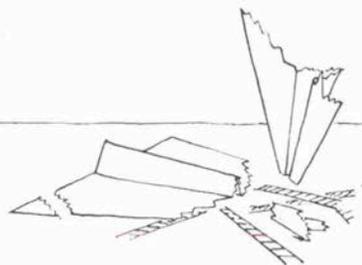
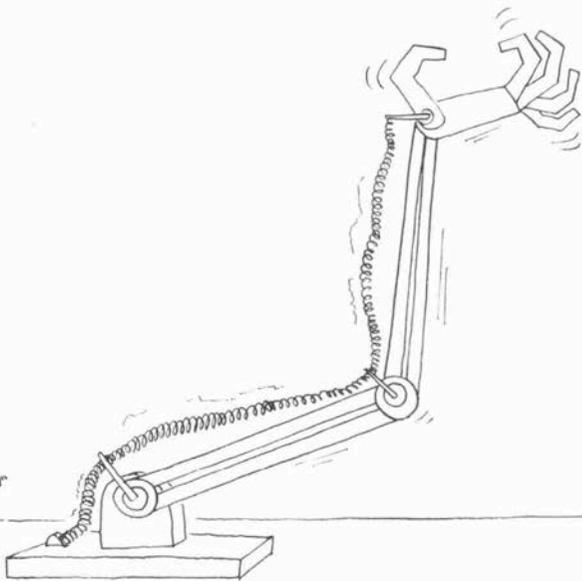


わきの下を  
さわるなど  
いってただろうか



● THE ARIMA SPA ●  
IN JUN

# 湯の街

## 有馬歳時記

★八十三のお婆ちゃんから

二十五のギャルまで

黄金週間の最終日の五月六日午後、新緑の有馬温泉を訪れた。四月八日から毎日曜日に陶芸教室が開かれているので、その様子を取材、紹介するためにである。神戸電鉄有馬温泉駅を南へ三百メートルほど歩くと、先山クリニックがある。「ありま工房」は、その敷地内にある。世話人の藤井清邦さん（写真家）にお話を伺う。

「陶芸教室の目的は三つほどあります。一つは医療対策。手先を使うことは健康にいいんです。二つ目は、お年寄りの余暇利用。そして、趣味。愛好家をつくることですね。しかし、やるからには本格的なことをやりたいと思って、皆頑張っているんです」

現在のところ会員は十五名。最高齢は八十三歳、最年少は二十五歳。

「今は消費ルネサンスといいますが、手づくりの味が見直される時代です。大量生産に飽き足らず、手づくり志向の時代

に合っているんでしようね。会員はまだ増やす予定です」

この陶芸教室で教えているのが立杭の岸本義雄さん（丸八製陶所）。明治四十年生まれだから今年七十六歳。

「ロクロを回して、もう六十数年になります。ただ、陶芸教室でやっているひねりは、今までには余りやらなかったですね。この教室では、まず最初に抹茶茶碗をつくって貰いました。あとは各人の好きなものをつくっています」

十五歳のときから陶芸を始めた岸本さん。兵隊仲間に請われて、有馬で陶芸を教えることになったとのことだ。

★目標は

昭和の有馬焼きの復活



岸本さんを囲んで

欽山は典雅な  
日本風の館です

国際観光旅館



TEL (078) 904-0701代

敷地内から湧きでる  
日本最古の温泉“有馬温泉”

阪急ホテルチェーン

有馬ビューホテル

TEL (078) 904-2295代

温泉と演芸と遊技場

有馬ヘルスセンター

TEL (078) 904-2291

雅ただようくつろぎの館

中の坊瑞苑

TEL (078) 904-0781

会議セミナーから御家族づれまで

有馬グランドホテル

TEL (078) 904-0181

結婚式場を完備しています



伝統と格式を誇る

兵衛

向陽閣

景勝高台の近代旅館

TEL (078) 904-0501代

●そぞろ歩きの有馬●



沙羅の花の美しい

念仏寺

沙羅の花散るや無常ということ  
 豊臣秀吉の側室、ねねゆかりの寺  
 西村 清志  
 として知られる念仏寺の庭に沙羅の  
 樹がある。沙羅は夏椿ともいわれ、  
 花の形は椿に似た白色である。六月  
 の梅雨の頃、ひときわ情緒が漂う。  
 念仏寺住職の永岡大純さんは、うる  
 おと号し次の一句をつくられた。  
 磐石を擲つ沙羅落花師僧の忌  
 永岡 うろお  
 花の盛りに落下を数えたら五百以  
 上もあったという。



