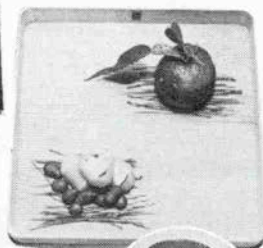
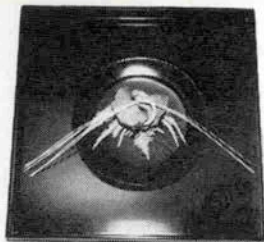


「生き金」が使える楽しみな店

吉本 晴彦（大阪マルビルオーナー）

私は「大日本どケチ教」の自称教主である。どケチ教の教典第二条に「生き金を使い死に金を使うな」とある。食事でも「うまくて安い店」が「生き金」を使わせる店だ。

関西では「神戸に住み」「大阪で仕事をし」時々「京都へ遊びに行く」のが望ましいと思う。幸い私は「御先祖様」のお蔭で神戸（東灘区岡本）に住いをさせて頂き、大阪駅前「大阪マルビル」の仕事させて頂き時々京都へ遊びに行かせて頂いている。勿体ない事である。日曜日は仕事があれば愛妻と二人で神戸の元ブラをしてノンビリと時間を過し、夜は神戸山手の「馳走」の料理を頂く事を楽しみにしている。「馳走」は「生き金」を使わせてくれる。亭主の心にくい「心くばり」と、御馳走様でしたと合掌して心から「感謝」させてくれる店である。お委せ料理は始めから終り迄すべて結構であり一品一品が一品であり手ぬぎがない。私がベタボレをする事は少い。日曜日とうまい料理を食べさせてくれる私の好きな店である。



馳走

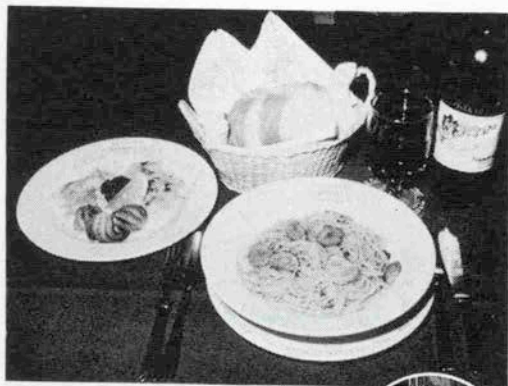
神戸市中央区山本通 4丁目26番14号
グリーンハイツ阪防山 TEL.078-222-6022
12:00PM~2:00PM, 5:00PM~8:00PM
月曜定休
懐石庭1万円より 夜1万5千円より 要予約

「サービス」が何よりの一品に

真木 啓子（エッセイスト）

明海ビル地下、入口は厚手のカーテンが下っているだけで、レストランの顔つきではありません。中に入ると壁にでんでんばらばらな複製名画がかかっていて、天井には「まわることはまわるんですけど」という大きなプロペラの扇風機、弾かれるのをみたことのないピアノが置かれているし、イタリアの時刻を指す時計もあります。花はすべて古くなった造花で、座った後にはベイトヴェンの胸像まであると言った具合で、全然今様ではないのです。これで美味くなかったら誰も行くわけがありません。つまりこの店は客にうれしいものを充分に出すことだけで商売をしているのです。

特筆すべきはサービスの良さ、さかしらでなく、不足がない上等のものです。基本的なことはきちんとされていますから最初に申上げたんでばらばらですが、たのしくなります。味が違っていること、レストランとして筋が通っていることは見事という他ありません。



イタリア料理 ドンナロイヤ

神戸市中央区明石町32明海ビル1F
TEL.078-331-7158
11:30AM~2:30PM, 5:00PM~9:30PM
火曜定休
スパゲティオイルガーリックと前菜盛り合わせ

