

● 小山乃里子ノコちゃんの

華麗なる食べある記



△93▽ フランス風中国料理 夢香亭
△94▽ 手打ちうどん あこや亭

□ 夢香亭

★南京町で、一味ちがうフランス風中華料理を

元町の南京町がずい分変わった。

やわらかい色合いの歩道に、夕暮れになると、だいたい色の街灯がぼおっとなじむ。

美しくかざりたてられた楼門に、ついこの間訪れた、サンフランシスコのチャイナタウンを思い出しながら、この六月にオープンしたばかりの「夢香亭」にむこうて歩く。フランス風中華料理って、一体どんなものなのか。

神戸には中華料理と看板を上げている店が約百店はあるという。北京、広東、四川など、それぞれの地方を看板につけているが、フランス風というのは、多分ここ一軒だろう。お肉屋さんの横の階段、とんとんと登る。いらっしやいと出でましたご主人を見てびっくり。なんとステーキのフックの岩田さんではありませんか。

「どうしてまた中国料理のお店を？」

「ええ、もう長年の夢でしてねえ。中国の何千年の歴史と、宮廷料理の素晴らしさ。いつかやってみたい、と。まあ趣味といえそうですが……」

いえいえ、趣味だけで香港や台湾にわざわざ修業に行くなんて、これはもうほとんど本気でいらっしやる。

さて、まずはオードブル。キュウリやピータン、豚の心臓、豚の舌、かしの白切り、魚などは、普通のオードブルと同じだが、大きなお皿の真中にスモークサーモンが笑ってる所がちらりとちがう。そして、一つ一つの味つけがしっかりおいしい所が、かなりちがう。

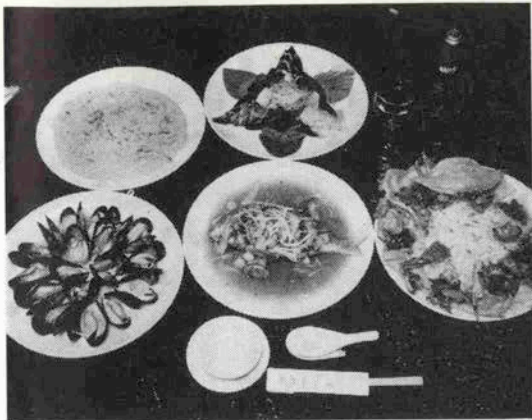
うわあ、これ、ムール貝ですよん。中華料理にムール貝、ほう、クリームソースの味がまったりとして、この辺がフランス風の最たるところですねえ。

一つ、二つ、人数と貝を見比べて熱いうちに食べて下さいとの声を幸いに、しっかりカメラマンの分もお皿に取っていただいた。

これは何ですか？ ふかヒレのサフランいりつけ。ふうん、ふかヒレスープってのは知ってるけど、このペーシになっっている牛肉のムース、牛のミンチと生クリームはいい、ねぎとしょうがの汁を入れて、一時間以上も練るんですか。変わった料理ですねえ。口の中につるりに入った。さっきから感心ばかりしてメモも取れない。

おしどりのカニ、たらばガニの身のムースと、わたりガニの足。二つのカニの味が一度に楽しめる。

夢 香 亭



▲上左/ふかひれのサフランいりつけ 上右/オードブル 下左/ムール貝のクリームソース 下中/蟹肉料理2種類 下右/鯛のしょう油煮つけ
「5千年の伝統の中国料理に近代フランス料理の手法と演出を加えた新しい味を……」と岩田夢隆・和子夫妻



□あこや亭

★本場・讃岐の伝統そのままに「粉をこね手で打つ」

久し振りに、あこや亭の布引店を訪れた。

もちろん、名物のうどんすきをいただく為だが、入った霧囲気がちがう。あれっ、こんなに一階広々としてたっけ。昔、布引きの滝まで歩いたあとは、よくここでうどん食べたものだったのに、あの頃はずっと小さい店だった。キョロキョロしてたら、お二階へ、と言われた。二階もどーんと大きくなっている。

あのお、こいつ改築なさいました？小さな声で聞いてみる。昭和四十四年に開店しまして、大きくなったのは四十九年です。明確な答が帰って来て、それじゃあそんなに長い間こちらに来てなかったのかと、身体も小さくなる。まあ、その分住吉のお店にはちよくちよく行っているからいいとするか、なんて自分で言い聞かせる。

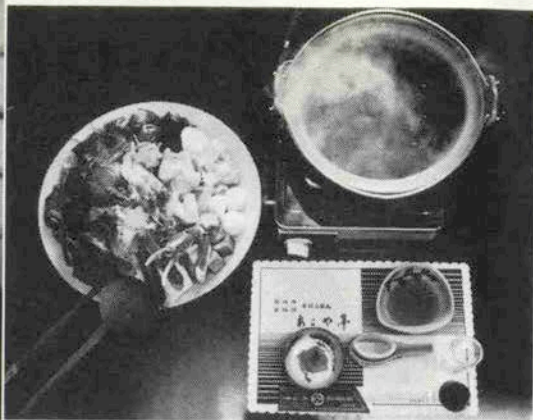
一階、丸テーブル一〇八席、二階は座敷二百二十二席そして三階が大広間で百席、大変な規模である。