一人一人に指導をする岸本さん

藤井さんは教室の目的を三つあげられ  
 たが、実は最終の目的は、有馬焼きの復  
 活にある。藤井さんは話す。

「江戸末期から昭和十年頃まで、この地  
 に有馬焼きがありました。有馬焼きの特  
 徴は、日常の生活で使う茶碗、湯呑み、  
 花器など実用的なものを作っていたこと  
 です。」

往時の有馬焼きは、今でも有馬の旧家  
 に残っているとことだが、その特色は  
 器が軽い、地が白っぽいことにある。

典型的有馬焼きとしては、徳利があげら  
 れるそうだ。

藤井さんの手もとには、徳利の型など  
 が保存されている。

「お年寄りだけではなく、若い人でも  
 陶芸への興味をもっていますし、自分の  
 作品を家にもって帰って、皆に見てもら  
 うことによって、さらに愛好者の輪が広  
 がると思いますよ。」

藤井さんが、こう話すと、岸本さんも  
 「ぜひ電動ロクロを入れて、皆さんに陶  
 芸の楽しさを味わっていただきたいです  
 ね」と意欲満々の様子。

この日も、慣れない手つきでロクロを  
 回わす一人ひとりに、ていねいな指導が  
 つづけられた。

有馬焼きの復活をめざして、これから  
 も陶芸愛好家の輪が広がるであろうこと  
 を期待して初夏の有馬を離れた。

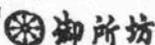
□問い合わせ／904-0712

テニスでいい汗  
 いい湯にとっぷり  
 味に集う



TEL (078) 903-1024

木造りの宿



TEL (078) 904-0551

自然の恵みを  
 湯けむりに伝える

政府登録国際観光旅館

古泉閣

TEL (078) 904-0731

旅は出会い  
 ほのぼの心を添えて

政府登録(登録第78号)

●月光園

神戸市北区有馬町318  
 TEL (078) 904-0366

有馬の歴史を語り続ける「いで湯の宿」

銀水荘

別館 楽山

TEL (078) 904-0622

別館 光楽

TEL (078) 904-3656



お客さまにお出しする器は  
すべて古陶器の逸品です。



四季折々の風味を味わいのある古陶器の逸品に盛りつけて召し上っていただきます。料理とともに器の肌触わりもご賞味ください。

※焼鳥コース（皮・ズリ・きも・ねぎ身・ミンチ・野菜2種類）の他に、  
山菜釜めし、筍釜めしの美味しい季節です。



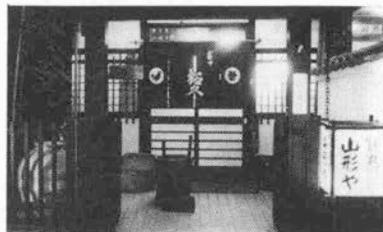
焼鳥



釜めし

山形や 裕 久

神戸市東灘区本山北町3-11 本市場東（阪急岡本・国鉄摂津本山各駅から徒歩3分）  
電話（078）452-2905 午後5時～10時 月曜休（駐車場が近くに変わりました）



# 生と死を支えるために

## 西日本初のホスピス誕生

橋本 明(社団法人「家庭養護促進協会」事務局長)

この四月に大阪市にある宗教法人「淀川キリスト教病院」内に西日本では初めてという「ホスピス」が誕生したので開所式に訪ねてみた。

ホスピスは英国で生まれ、英国に約七十、米国には数百もあり、わが国にはまだ浜松に一カ所あるのみで、一般の人たちにはまだまだ耳慣れない言葉であり、その意味するところはほとんど理解されていないといってもよい。