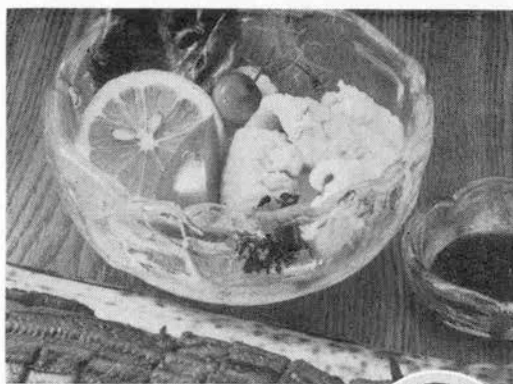
□淡泊な味わいが絶品の穴子の湯引き

筒井 福蔵^{さいぞう} ハジャリナリストV

ハモの湯引きは有名だが、穴子の湯引きを食べさせる店は少ないのではなからうか。大きい穴子はでんすけと言って味が落ちる。ワタを出した後、百五十グラムから三百グラムの穴子がうまい。高砂市にある日本料理の店「あすか」では、その朝、浜に揚がった新鮮な穴子を、お昼にはもう料理して食べさせてくれる。

湯引きは、まず穴子のぬめりを取るために塩でもみ、アバラとヒレを取った後、骨切りして、片栗粉をまぶす。沸とうした湯に入れてから、さっと氷水を通す。その瞬間に、身がびっと締まるのであろう。くるりと巻いた白い湯引きを、梅干しの果肉が入ったタレにつけて食べる。口の中でとろける。その淡泊な味わいは絶品である。

脂の乗った穴子は六月から十月末までが旬である。とくに、高砂の砂地でとれる穴子は臭みが少ない。なによりうれしいのは、カロリーがうなぎの半分以下で、蛋白質が圧倒的に多い。女性の方にぜひおすすめしたい。



■料理あすか

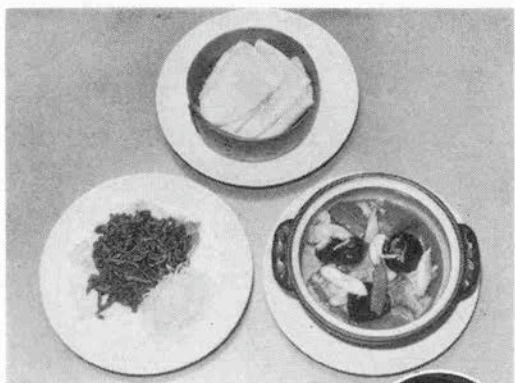
高砂市高砂町次郎助町1610 TEL.07944-3-0567 11:00AM~12:00AM 水曜休
穴子料理は6月下旬~10月下旬がお勧め
穴子料理コース4,000円、6,000円 穴子料理の
単品注文も可 穴子の湯引き1,500円(時価)
<上の写真>



□住宅街で味わえる本物の中華

小林 千香子^{アヒアノ教師V}

閑静な住宅街の中にある中国料理の店「天壇」は私のお気に入りの店の一つ。オーナーの森口さんは、中国語もペラペラの、つるつる頭で話好きのとても感じの良い方。年に何回も、台湾、香港へと料理を研究されにいかれるほど中華料理への情熱の持ち主で彼の作る料理にはそれぞれハーモニーがあって、それでいて微妙な味の違いがあり、とても美味。それにお値段も安いと言うのが主婦にとってはうれしいお話。安くておいしいとなればこれ以上のことはないですね。特に私のおすすめ料理は貝柱としいたけ、それに厚あげを土鍋で煮こんだ乾貝豆腐。ぐつぐつと煮えた土鍋をそのままテーブルに。これから寒い季節には最高ですね。それにもう一つは、小麦粉で作った薄皮に、糸切り肉と白ねぎの線切りを巻いて食べる「京醬牛肉糸」醬油味の味付けがこしのある薄皮餅にマツチしてこれも又絶品。目立たずこじんまりしたお店「天壇」は一味違った中華料理を賞味できます。



■中国料理 天壇

宝塚市千種町4丁目19-11
TEL.0797-71-6321
11:30AM~9:00PM 第2・4火曜休
乾貝豆腐1,000円 京醬牛肉糸1,500円
<上の写真>
近辺には出前や出張料理をしてくれる



□絶品の味、かれないの梅干し蒸し

吉島 淑子（ハフリーライター）

この夏、香港食べ歩き旅行に行ってきた。9回目になるが、今回もまた「鳩のロースト」や「ふかひれと冬瓜のスープ」など新しいおいしさを体験。何度行っても尽きない魅力の香港はまさに食いしん坊の天国。