もともと、神戸で初めての手打ちうどん専門店として

そして最後は鯛のしょうゆ煮。といっても、ワインがたっぷりソースに入っていて、ネギの細切り、ピーマンだけ、しいたけ、黒くわい(マーティ)のさいの目切りがソースにまじわり、鯛の味をひときわ盛り上げている。ランチタイムは飲茶もやってらっしゃるとか。きれいになった南京町を散策のついで、一味ちがったフランス風中華料理を召し上ってはいかが。

フランス風ふかひれのスープ(サフランソース) / 4000円(3人前)
干しなまこのパルシ / 3000円(1人前) 自身のさかなのワイン蒸し(はま納豆ソース) / 時価 小人数コース 2名(料理5点、デザート1点) / 8000円、4名(料理6点、デザート1点) 1万6千円、6名(料理7点、デザート1点) / 2万4千円、ランチ(スープ、サラダ、料理2点、コーヒー) / 2000円
中央区栄町通1丁目3-16 チャイナコート2F 電話332-10191
午前11時30分〜午後9時(ラストオーダー18時30分) 毎火曜定休

あこや亭



▲上/季節の野菜・魚介類を豊富にとりあわせた寄鍋・特製あこや鍋
「昔ながらの製法をかたくなに守り続け、こねあげた手打ちうどんです」と中馬 博さん

スタートしたあこや亭。

さぬきうどんの本場に修業にいらした、元十両の店長が、粉から、塩水を入れませて練って、という作業を、今だに陣頭指揮でやってらっしゃるだけに、あの、しこしことした口当り、決してねばねばと汁にとけない口当りの良いうどんの味は益々しつかと確立され、その上豪華で値段は手頃というお弁当まで評判とあつては、お店が大きくなるのは当り前の話なのかもしれない。

目の前のお鍋から、さっきからお腹がぐーっと鳴るほどのおいしそうなおいがたちこめている。

まずは、口をほっぺかりあげた蛤、身を食べると同時に、おだしも飲んでみる。かつをといわしを使う所まではなんとか聞き出したものの、あとは秘密とか。味見専門の方がいらして、トアロード、住吉、兵庫各店、夫々の味だけれど、時々一斉味見会なるものがあるそう。

ぶつ切りのはまち、はげ、生あなご、焼きあなご、海老、カニ、あこや貝の貝柱、このあたりが海産物、そうそうわかめも入れなくっちゃ。赤身の牛肉もたっぷり、かしわの柔らかいこと。野菜は白菜、きくな、えのきだけ、こいも、大根、人参、そして厚揚げのさいころ切りかまぼこが色どり。丸いおもちをふうふう口にほおばった所で、うどんをさつと泳がす。

うどんすきには、具は二十六種類入っている、と聞いたがメモを数えたらちよいとたりない。多分夢中で食べていたから二、三書き忘れたらしい。栄養たっぷりである。歯ざわりの良いうどん、つるつると食べていたらさあ、おじやにしましょう、と言われる、きついベルトに悩んだが、これがまた技群においしかった。六甲おろしが吹き出したら、また友達を誘って行ってみよう。

きつねうどん/400円 ささうどん/450円 あこやうどん/500円
鍋焼うどん/750円 特製あこや鍋(うどんちゃんこ)/3800円
あこや鍋(上)3000円(並)/2400円 京風あこや弁当特製3000円 あこや弁当/2500円 清流弁当/2000円
布引店/国体道路・生田川東側 電話331-6300 午前11時~午前1時 住吉店/国道2号線沿い・住吉川東側 電話453-3737 兵庫駅前店/電話575-15306 トア・ロード店/電話391-2538

KOBE MODERN LIVING

「月刊神子っ子」の使命は、市民のみなさまの衣・食・住に必要な情報をできる限り多く、正確にお届けすることにあります。このページは、よりよい暮しのために月刊神子っ子が選んだ住宅情報のコーナーです。

芦屋に超モダン感覚の
フリック・コートが完成

芦屋に、「風と光の、私空間」をテーマとした新しい感覚のマンション「フリック・コート」が完成、このほど分譲を始めた。

これは住宅11邸と5つのショップで構成されるが、外装だけではなく室内もコンクリート打放し、四面採光など、モダン感覚と細心の配慮が随所に見られる。

10月8日午後3時から落成式典とパーティが開かれた。売主の所司原義久プロメテウス（株）社長は、「二年前から超モダンな建物を考えていた。風と光がどこから

でも入るようにプランを練った」

とあいさつ。また、設計担当の大杉喜彦さんは「通常のマンションの設計・施工の倍以上の時間をかけて完成。小さなコミュニティをめざした」と話し、一方、施工者の西宮章泰大工建設（株）社長は「コンクリートだけで建物の表現を可能にしたまったく初の試み。これからの関西の建築の方向性を示している」とフリック・コートのユニークさを強調した。