末期がん患者のように、回復の見込みのない人たちとその家族を支えていく施設、と言ってもよいが、「ホスピスは死ぬ場所ではなく、最後まで希望をもって生きる場所である」と開所式の挨拶で同病院の小寺理事長がの

中央が柏木哲夫副院長



べたように、回復の難しい病人が治療を続けて苦しみなから死んでいく場所ではなく、苦痛をやわらげ、残された生の時間を充実させて生きていく場所がホスピスなのである。

淀川キリスト教病院では十一年前

から日本で初めて死の科学に取り組みはじめ、柏木哲夫副院長らが中心となって看護婦やソーシャルワーカー、牧師などが集まり、毎週一回ホスピス委員会を開いて死のテーマに取りくんできた。そしてホスピスを始めるために二億円の募金運動を始めたところ、全国の一〇〇〇〇人にもほる人たちからの献金が二億一千五百万円も集まり、この日に西日本では初めてのホスピスの誕生となった。

この日、「ホスピスを支えるもの」と題して記念講演をした聖路加看護大学学長の日野原重明先生は次のようにのべた。

「日本では十年程前からホスピスに対して目を向けるような動きがでてきたが、英国やアメリカではもっと以前からホスピスが誕生していた。一八九〇年にウィリアム・オスラーは、患者は死ぬ時に何を考えているのかを調査しており、一九六五年にミネソタ大学では死の研究が始められた。ホスピスは医者や看護婦、栄養士、牧師、ボランティアなどの多くの人たちの支えが必要です。今後日本でのホスピスは英米の真似をするだけではダメで、もっともっと一般の人たちが理解し、参加するようになっていかなければならないし、そうすることによってホスピスをよくすることができましょう。近代医学は人間の死を苦しいものになりましたが、無理に薬や機械で延命だけをさせるのがよいとは思えません。治らないのな



開所式で日野重明氏の記念講演

ら家庭に在るような環境を用意すべきです。ただ、患者の治療をやめて看護をするという判断は一体だれがするのかということですが、これには知識だけでなく

智慧が必要で、医者だけでなく、あらゆる人々の意見で決めることが大切です。ホスピスをすすめるためにはお互いに他人の幸せについて考えることを習慣化してほしい。そしてこの病院に入って幸せだったと思われるような病院にしてほしい。」と結んだ。

完成したホスピスを見せてもらった。

新しく完成した八階建一般病棟(三百四十一床)の七階全部をホスピスにあてられており、個室十、四人部屋三、特別室一の合計二十三床がある。家族の宿泊室や台所も用意されており、家族は二十四時間いつでも自由に出入りできる。スタッフは医師二人、看護婦十七人の他、牧師、ソーシャルワーカー、ボランティアたちがチームを組んで看護にあたる。

ホスピスは治療の場ではないので延命のための医療行為は行なわない。この十年間に四百人をみとった柏木副院長は「死の瞬間まで治療を続けるのがん治療病棟であってホスピスではない」とする。ここでは当分はがん末期患者だけを対象にし、症状が落ち着いた場合は家に戻して訪問看護を続けていく。

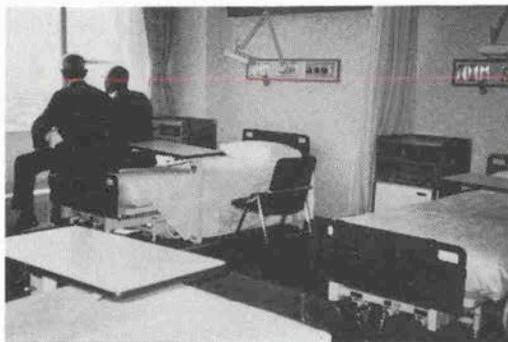
患者の受け入れについては患者と家族、主治医、ホスピス側のスタッフとが十分に話し合ってから決定する。入院の費用などは医療保険によるが、差額ベッド料は四人室は無料で、個室は一万一千円〜二千元、特別室のみ二万五千元。どの部屋もゆったりと広く、窓が大きく床面までとってあるので大変明かるい。