しかし、わが神戸にもありきたりではない中国料理を食べさせてくれる店がある。それは下山手の紅宝石だ。

「毎日通ってもらっても違う料理が出せるよ」という主人李松林さんは、正統な中国料理をベースに次々と新しい味を生み出す名人。今回紹介する「かれないの梅干し蒸し」もその一つ。蒸し魚は広東料理の花形のひとつだが、これに日本の味、梅干しを加えている。かれないの自身、醤油味のつゆ、白ねぎの香り、梅干しの酸味……これらが渾然一体となった味はまさに絶品。他にも豚すね肉とクレソンのスープやからりと揚がった鶏肉にレモンの甘酢をからめたレモン鶏なども美味。スッポンや熊の掌料理もできる（要予約）。もてなし上手な李さん夫妻だ。



■紅宝石

神戸市中央区下山手通3-5-9

TEL078-331-6162

11:30AM~9:30PM 月曜休

かれない梅干し蒸し2,000円（時価）＜上の写真＞

レモン鶏1,500円



■鉄板焼 大西

神戸市中央区中山手通1丁目4番6号ユーベルビル3F TEL078-332-4029

5:00PM~1:AM 第1・3月曜休 ご主人の大西弘さんがチキンステーキを焼きあげている。ファミリーでやっているのて親しみやすい。



□皮もカリカリ香ばしいチキンステーキ

宮田 達夫（毎日放送MBSナウV）

昨年御堂筋パレードの毎日放送、大丸、日本航空のフロートに参加するため、ミス・メルボルンが来阪しました。その時オーストラリアでは、食べ物一番は、チキンで、次は白身の魚であり、肉はラムだという事でした。

神戸 三宮・東門筋のビルの三階にある、お好み焼き「大西」は、なんでも鉄板で焼いてくれる店で、ここにミス・メルボルンをつれていくと、チキンのステーキに大喜び、神戸ステーキは、すすめても、もう一つ乗り気ではありませんでした。ここの「チキン」、鉄板で焼くだけです、こつはトリの油を抜きながら焼くので、とりくさくなく、塩とペッパーで食べると、実に香ばしく、これをボン酢と大根おろしで食べるという趣向。他に、とうふのステーキや神戸肉もおいしきは抜群。二二〇gヒレで四、七〇〇円、ロースで四、五〇〇円、2人づれで一つをたべるのもいいものです。勿論サラダも付いていてボン酢の大根おろしをつけてたべます。

□樽平の鯖

益田 康久△(熊本通動機)

カワハギの肝などつつきながら浅酌、けれども視線はある、今日もある……と、カウンターの皿に盛りられた悠揚迫らざる態度の鯖の煮付をとらえて離さない。

腹の皮ふつくと、金色に輝き、七色の脂を浮かべた鯖は、どこか年増女の下卑た色気を感じさせ、ぷりぷりと猥褻な印象与える所好らしく、思いの他に白い身がホツクリ、ひとたび食せば、たちまち口腔に海が広がり、コノヤロ、コノヤロと、何故か片仮名書きの美味さ。味は濃であり、厚であり、歯ざわりしつくりと、妖にして艶。

ひたすらに、ウフ、ムグウ、ウメエ……と、シヨージ君の混沌と昂揚に身を委ねれば、仄暗い店内の一隅、一瞬にして蒙朧とし、愉悅あふれる王様の食卓と化す。ああ、至福の時。そしてまた、この鯖の煮付を持ち帰り焼物にした時のうまさ、言葉もない。鯖には沈黙の礼讃こそ相応しい。



■樽平
神戸市灘区浜田町3丁目5-11(阪神新在家駅前) TEL078-842-3403
5:00PM~12:00AM 鯖の煮付一切300円
<上の写真中央>
てっさ1,500円、てっちり1,500円、すっぱん1,500円



□神戸恋しや牛バラの煮込み

林 新ハNHK報道ディレクターV

禁断症状が出始めたんだよね。神戸から東京に転勤になって一カ月、口の中の粘膜が妙にバサバサ乾き、目かときどきかすむのですよ。これは明らかに「牛バラ」の禁断症状。それもあの友光食堂の牛バラ。カキ油を使っ