いずれにしても、時代を先取りした新しい住空間であることは誰もが認めるところであり、パリの国際ビエンナーレ招待出展作品であることもうなずける。

甲陽園の高台で
心にゆとりのある暮らしを

藤和不動産が、阪神間屈指の住宅地でくりひろげるニューライフステージの中に、現在建設中の「藤和ライプタウン甲陽園山王町」がある。風致地区にふさわしく「人と自然とのふれあい」を求めた総合設計で、もう少しゆとりあるマンションに移りたい、永住できるマンションを希望という人むきと言える。

△概要▽★所在地／西宮市甲陽園山王町2番地他★交通／阪急甲陽線甲陽園駅下車徒歩12分★地目／宅地・山林★用途地域／第一種住居専用地域、風致地区、第2種高度地区、宅地造成規制区域★総戸数／151戸★第3期販売戸数／25戸★敷地面積／開発面積270



式典であいさつをする所司原さん



フリック・コート外観（模型）



藤和ライプタウン甲陽園山王町（予想図）

0.8・21㎡ 分譲面積23583・66㎡★建
築面積/5706・78㎡★建築延面積/18
772・44㎡★構造・規模★鉄筋コンクリ
ト造2/5階建★間取り/3LDK/4LD
K+納戸★専有面積/89・22㎡/169・
20㎡★バルコニー面積/9・56㎡/95・
41㎡(ルーフガーデン面積含)★価格/35
90万円/9200万円★最多価格帯/47
00万円台(5戸)★開発許可番号/兵庫県
指令版第1-91(阪55) 昭和56年2月20日
★建築確認番号/第5744号(昭和56年5
月21日)★完成予定/昭和58年3月末★入居
予定/昭和58年4月末★価格有効期限/昭和
57年11月末★売主/藤和不動産、建設大臣
(5)第408号★お問い合わせ/神戸営業所
078(232)0911

三井ホームから「ビバーチェ」

新しいメッセージをおくり続け
る三井ホーム(本社・東京)が、
都市型住宅「ビバーチェ」を今夏

LIVING SPOT

リビング スポット



★ユニークなモニター制

新しい街へネオポリス▽づくり
本格的木造住宅へ大和ネオホーム
▽都市型マンションへネオハイツ
▽など「住」に関する分野で幅広
く活動する大和団地㈱(本社・大
阪市)では、△シンセリティー▽
の販売を記念してモニター制を実
施している。購入者すべてが対象
というわけでは決してないが、モ
ニター契約を結ぶと、半年間モデ



話題の「ビバーチェ」

に発売、神戸周辺でもなかなか好
評のようだ。ビバーチェはオリジ
ナル部材・設備類をパッケージ化
し、現場作業等の効率化を図る事
で、高品質低価格の住宅を実現し
たという。

現在、山の街でプラン選定付宅
地分譲中(17区画)とのこと。

★三井ホーム☎078(22)1688

ルールの役割をはたしたり、ア
ンケートに答えたりする事により
月額20万円(半年間)の報酬があ

る。見学者
も実生活に
即したモデ
ルルームが
見られると
あって好評
のようであ
る。★お問
い合わせ/
神戸営業所
☎078(2
392)0
345



シンセリティー

新しい試み「コーポラティブ方式

住宅不況の続く中、熊田工務店
(熊田忠夫社長 本社/城崎郡日
高町)が関西では初めてというコ
ーポラティブ(協同組合)・ハウ
ジング方式による住宅建設にとり
くんでいる。コーポラティブ方式
は、何人かが集まって組合をつく
り協同で土地を入手し集合住宅を
建てようとするもので、日本でも
最近ではその例も少なくない。そ
の場合、家を建てたい人が組合を
結成するのが一般的であり、住宅
建設業者がコーディネイター役と
なって希望者を募集しコープ住宅
を建設するのは、関西では初めて
の試み。購入者は間取りなどに関
して設計段階で希望を反映させこ
とができるというメリットがあり
建設業者にとっても、売残りとい
うリスクを回避できる利点がある
現在、熊田工務店が取り組んでい
るのは、北区鈴蘭台の鉄筋コンク
リート4階建(13戸)のマンション
で、残り3戸を募集中。

△概要▽★名称/鈴蘭台コープハイツ★所在
地/神戸市北区鈴蘭台北町4丁目1の1他★
交通/神戸電鉄鈴蘭台駅より徒歩6分★地域
★地区/第2種住居専用地域、第2種高度地
区★地目/宅地★建ぺい率/60%★容積率/
200%★敷地面積/437.28㎡(私道
含む)★建物延床面積/794.03㎡★構
造・規模/鉄筋コンクリート造4階建★総戸
数13戸(店舗3・店舗付住宅2・住宅8)★
竣工予定/昭和58年7月末★入居予定/昭和
58年8月末★詳細の問い合わせは熊田工務店
またはユーエスティー☎241・8893