淀川キリスト教病院/7階の全フロアーがホスピスにあてられている

この病院のこれからの動きが日本のホスピスの今後のあり方を決定づける、とまでいわれている。死に対する考え方や感情が英米とは異なるのが国で、治療ではなく看護を目的としたホスピスがどう受けとめられていくのだろうか。苦痛を軽くして生命をまっとうしたい、という思いはがんの末期患者だけでなく、誰もがいだく共通

の願いでもあるだろう。いかに死ぬか、を考えることはいかに生きるかということでもある。すすむ医療技術と高齢化を迎えつつある社会で、人間の生を死をどう支えていくかは大きなテーマになってくるはず。ホスピス運動のゆくえを関心をもつて見つめていきたい。



四人部屋

□ 淀川キリスト教病院 〒533 大阪市東淀川区淡路本町1丁目57  
☎06(3)222-1225

# 兵庫の東山市場

## ニュータウンミセスの シヨッピンググルポ

□レポート&イラストマップ  
金沢美恵子

——今回は、兵庫の東山市場ルポ。東山市場といえは戦後のヤミ市時代からモノの確かさと新鮮さを第一にイキのいい売り声が印象的、人情が厚く、賑わいのある商店街だ。

この東山市場を、兵庫生まれながら、現在はニュータウンに住むヤングミセス金沢美恵子さんにルポしていただいた。

市営地下鉄が大倉山までのび、ここ湊川も便利になりました。新開地から一駅



中村弘会長と取材中の筆者

の東山市場は下町で生まれ育った私などは、よく歩いたものです。昔ながらのうどん屋さんや、小さなすし屋さん、洋食屋さんなど、あちらこちらに楽しみがあります。

私は現在、いわゆる新興住宅地に住んでいて、買物も、生協やダイエー、最近では、移動八百屋にお世話になることが多く、何かと便利なこのごろなのです。それで今日は、新鮮で安いと評判の東山市場を訪ねてみました。パークタウンを抜けて、つきあたったところに軒を並べて東山市場があります。アーケードの下はおよそ170軒に及ぶそうで、かしわ屋さんなどは隣どおしに2軒並んでいたりしておもしろい。

「兵庫の中央市場直結ですからくだもの、野菜、魚、これは、どこにも負けません、日本一でっせ」と、市

場で製めん所をなさっている中村弘東山商店街会長。



お肉の三ツ輪活気ムンムン

土曜、日曜日ともなる、マイカー族がおしかける。当面の悩みは、駐車場がないこととか、ダイエーやマザーズに進出にもびくともしない。やはり新鮮さが勝負の市場ならではと、感心しました。特に魚は、星アミで漁れたものが、すぐ店先に並ぶそうで、2時ごろがお客さんのピークだとか遠くから足を運ぶお客さんが多いのも、うなづけます。さて、青果店の前を通ると「植田の生しいたけは、安いで、」の声につられて130円の生しいたけを買う。これは、身がぶ厚くておいしそう。かなり大盛のきぬさやもうれしくなってしまう。これは100円。

こちらは、安いさばぶしを勧めてくれたパツファローファンのかつお屋さん、このモダンなおじさんは、

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  
メトロこうべ・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