て、あまりしつこく舌に残らぬあっさり感を残しつつ、こってりじっくり煮こみ、青菜といためたこの牛バラは毎日最高だった。毎日三食、食べに行ってた記者もいる(11時ごろいつて食べ、2時ごろいつて食べ、夜も)。それに比べて、東京の中華は滅法まずい。だいたい牛バラの煮こんだやつがかかっている汁そばやごはんなんか普通の中華料理店に無いんだよね。私にとっては、ワインの無い国にきたフランス人みたいなんですね。毎日取材と称してうまい牛バラの店を探し回っているんだけどないんですよ。都内はアキラメて、今度、千葉、埼玉、神奈川へ搜索範囲を広げてみようか……。オーイ、誰か神戸から真空パックで送ってくれし。



■友好食堂
神戸市中央区中山手3-6-8
TEL078-331-3751
11:00AM~2:00PM 5:00PM~9:00PM
月曜休 牛肺湯麺700円 牛肺御飯700円
牛肺炸麺1,000円



TOWN & TOWN

★トア・ロード

専門店の心意気
パーキング(58台)完成

山から海へ抜ける坂のトア・ロードは、神戸らしいショッピングロードとしてユニークな存在。

このほど、神戸トアロードセンター協同組合(辻井豊会長)が九年がかりで高架を20米北上した東側に、五十八台が収まる「トアロード・パーキング」を完成。

五十一年に土地が売りに出た時二十店舗が集まり協同組合をつくり一億五千万円で購入。今回は三億円をかけて立体駐車場と、協同組合事務所、貸しホール(12坪)をつくり、この売上げで返済して行くという、年月をかけてお買物客へのサービスを実行したわけだ。



待望のトアロードパーキング完成ノ

駐車場の料金は、月極め料三万

五千元、一時間/三百円、回数券/一時間券十一枚/三千元と安い。

二階にある貸しホールは、約十二坪に会議テーブル十台、椅子三十脚、回転式黒板一面、湯沸かし設備一式。料金は(九時~十二時)

三、〇〇〇円/午後(一時~五時)五、〇〇〇円/夜間(五時半~九時)五、〇〇〇円/終日(九時~

九時)一三、〇〇〇円、冷暖房費一、〇〇〇円と、値段も手軽に、

会議やカルチャー教室に使用できる。コピーサービス(B5/1枚

20円・B4/1枚30円・A4/1枚20円・A3/1枚35円)もあり、

トア・ロードショッピングの便利さと、コミュニティづくりの核に

なりそう。トア・ロードセンター協同組合の心意気を示した。

トアロードパーキング/神戸市中央区北長狭通二丁目五番九号 トア・ロード 078(332)0139

★11月27日に

街づくりの

ニューリーダー集合

人々が集まり、憩い、交わり、楽しめるシビックパークの建設と、それらを結び気軽に乗り降りできるモニュメントカーの運転を提案し魅力ある神戸の街づくりに情熱

を燃やしているC.D.C.が「街づくりフォーラム」の開催を企画している。テーマは「コンデンスシティKOBÉの創造」で、望月照彦先生(日本大学講師)の基調講演の後、パネルディスカッションが予定されている。



望月照彦氏

ン代表という多彩な仕事ぶりで活躍中。

著書に「商業ルネサンスの時代―街を再活性化する戦略発想」がある。

またパネルディスカッションのパネリストとして、三浦明定さん(北野商店連合会長)、久利計一さん(三宮センター街2丁目商店街)、島田誠さん(元町商店街づくり委員会)、小宮容一さん(C.D.C.施設計画委員会委員長)、篠原順子さん(ファッショナリスト)、坂口美加さん(神戸大学工学部修士過程)が参加する。

●日時 昭和60年11月27日(水)PM6時/8時45分

●場所 神戸市立中小企業会館(センタープラザ16階1号室)

●参加者 目標 150名

●会費 一般 ¥1,500円(ドリンク付)

●学生 ¥1,000円(同)