がんばっています！

ベトナム難民の職場を訪ねて

橋本 明〈社団法人「家庭養護促進協会」事務局長〉

三宮センター街の東側、さんプラザの一階に「太平閣」という中華料理店があるのをご存知の方は多いと思うが、この店に十四人もベトナムからの難民が働いているのはほとんど知られていないだろう。

この太平閣へ姫路の難民定住促進センターから初めて難民がやってきたのは一九八〇年の九月十六日。今から二年前だ。

難民の一人、黄顕富さん(40)は三年前の二月、妻と幼い子供二人を連れて小さな帆船でベトナムを脱出。船には六家族二十七人が乗っていたが、いつ海賊に襲われるかもしれないし、荒波にのまれて海の藻屑と消え去るかもしれないし、命がけの逃避行であったが、無事に一カ月後に香港にたどり着く。その後、黄さんの妻である徐一



さんプラザ1階の太平閣

心さんの二人の妹、少心さん(29)と恵心さん(28)の二家族、それに独身の弟、越生さん(27)がそれぞれ別々に船で脱出した。親族がこのように別々に脱出したのは、万一の時の事を考えて危険を分散させるためだったという。それから香港から日本へ渡り、二年前の五月に姫路の難民定住促進センターへ。

太平閣の社長、関自強さん(70)は広東省出身の神戸華僑二世で広東語が自由にしゃべれるので、広東語の理解できる中国系ベトナム難民を受け入れることにし、中央区熊内町のビルを家族寮として提供した。黄さんは今、夫婦で太平閣で働き、小学校六年と三年生の息子二人は中華同文学校に通っている。黄さんの他、この店で働いている難民は、

何さん(38)。家族は4人で、兄と弟もここでいっしょに働いている。

徐さん(28)。独身。

梁さん(29)。独身。両親もいっしょに働いている。

潘さん(53)。中学二年生の息子がおり、息子の潘福瑞さんはこの夏中央区の中学卓球大会で優勝したスポーツマン。

潘さんはゆくゆくはまだベトナムに残してきた家族を呼びよせ、いっしょに暮らしたいと考えている。

張さん(35)。奥さんと二人だったが、昨年の夏、ここ

へきて神戸で女の子が誕生した。

この他、中国からの日本人帰国者も三人ここで働いている。

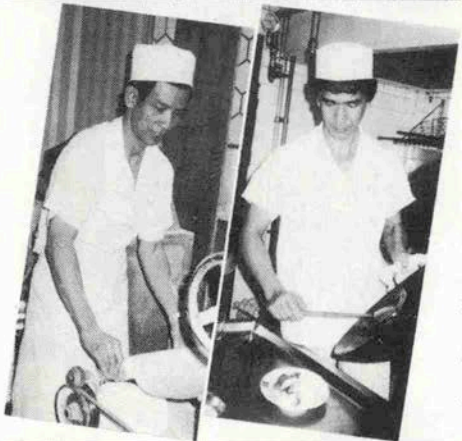
彼らの仕事は、男性は調理場でコックの見習いとして働き、将来は一人前のコックになる予定。女性はい洗いの仕事で雑用が多いがみなとても勤勉とのこと。将来はみんな日本に定住したいと思っているが、家族数が多いので「住居」の問題が一番の頭痛の種だそうである。

「自分の家を持ちたい」というのが難民の夢でもあり、そのために市営や県営の住宅を何とか提供してほしい、という。

姫路の難民定住促進センターでは、今までに家族を含めて五一〇人ほどが巣立っていき、約二九〇人が日本で仕事についている。が、なかなか定着しにくいという。その理由として、日本とベトナムとの労働についての考え方の相違や、日本の商習慣について理解が乏しいこと、などがあげられている。職場は機械関係が多く、単純労働なので言葉はそれほど問題ではない、とのことだが、言葉の不自由さからくる日本の社会での孤立や孤独感も労働意欲に大きくひびいてくるだろう。



店先のふたまんコーナー



調理場で働く黄さん(右)とワンドンをつくる何さん



調理にも慣れました梁さんのお父さん(右)

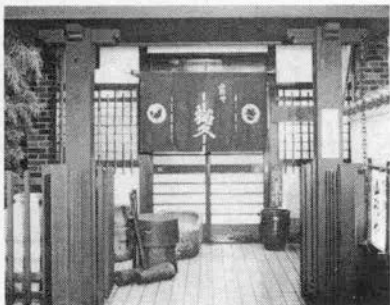
太平閣で難民のお世話をしているマネージャーは「うちの店の雰囲気だと異国にいるという感じがあまりないんでしょね。言葉は自由に通じますから。ただ、難民でも言葉の違うラオス系の難民だとうちでもうまくいくかどうかはわかりません」という。