香り一番 味一番  
サククリうまい

と いち  
の

奈良漬

**Fish  
Foods  
Future**

味づりに生きる  
国かねてつ

明るい色と  
まろやかな味

新発売

OLIVER MILD

新鮮野菜とリンをベースにした  
こんなコッパも、色で、まろやかな味の  
「ピルマックス」に似せた。

オリバー  
マイルドソース

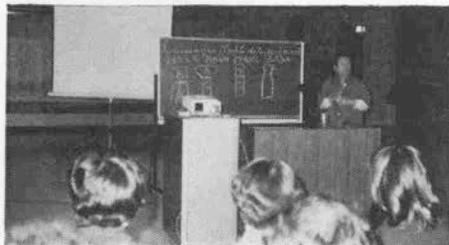




●'84秋冬物ヨーロッパ・ニューヨークファッション動向  
《K.F.S.ファッション公開講座》

# '84年の秋は 女性はエレガンスに

講師 立亀 長三<ナクトアトリエ>



熱演中の立亀さん

恒例になった、ナクトアトリエの立亀長三さんによるファッション公開講座が、4月4日(水)、市立労働会館7F大ホールに於て開かれました。3月の末に帰国したという、ホヤホヤの“'84秋冬物ニューヨーク・ヨーロッパファッション動向”が、立亀節によって200名の人々に披露されました。

——'84秋冬物のシルエット・カラー

'83春夏は、トップがビッグでボトムもビッグ。'83秋冬が、トップがビッグでボトムがスリム。'84春夏は、トップがスリムでボトムもスリム。そこで注

目の'84秋冬のシルエットは、トップがスリムでボトムがビッグの立体裁断。カラーは、白をベースに黒・青・緑・ベージュ・黄などをかけあわせたもの。図柄は、ストライプと水玉が多くなる。

——今やファッション戦法も感性だけではない

モード (Mode)、ファッション

(Fasihon)、スタイル (Style) の3つに分けると、モードはクリエイターが発表するものであり、ファッションは水準派、スタイルは現存するものです。先取派・流行派もよいけれどもやはり金儲けとなると、スタイルをねらってほしい。

——社員もデザイナーも愛社精神と個性を持って

プロである以上、流行もよいけれども個性を持たなくてはだめ。もちろん、海賊版でなく、この会社のものという自社独自の匂いのあるものを作ること

です。特に、メーカー会社は、自社ブランドを特徴づけて。デザイナーの方も、愛社精神を持って、かつ自分をも愛してほしいですね。自分のところで考えて『これはやりたい』と自説を持ち続けた会社は、この寒い春でも儲けているのですから…。

——Crossover Noble Between Casual

今年の秋の話題は何といっても、高質なファッションとキャリアファッションとの融合ということ。女性は原点に戻って、“エレガンス時代”に突入する秋となるでしょう。カラーももちろん“ロマンティックカラー”です。とにかくファッション商法にも、愛情・感動を組み合わせた商法が不可欠となってくるといえるでしょう。

## 神戸ファッション研究所 設立基金募集中!

### ●6月のマンスリーサロン

日時/6月15日(金) P: M6:30~

場所/市立労働会館

テーマ“人財”の総まとめとして、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/柿本、荒津、藤井

シューズ関係より1名

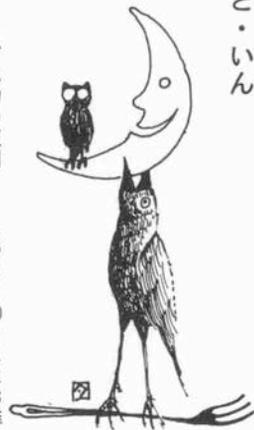
コーディネーター/大内

### ●7月の総会

日時/7月9日(月) P: M6:30~

場所/ジュ・ラ・メールにしむら

ぴっと・いん



★神戸ビーフ、本物の証明

「和黒」が増築オープン  
神戸ビーフの旨さは世界にも知られたっているが流通段階での厳密な規定は曖昧にされていたのが現状。そこで神戸ビーフブランドの向上のため、今春より神戸肉流通推進協議会が発足し、小売店やレストランを認定。その第一弾に選ばれたのが、北野のヒルサイドテラス1Fにある和黒。



焙るが如く焼き上げる神戸ビーフ

店の歴史は浅いが、但馬産3才牝の最高の原料だけを扱うなど、全てに凝り性を貫く若いオーナーの姿勢と美人マダム、クリスティーヌ又古谷さんのサービスが人気をよんでいる。

