、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、單に人为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、轟椿の赤い息を飲み、熊蜂の飛行に目を向けるといった具合についついオリエンテーリングの本道からそれてしまいそうになる。

それにも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った。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った。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氣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っ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、私は新緑っていうのはやけに美しいなあと思ったものだ。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。

蕨が生えているとか山椒の木があると喜んでいるうちはまだよかつた。険しくなったと思った山道は突然、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、元気よく登り出す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まらく行くと山頂、ここで昼食、元気を回復。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、「こっちの方らしい」、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。「まちがつた、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まったのである。それは生々と本能の血をかきたてるような時間であった。ところで私たちは七箇所の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「五一〇万人のひょうご」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つていこうという「21世紀兵庫研究委員会」が発足して一年になる。月に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。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、これからはもっと地域の人々との交流を通じて、自分たちも地域のために活動をしなければいけないという役割意識をも

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いかねばならないと思っています。

橋本 今の中学生たちは昭和三〇年以降、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ても、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くてはならないし、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」ことの大切さを教えられますね。

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になう子どもたちを育てる場所ですし、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く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ましたが、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とり合って、主婦がその地域を支えるようにならいいな、と思っていました。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けたらと願っていますね。

**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も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つてゐるのはどんなことですか？

二森 指導者不足というも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つ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つ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思ったことの一つは、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ね。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ちをもつておられる人はずいぶん多いと思うんですねが、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・孫と三世代にわたつ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の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お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んなで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「チャリティー興服展示即売会」のお知らせは、誤りでしたのでお詫びいたします。△編集室▽

# 4年目に入つた 平野新聞

鈴木 博さんに聞く



編集室兼自宅で

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集人の鈴木博士は平野で生まれ育った生糸の「兵庫つ子」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、P.R.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

苦心のあげ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回のベースで発行を続け、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こなして駆け回る毎日で、創刊当初は記事一つとのも大変だったと述懐する。今年の3月22日には創刊

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。

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、单身パーティに渡り絵の修理をして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稻荷祭（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獺畑さん

新しい技術で  
味づくりに邁進  
しております。

町政協議会の品川貞治会長（故人）、平野新聞読者芸芸山小学校の母親コーラス、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を始め、地域で活動する人たちが集まり、「丸3年たつて、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、单身パーティに渡り絵の修理をして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稻荷祭（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獺畑さん（5月）などで、徹底して足で歩きまわって地域の話を聞き取り上げる鈴木さんの

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）、平野新聞読者芸芸

柳の選者ト部晴美さん、漆

山小学校の母親コーラス、

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を

始め、地域で活動する人たちが集まり、「丸3年たつて、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、单身パーティに渡り絵の修理をして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稻荷祭（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獺畑さん（5月）などで、徹底して足で歩きまわって地域の話を聞き取り上げる鈴木さんの

ORIGINAL TABI

Tabifuku  
タビ福

本店 塚本通3丁目 ☎ 078-8868  
センター・プラザ西館2F ☎ 078-3500  
センター・プラザ2F ☎ 078-2767  
メトロこうべ・神戸タウン ☎ 078-0439  
さんプラザ3F ☎ 078-391-3720  
株式会社 タビ福  
ローソン柳原店 ☎ 078-0330



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  
山の街店 TEL (078) 581-2377  
名谷店 TEL (078) 791-7171～2

味一亭  
かねてつ



慶びの家具

江戸屋

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

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

古い一枚のSPP版から当時の平野の人々の暮らしぶり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、當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。

「地域のオピニオンリー

ダーとして、みんなを引っ張つて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つてい

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

に共感する人が出でてくれれば

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

ことができる。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

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。

今の新聞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

ティバルだそうだ。



すっかり地域の名物となった平野新聞

お好み焼  
美丁 Yoshicho  
福原金比羅宮西入ル 575-7913  
平日・PM3~PM10:30  
金土日・AM11:30~PM10:30  
水曜日定休日

家庭的なふんいきで  
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  
高速新聞駅東へ200米

香り一番 味一番  
サックリうまい  
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

●パパはナウすぎて過激なのは

平岡 素敵なネクタイをお召しでいらっしゃいますね。

樺山 娘からのプレゼントでイタリアのおみやげです。「プレッピー？」と聞いたら「遅れている、今やヨーロピアンカジュアル」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

主人に贈るバターンが多いですね

樺山 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味がありますから、今でもちゃんと置いています。この頃の父子は対等になつてきましたね。お店に行って

というのでは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。「こんなもの欲しがってるな」とか、「こんなものを贈れば喜ぶだろう」と

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すから、ジーンズショップや女性ファッションの店にょつちゅう足を運びます。以前は娘たちの洋服を探して買ってきてましたが、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よ。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。



出席者

平岡 昌  
（ゼントハウス4F  
エクラセクテープロアマネージャー）  
樺山 勅四夫  
（オンワード牧場社長）  
樺山 優子  
（甲南大学文学部卒業）

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トリップに入つて見たり探すことには抵抗や照れはないですか。

桜山 もともと洋服関係の仕事をしていました。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。そこから共通的话题も生まれるし…。

優子 私はブランドものはあまり好きではないんですが、人にプレゼントするときはブランドものや舶来の小物がやはり多いようです。平岡 イニシャルコーナーでイニシャルを入れて個性を加えていいですね。ゼントハウスでは「父の日」の好適品を全館、フルに取り揃えています。2Fではネク

タイ、カフスなど、4F(エグゼクティブフロア)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ィ感覚あふれるニットシャツ、セーターなど。6F(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カディブなヤングアダルトのために巾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、スピード感があつ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、そのスキーや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

だりますでしょ。他の人だったらなかなかなどないですね(笑)

桜山 まさに「あうん」の呼吸でジビションをやつてのけたら、船に乗つてる人がみんなこっちを見て「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。

桜山 ひとことでいうなら「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もいいと思つていま

す。こつこつ時めて一瞬のうちに使つてしまふという感じですね。そして自分自身のプ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。

桜山 プレゼントの意味がわかるのは社会人になつ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、お互いのプ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こぶものを考えてプレゼントする方向に変わってきますね。「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ようね。

## GENT HOUSE

MEET THE CONTEMPORARY WAY  
OF REAL DANDYISM  
SANMOMIYA, 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

イングランドンブ "HUB"

営業時間AM9:00~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