神戸市内では現在難民が働いている職場は長田区のキシキ産業一人、島本ゴムノリビキ工業所二人、ギョウウザの「王将」湊川店一人、など全市で約二十人程。

「難民を企業として受け入れるには、難民の背景や生活習慣の理解、さらに在留手続や、家族に子どもがいる場合は学校の問題などもありますし、企業側にもいろんな負担がかかることは事実です。そのようなことをよく理解していただいて、難民にも雇用の機会を与えてほしい」と定住促進センターでは望んでいる。

最近の不景気ムードで難民の職場開拓は一層困難になってきているという。日本への難民が増え続けている現在、雇用問題を含めて、彼らの生活をどう支えていくかは、日本が世界からも今、問われている課題の一つである。神戸の企業も雇用の窓口を開いてほしいし、行政としての対応も積極的に考えてほしいと思う。

古陶器の逸品で味う
季節の風味



狩猟解禁にともない、すずめ、山鳩、きじ、などの野鳥料理が始まります。その他、鹿刺し、馬刺し、鴨ねぎ、うずら、などもあります。阪急岡本界限のシャレた雰囲気の中にとけ込んだ焼鳥と釜めしの当店で、秋の味覚をお楽しみください。 (店主)

焼鳥 山形や 裕久

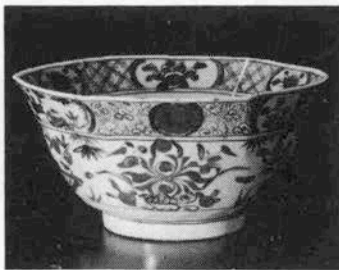
神戸市東灘区本山北町3-11 (本市場場東)
(阪急岡本、国鉄摂津本山各駅から徒歩2分)

電話 (078) 452-2905

5:00pm-10:00pm 毎週月曜日休み



● 山形や名品コレクション



古伊万里
赤絵赤玉見込龍紋大鉢

★神戸の集いから

★砂田重民さんの博士号授与を祝う集い

日本とアセアン諸国との間に友好の橋を掲げる活動を続けてきた砂田重民さんが、タイ国との留学生の交換、学術・文化の交流など両国の友好親善と相互理解



砂田さんを囲んで乾杯！

に大いに貢献した業績により、去る7月タイ国立スリナカリン・ウイロート大学の名誉教育行政学博士の学位を授与された。その榮譽を称え、さらなる活躍を期待し大いに激励しよう、坂井時忠兵庫県知事や宮崎辰雄神戸市長などが発起人となつて、9月9日ポートピアホテル「僱楽の間」で祝賀会が催された。国際都市・神戸にふさわしいインターナショナルな榮譽とあつて、会場はつめかけた1

500名の熱気にみちあふれた。

★半世紀を迎えた神晴夫の

アゴヒゲがなくなつた

若い若いと思つていたト

ムキャンティ（ワシントン

ホテル1F）の神晴夫さん

（パーテナー協会神戸支

部長）が何と半世紀を迎え、

九月二十三日にいびりいち

びる集いが店で開かれ何と

100人近くが大集合。しかも

荒尾親成、長島隆、石阪春

生、松井一郎、筒井康隆、

松本幸三、今岡頰子、藤本

ハルミさんら文化人たちが、

小泉徳七、樽本久、島田光

夫、西宮章泰さんから経済人

たち。堀郁子、森哲也、中

谷衣里、中田実郎さんらミ

ュージシャンたちと多彩な

顔ぶれ。



ミスター・キャンティ、樽さんおめでとさ

司会のかのうじゅんこさんの進行で、50本の紅いバ

ラの花を抱き、50本のキャンドルの灯を吹き消す樽さんに大拍手。乾杯のリードをとつた長島隆さんは「この土俵で、神戸の文化人、経済人が交流でき育つたのも神さんの人柄故、ますます健康で!!」と祝つた。猪名野神社の松下宮司により、ヒゲソリ式の儀がもたれ、トレードマークを刷り若返つた。

★石永皓一郎パステル画展に集う

新美術協会の審査員で、神戸では数少ない日本画の中堅作家として活躍されている石永皓一郎さんのパステル画展が北野坂のぎやらりー神戸時代で九月十六日〜十三日まで開かれた。

とした躍きを放つていた。初日のオープニングパーティーには評論家の赤根和生さん、元町画廊の佐藤廉さん、新美協の山田皓斎さんから多数が参集し、石永さんの展覧会開催を祝つた。