この6月20日にはお隣りのコリーナドローが閉店した後をうけて増新築。約40席と従来の倍のスペースで寛げるようになった。多人数でも食事が楽しめるのでこの機会にぜひ本物の味を賞味されてはいかが。  
□中央区中山手通1-22-13ヒルサイドテラス1F 電話222-0667 8  
12AM 7:30PM

★人の輪が広がる

出会いと語らいの場



六甲の「むね珈琲店」

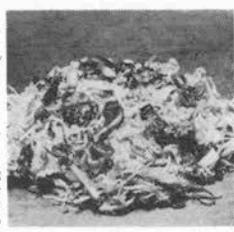
国鉄六甲道駅の北、六甲道商店街の「むね珈琲店」は、六甲のコミュニケーションの場。その学生から70歳のお年寄りまで幅広い年齢層のファンが、コーヒーカップを片手に楽しげに語らっている。

「人の輪が広がることは人生の財産」ということをモ

ットーにしているだけに、温かな雰囲気か店へ来る人の心を和やかにしてくれるメニューには各種コーヒーの他、自家製のチーズケーキ、くるみケーキもある。  
□9:00AM-10:00PM 第3木曜休 灘区森後町2丁目1-16 電話85410437

★広島流お好み焼きご存知

白い大理石風のテーブルと藤の椅子、カフェバーっぽいインテリアだが、ナントお好み焼きを味わう店。



一味違った広島流お好み焼

それもチョット変わった広島流で、卵と小麦粉を合わせたタネの上に、もやし人蔘、肉、ネギ等野菜をたっぷりのせ、厚い鉄板でじっくり焼きあげるもの。ボリューム満点でお腹にもたれないのがミソで老若男女を問わず好まれる。広島出身のオーナーが自信を持ってお勧めする絶品です。そば焼きも一味ちがう味。ウインドウがディスプレイされているので目印に。

□中央区元町通1-14-2 明松ビル1F 電話331-5830 11AM-10PM

●神戸うまいもとドリンキング

神戸風月堂姫路

姫路市駅前町210番地 姫路駅フェスタビル(793-0155) 88555

姫路駅フェスタ2階

3階にオープンしました神戸風月堂姫路店。2階はゴリーナル、マロングラッテ等の楽しいお菓子売場、あつあつドリアやグラタンを召し上がっていただけるエレガンスなサロン風キャフェレストラン。また、手づくり実演コーナーでは、焼きたてアップルパイ、手づくりケーキ等、お菓子づくりの楽しさをお届けします



3階は、京都風流八萬騎、手打ちうどん、天麩羅、華麗らしいの店としていつにもぎわっています。

△2階レストランVエビのグラタンセット1000円、パイオフレゼット650円、午前九時半～午後九時半、△3階、京都風流八萬騎、釜揚げうどん600円、午前11時半～午後9時半

■ビブレ21山崎忠彦店長を訪ねて

# カルチャヤーの漂う ファッションビルに

3月3日、神戸の中心である三宮センター街の一等地に、ビブレ21がオープンした。ビブレ21というのは、100兆ニチイの資本だが、ニチイの別部隊として設立されているファッションビルだ。福岡が一店舗目で、岡山・京都・神戸と続き、神戸三宮店は、4店舗目になる。着実に売り上げ、人気とともに評価を得ているビブレ21の山崎忠彦新店長にお話を伺った。

——オープンして以来、すべてが大変順調に運ばれているようですが。

山崎「おかげ様で、どうか新装する前と同じぐらいの



ビブレ21店長になった山崎忠彦さん

数字が出ており、人の入りの方も、年令的には比較的若くなりましたが、場所もいいのか多勢の方にお越し頂いています。最初に、テレビ等を使わず新聞・DMのみで宣伝し、後はパットと切ってしまったのがよかったです。よう。どちらかといえば静かにオープンしましたね。それだけ、こちらが本当にほいほお客様に来て頂いたので、お客様への裏切りというものは少なかつたと思います」