オープニングパーティーでの石永さん（中央）

「絵画はデッサンに始まり、デッサンに終ると思う。」といつても言われる石永さんの画風そのままに、壁面に並べられた静物、風景、スード等のパステル画は凛然

♥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 392-0200 小泉正巳



ホテルで、予約した、ブロードウェイでのミュージカル、「コーラスライン」を見に行く。何年か続いている、ロングヒットらしく今夜も満席。今、私は、パリから、12時間、「ここ」ニューヨークに、昨日着いた。翌日、さっそく、アレコレ、ハードスケジュールで好奇心の塊と化して、ブロードウェイの劇場の前から10番の席に坐っている。ゆっくり食事をして、気分のゆったりしている先ほど、口ツキー山脈でとれた松茸は香りもよくて、日本では口に入らないのを、ニューヨークで味わえたのでゴキゲン。そして、驚く程、日本食が流行で、ニューヨークツ子で、どこでもいっぱい。アボガドとカニの組合せの、にぎりで、カルホルニア巻とか、こちら流のにぎ

NEUE MODE MÄRCHEN 58

えと文 篠原 順子 (スチリスト)

HEART IN NEWYORK (1)

「コーラスライン」に
ノックアウト!

りも、ユニークなのが、いろいろ開発されておかししい。けっこういける。ミュージカル、その他、劇場やシヨウは、遅く、八時からが多い。とてもありがたい時間で、日本もこうあってほしい。全てコンサートも6時間演だと、仕事も終えて駆けつけるのも、あわただしい。

ヨーロッパ風の、クラシックなオペラ劇場の様な建物が意外な感じ。ロック風の、テンポの速いリズムと共に幕が開くと、二十人位の男女が、機械的な正確さと、モノスゴイテンポの速さで、舞台でのリハーサルしている場面やオーディションを受けて落ちてゆく筋書きが、ダンスだけでドラマが展開して行くわけだが、その、ダンスの美しさ、テンポ、

迫力、まさに、しばらく息を吞んで、魅せられた。ノックアウトと言っ感じなのである。十時過ぎ、アチコチの劇場から、まだまだ、夜はこれからと云う、ギンギンのブロードウェイに、人々はどっと、出て来る。活気に満ちている。さて、これから、どうしよう、異様に足どりも軽く、今のダンスに、すっかり参加していた様な気分で、我々4人は、(3人は日本から出張、一人は在ニューヨークで、一年位、こちらの大学で、社会人になってから、勉強している、カッコイイお兄サン)

すっかり、ニューヨーク。旅先でのそれも外国での、人とのふれ合いは、神経が過敏になり、いろいろな意味で純粹になっているだけに、感覚的に、同じ部分を持っている人と云うのは、懐かしさと親しみを感じホッとする。10年前から、ひよっとして友達?と云う具合に、我々は、彼とすっかり気が合ってしまったのだ。さてスタジオ54、と云うデイスコへ行こうと云う事で、人だかりのいっぱい、54にやって来た。

つづく



ボルボネーゼ

日本初の専門ブティック

ブティック「ボルボ」の大村宏子さんを訪ねて

イタリアが生んだ皮革の名品、ボルボネーゼの日本初のトータルブティック、「ボルボ」が九月十日、神戸・元町三丁目にオープンした。ボルボネーゼブランドに惚れ込んで、ついに衣服のライセンス化を始めた、オーナーの大村宏子さんにインタビュー。

—大村さんが、初めてボルボネーゼを知ったのは？

大村「十五年ほど昔、羽田空港のカウンターで、ボルボネーゼを着た女性を見かけ、あんまり素敵なので、側に寄って触らせて頂いたら、皮なのでビックリしたのが最初です。そして、その方のご主人がヨーロッパで買って

らしたとき、私もヨーロッパへ旅した時、必死で探し回りました(笑)するとサントノレにあると教えて貰い、走って行きました(笑)お店にスカートと靴が一点ずつだけあって、それを買って帰ったのが、初めての買い物です。日本では、藤田商店がエージェントになっていると聞き、東京まで出かけ、バッグを二十点ほど買って神戸へ持って帰ってきたんです。自分自身のコレクションにしていたんですが、周囲から評判が良いので、どうとお商売にしてみました」

—ボルボネーゼの魅力は、どんなところですか。

大村「日本の佻びや寂に通じるような「深み」を感じて好きなんです。落ち着いた品の良さがあって、どんな場所や景色にも、しっとり溶け合いますね。例えば、パーティ会場で、紺やグレーのスーツを召した男性の中でも合いますし、ゴルフ場のようなカラフルな場所でも意外と目立つんですよ。動物的な柄のように思われて、初め抵抗を持たれる方もいらっしゃいますが、日本の小紋にも似ています。事実、武士の手甲や足袋に皮で同じ柄があったようですよ。それが同じ頃にイタリアでもこの柄があって、文献を紐解き、研究してみると面白そうなんですよ」



明るく、開放的。典型的な神戸っ子の大村宏子さん



洋服のライセンシ化はいつから始められたのですか
大村「この柄を皮革だけでなく、布地にも染めたいと思
い、いろいろ工夫して、やっとミラノの本社から許可が
でました。現在、ポリエステル、綿、ウール、絹などを
素材にウィンピース、ブラウス、スカート、パンツ、ベス
ト等のアイテムがあります。私がイタリアへ着用して行
ったら、工場の人達も驚いていましたね。

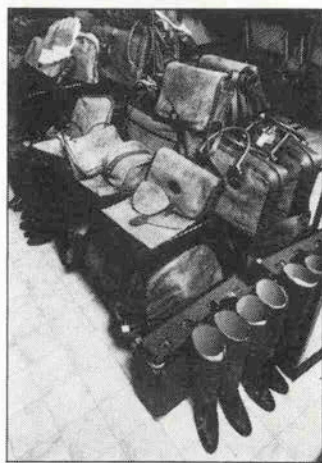
昨年の六月から、ライセンシ化が始まりましたが、ポ
ルボネーゼの場合、一シーズンでの枚数が限定され、枠
ネームもイタリアから送られてくるので、決して量販は
できません。私は洋服のデザインと布地の選択をしてい
ますが、少量でもできるだけ良い物を創りたいですね。

息子も手伝ってくれていますので、将来は、海外へ逆
輸出するところまで、頑張ってみようと思います。神戸
の片隅から、ただ好きで始めた素人商法で、ここまでこ
れたのは、藤田商店や周囲の人達の協力のおかげだと感
謝しています。」

ポルボネーゼは、全国でも注目を浴びていますね。
大村「私も二年間ほどは、藤田商店とバッグだけの取り
引きでしたが、それが毎月よく売れて、四年前にトアロ
ードに、ポルボネーゼから許可を頂いて、「ポルボ」を屋
号にオープンしました。初めての専門店を目標に、とい

「ランプや椅子もポルボネーゼです」と息の大村邦年専務

うことで、
バッグだけ
でなく、靴
や皮革の衣
服もイタリ
アから入れ
トータルで
展開を始め
たのです。
現在ポルボ
ネーゼを扱
う店は、九



オーソドックなものからファッション性の高いものまで、バッグと靴は豊富に揃っています

州から四国、東京、東北と全国に三十二店舗です。
この店では更に、ベッドや応接セットといったインテ
リアまで扱い、本格的な日本初めてのブティックになり
ました。ポルボネーゼの奥さまがイタリアの閑静な歴史
のたたずまいを見せるボローニャにご自分のブティック
を持つてらっしゃって、とても素敵なんです。来年三
月に東京の帝国ホテル新館のインペリアルプラザにも出
店が決まり、ポルボネーゼが初来日します。この店は内
装やインテリアも全てポルボネーゼで統一する予定です
戸棚も全て商品になり、世界で初めてのブティックにな
るでしょう。」

——全国を展示会で走り回られて多忙な毎日ですね。

大村（邦年）「うちのおふくろは、ともかく家でじっとし
ておれない性分ですから。新しいものを見つけてきては、
素人の発想だけで、どんどん進んでいくんです。でも今
回のライセンシ化も着る人の立場にたった物づくりとい
うことで、藤田氏の心をも動かしたんでしょうね」

大村「商人の血が騒ぐのか、儲けは下手なのに、すぐ
お商売してしまふんです。ですから商売はそろそろ息子
に任せて、デザインだけに専念しようかと（笑）ファッ
ション都市といわれている神戸から、全国、全世界に通
じるファッションが、たくさん生まれると素晴らしいで
すね。そのためにも頑張りたいと思っています」

ブティックポルボ／元町3丁目 電話362-2217

●男が装いにこだわる時(最終回)

自分感覚で 確かなものを選ぶ

小北 紘砂夫 (神戸製鋼勤務)

陸上競技のやり投を半分仕事でやっています。日本では陸上競技の中でもあまり人気のない方の種目だと思のですが、ヨーロッパ、とりわけフィンランド、ハンガリーなどでは人気があるようです。この両国は、世界の超一流のジャベリンスローワーを出している国であり、これは当然のことかもしれませんが、たぶん、違いのわかる人が多いんだと勝手に思っています。

やり投を始めて今年で年13目、これだけ長い間やっていると、誰でもある程度までは上手になれると思うのですが、それからが難しい。私の場合、2年程前に技術的に行き詰まりを感じ、世界のトップクラスの技術を自分

のものにしようとした。このあたりで私は勘違いしていたと思うのです。所詮、それは無理なことだったと思いますし、自分自身が生かされないように感じました。これに気づいてから、自分の感覚というものにもっと自信を持たなければいけないということが分ったわけで、これで以前より前進できるようになるかもしれません。

やり投の技術も時代と共に変わってきています。変わる早さはそれぞれですが、私達の生活を取り巻くもの、音楽、ファッション等、すべてのものが変わってきています。そんな中で、どのようなものを選ぶかは、選ぶ人それぞれの感覚で決めるものと思うのですが、周囲を見ると、皆同じようなものばかり選んでいます。私は生活に必要な物を購入する時、その物の形で判断することが多くあります。形の悪いものにくるくものはない、と想っているためなのですが、まず、まちがっていないと思うのです。服、シューズ、バック等も然り。あまり、ファッションにとらわれることなく、自分がいいと思うものを身につけています。ほとんどに素人ですが、自分の感覚に自信を持って、自分は自分なりに……。



スポーツマンの小北さんには自然派のルオモが似合いました。



ゼントハウス5Fのルオモのコーナーはイタリアン・ムード



〒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

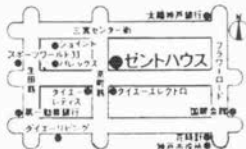
イングランド・クラブ "HUB"

営業時間AM8:00~PM11:00

シューズライフアラザ

ビッグウオーカー

営業時間AM10:00~PM7:00



GENT HOUSEからのメッセージ

●ゼントハウスに “ルオモ”到着!