——ビブレ21自体のポリシー、ターゲットなどは？

山崎「商品コンセプトを大切にしたい店づくりをやりたいです。ターゲットとなると、21・22才を中心に、その前後から30才ぐらいまでですね。常に、来て頂いたお客様に満足していただけるよう、ありがたい評価に答えて、サービスのあり方なども見直し続けようと思っております。」

——いろんな面で工夫されているようですが。

山崎「そうですね。従来のように、建物を造って店舗を導入するという、貸ビルのなものではなく、直営とテナントとの融合ということを特徴にしています。この辺が少し画期的だと思いますね。3分の2は直営ですけど、残りの3分の1はテナントが入っていますから。テナントは全部で41社です。地下・3F・4F・5Fが直営、

2F・6Fがテナントとして分けています。」

——神戸店としての特徴はありますか？

山崎「はい。やはり、それぞれの地域によって特徴づけられています。神戸店では、インテリアグッズ等を外してファッション一本に絞ったり、又、6Fにはザ・北野と題して、神戸が育てたオリジナルショップをそのまま持って来ています。後、3Fはキャリアガールファッション、4Fは神戸エレガンス風、5Fは、ジュニアファッションです。それから2Fには、デザインナードブランドを集中させています。外部のものを受け入れにくい神戸の方に、デザインナードブランドを集中させるというのは、少し不安だったのですが、結果的には2Fが一番評判がよいようです。」

——店長さんの、神戸に対するお考えはいかがですか。

山崎「ニチイ三宮店がオープンした当時にこの店のバイヤーでしたので、その後、和歌山や京都や奈良を回り15年ぶりに神戸に戻ってきましたけど、そんなに変わってはいませんね。生まれ故郷が長崎なので、外国人・港・文化・教会などという生活風景は、神戸と似ておりひじ

ように懐かしく感じますけど……(笑)。しかし、とっつきにくい神戸の人達に、ビブレ21がこれだけすんなり受け入れられると少しこわい気もしてるんですよ(笑)」

——これからの目標は。

山崎「ビブレ(フランス語の『生活』)という名のごとく、これからのファッションビルは、文化的な活動にも力を入れていかねばなりません。例えば、夏にはウインドサーフィン大会・秋にはファッションショーなどのイベントをどんどん企画していきたいですね。なかなか関西では、こういうイベント企画が少ないようですが、うち、11月にオープンする原宿店のトライアルとしても、いろいろやるつもりです。今年度売り上げ目標は、60億です。」

——パートナーとなる女性の理想は。

山崎「僕は、案外自分との葛藤が激しいので、大きな抱擁力を持って、自分の後掃除してくれるような人がいいですね。それから、他人の喜怒哀楽を理解できる、やたらさを感じさせる女性かな。」



上/神戸の男性が集まるB1ザ・メンズテック



中/3Fフロアー正面から

下/神戸ブランドも多い3F・ギャラクシー





ふらっし  
ばっく

# 「グレイストーク」

クラシックをとり戻した  
ターザン映画

淀川 長治 <映画評論家>

六十五年もまえが今によみがえるというその時のかさなりを考えても私がすっかり年をとったというわけだ。しかし十才というころの記憶が実はまだまだかすかながらいつまでも生きていて私の頭のなかで小さなさざ波を立てている。

このたびイギリス映画「炎のランナー」のヒュー・ハドソン監督の「グレイストーク」が、これがターザンのオリジナルの香りをあふらせて訪れてきた。一九八四年ことしの目下イギリス、アメリカでの封切中の新作である。

アフリカのジャングルで若き白人夫妻が死亡し、生れたばかりの赤ん坊が泣き叫ぶ。スコットランドの名門グレイストーク伯爵家の青年貴族ジョン・クレイトンとその妻がイギリス植民地の調査一行とともに一八八八年、海路はるかにアフリカに向って旅立ったまま消息を断つた。実は船は難破し、かろうじてクレイトン夫妻のみが生命をたもち、ジャングル内に救助船を待たせての夫妻の仮小屋のその中で妻は赤ん坊を生み落して亡くなり、数日のあと夫も巨猿のむれに襲われて一命を断つた。ただひとつ、その生き残った生命、夫婦のなかの赤ん坊のみ