ミラノファッション界をリードするメンズモード誌“ルオモ・ヴォーグ”の監修によるブランド“ルオモ”が、ゼントハウス5Fにトータルで登場しました。



従来のメンズモードのワクを越えた“ルオモ”の洗練されたスタイリングは、センシティブなミラノ感覚そのもの。ゼントハウスはそんな“ルオモ”をキャッチしました。アクティブなスポーツ・ウエアの機能性を優先し、ルールに縛られない、知的で自由な気こなしを提案。そのテーマは“バッサジェーロ”(イタリア語で遊歩者・旅行者の意)。余裕のあるアダルトへのファッションメッセージです。ゼントハウスの注目した“ルオモ”の良さとは。着こむほどに愛着のわく、しなやかでぜいたくな気分にはさせてくれる素材。
○街で、スポーツフィールドで、アウトドアっぽく着こなせるデザイン。

この2つのポイントです。デザイナーのM・ガリビニャーニはクレモナ生まれの30歳。彼のデザインソースは、道で拾ったり、空気の中に感じたりする印象の数々…。自然と融合する…そんな感覚で、話題のイタリアンカジュアルに身を包んでみませんか?

11月初旬、新装オープン



本場中国仕込みの料理人が腕を振ります。
新装なった当店で中国料理をご賞味ください。
50名様までの御宴会・パーティをたまわっています。

中国料理

栄和飯店

神戸市中央区栄町1丁目2-28
(大丸西口中華街)

TEL (078) 392-1982

11:00AM - 8:30PM 火曜日定休



陶芸

古川軒

ニューセンタービル
(三宮センター街1丁目)

電話 (078) 331-2813

●9月マンスリーサロン
人財(ひとづくり)シリーズ 第1回

教育は愛だ

大牧 晴男 (株式会社リザ専務取締役)



9月のマンスリーサロンは24日に株式会社リザの専務取締役大牧晴男さんに人財(ひとづくり)シリーズの講演の第1回を飾っていただいた。

大牧さんはリザに移られて8年、数多くの店を育成されてきたが、その前は神戸大丸で服飾関係の仕事に従事されてきた、ねっからのプロである。

大牧さんは、企業は人なりと、「人」の大切さを強調。人は多いが、役に立つ人—人材は少ない、それを育てること—教育が重要である。それには、生まれながらの性格を見抜いて特性を育てることと、リーダーを育てるなどの段階別教育の必要がある。リザの場合教育の重点は①人格におかれており、②マナー③教養④商品知識⑤番めに販売技術となっている。また、どのようにして「私の会社」という気持ちにさせるか、いかにして積極的にさせるかという問題がある。それには企業の目

的を明確にして、従業員が一番大事であるということを知らせ、会社のことをできるだけ教え、仕事に誇りをもたせることが大事である。

また最近では豊かになって仕事の価値観が変わってきており、お金のためというよりも、自己実現のためとか、将来のロマンのために働くという人が増えてきている。また女性でも仕事を生涯のものとするようになってきている。リザの場合、女性が復職するとき退職時の地位・給料を保証することになっており、貴重な女性の人材を確保する制度が設けられている。

さて、部下の教育を考える場合、部下は自分の体の一部と考えて、ことに当らなければならない。命令は、正しく、わかりやすく、具体的に、詳しく与え、仕事に関してその重要性を認識させ、実行する上でのヒントを与えることもいい。そして結果の報告をさせ

ることが大切である…。

大牧さんは終始なごやかに力強い声で話され、総まとめとして、「教育は、最後は愛情なんです」とすばらしい言葉で締めくくられた。

●11月のマンスリーサロン

日時/11月19日(金)午後7時

所/神戸市立勤労会館

講師/松宮隆男(モロゾフ株式会社専務取締役)



人財(ひとづくり)シリーズの第2回目。モロゾフで営業部長をされている松宮隆男さんに企業にとって重要な人材の育成についてお話をさせていただきます。

●KFS X'mas パーティー

時/12月20日(月)午後6時

所/風月堂ホール

会費/6000円

さあ、お待ちかねの X'mas パーティーです。例によって、ゲームや福引きやファッションショーと盛りだくさん。今回は特別に先着50名のなかから抽選でお楽しみ賞品が当たりますよ!多数ご参加下さい。