が泣き叫ぶ。

猿のリーダーの妻カラは生れたばかりの赤ん坊を木から落し死なせてしまったのに、まだ抱きしめて手から放さない。乳も吞まぬわが子を悲しんでいたとき、小屋の中に泣く白猿の子を見つけ思わず抱きしめてジャングルの奥に駆け去った。その白い猿の赤ん坊はカラの乳を吞み、やがてカラとその白猿は親子となつて数年がたった。白い猿は仲間の言葉を解し仲間はそのことをターザン、ターザンと呼んだ。

ターザンとは白い皮膚のことである。母のカラに連れられ池で水を呑もうとした幼いターザンは自分の「顔」を初めて見た。水面にうつる自分の顔は自分の仲間たち、それに母のカラともすっかり違っていた。

映画の「ターザン」はワイズミュラー（ことし一月二十一日死亡七十六才）をもつて代表され、彼が叫ぶ奇声はターザンのマークとなった。

しかし「ターザン」第一号（一九一八）が生れたころはもちろんサイレント時代、これを私が神戸で見たのが大正八年（一九一九）、その大正八年のころはターザンとは何かもわからなかった。これを新開地の錦座で見た。錦座は少年の私のまさに良き楽しき映画教室だった。パール・ホワイト主演連続活劇「呪いの家」「電光石火の侵入者」「ドロシー・ダルトン主演「ユーコン河の侠妓」チャップリンの「犬の生活」デミル監督の「男性と女性」そしてついに私を映画と完全に結びつけたモリス・ターナー監督の「ウーマン」、これらはすべてこの「ターザン」封切のころの錦座で見た、学んだ、楽しんだ、こうふんした映画である。

×

ターザンとは何かも知るわけもなく十才の小学生の私は、この作品がエルモ・リンカーンという俳優のターザンよりも、むしろ共演者エニッド・マーキーの名に引きつけられて見に行った。エニッド・マーキーはそのころ

のスタアであった。錦座の二階正面の一等席はそのころ畳敷きで座ぶとんの上にすわって「ターザン」なるものに初めて接した。ファースト・ナショナル映画の前身のナショナル映画のこの「ターザン」のタイトルは墓石に彫りこまれた文字であった。しかも墓石にたむけた油差しのごときものからの一条の細い煙が墓石の上をゆらめいて流れ、タイトルが動く煙の中にあることで早やくも驚いた。そしてこのサイレントの「ターザン」第一号はいかにもジャングル内の孤独の人間の強さと悲しさと都会文明人への批判の皮肉がしみこんでいた。

×

なんとそれから六十五年の今ここにイギリス映画が再び原作者エドガー・ライス・バロウズのそのクラシックを二時間十分、この色彩カメラは「時計じかけのオレンジ」「パリー・リンドン」のジョン・オルコット、主演ターザンにはクリストファー・ランバート、ジェーン



にはアンデイ・マクドウェルとまったくの新人を用い、これに対しわきに名優ラルフ・リチャードソン（昨年十月十日この映画完成直後死亡八十才）と「炎のランナー」で良きランナーのコーチを演じたイアン・ホルムが共演してこの大作に重みを加えた。

×

ターザンはこんどで十六代目といわれているが、このターザンはいかにもイギリス映画らしく記録映画の中の実写のごとき面影を持ちM・G・M映画ターザンの奇声は発しない。第一号「ターザン」の猿むれがすべて人間が演じていることを幼くしてすぐにも見破ったのにもかかわらずその猿のむれとターザンのかかわりが凄く胸を打ち、ターザン第一号の大正八年封切り映画には運命とロマンスを嗅いだ、それを今度の「グレイストーク」が見事にとり戻し実に美しく悲しくターザンの運命を綴ったターザン映画となっていてるのであった。