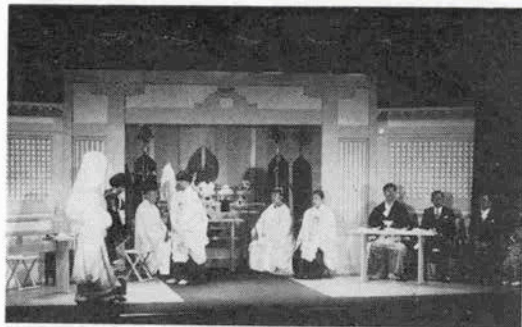
参加希望の方は、商業計画研究所(中央区京町筋日本ビル7F 078-1321-0428)まで

話題のひろば

<1>

□ ゴールポートピア 88 オープン

世界で初めての 劇場での結婚式



ゴルフポートピア88での厳かな挙式。神式(上左)チャペル式(上右)
工夫を凝らした展示(下左)レセプションスペースのデビュー(下中)チャペル前でちょっと花嫁気分の記念撮影

神戸の21世紀を担うポートアイランド・ファッショントウンに、華麗なるレセプション・スペース「ゴルフポートピア88神戸風月堂」が、白亜のチャペルと共にデビュー。9月21日に、オープンを記念して「ラバーズ・フौरラム in ゴルフポートピア88(愛する者たちのつどい)」をテーマとして、ブライダルフェア、ブライダルセミナーなどブライダルを中心に、オープニングフェスティバルが開かれた。

中でもメインは、世界で初めての劇場での結婚式「シアタウエディング」と、ポートアイランドで初めての「チャペルウェディング」。神式は生田神社の加藤権宮司が、チャペル式はジャン・メルオー神父によって、本格的に厳かに、そしてドラマティックに、当日来られた多数のお客様の見守る中で3組のカップルがゴルフイン。結婚式の後は、今、人気沸騰の笑福亭鶴瓶さんのゆかいなおしやべりで、エキサイティングなひとときを過ごした。

また、1階では、創作和菓子「源氏の由可里」や四季のお菓子、人生とお菓子などお菓子の老舗・神戸風月堂ならではの展示であった美と文化を楽しむ新しいレセプションスペースの誕生だ。

●〒650 神戸市中央区港島中町7-1-2
078-3303-0555

足立巻一さんを 偲ぶ会開く

□四十九日忌生田神社会館で



(写真上)左より足立巻一さんの遺影の前で司馬遼太郎さん、杉山平一さん、津高和一さん、須田剌太さん。
(写真下)左・足立さんを偲んで集った詩人のみなさん。右・最後にあいさつをする長男の明さんと未亡人の淑さん。

九月二十九日。生田神社会館で「足立巻一さんを偲ぶ会」が四十九日忌に開かれ、約三〇〇人が相集った。

詩人の杉山平一さんが「ほっとする顔」といわれる足立巻一さんの温顔の遺影に、本の仕上がるのを待たずに神戸市民病院で急逝された「人の世やちまた」(ノア叢書)を、長男の明さんが献本された。

八月十五日の須磨寺の塔頭寺「正堂院」での葬儀・告別式の一、七〇〇人という会葬者の多彩さにも足立さんのお人柄がしのばれたが今回も、葬儀委員長をされた司馬遼太郎さんの偲ぶ言葉は印象的。「京都の記者クラブ時代に私や、末次攝子さんと一緒だったのですが、彼は京阪神が守備範囲で、二秒ぐらい顔を出すといった感じで何かあらゆるところに属さないといった不思議な感じがあって、書生のような人だった。人間の文章は六〇歳でダメになるといわれているが、その頃から密度の高い文章を書き続けた「奇跡の人」だ。人が書かないジャンルを開発して、自分の周りに明滅する人々を書き続けた。私も赤尾兜子や、鴨居玲など、神戸にいる急ぎ足の友人たちを持って不幸せ」と。

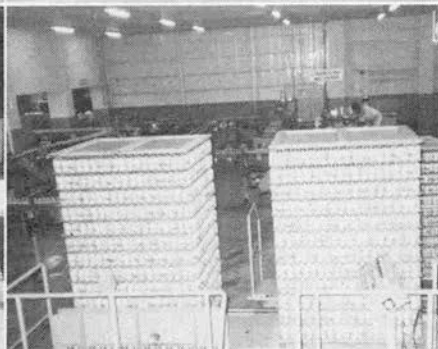
鶴見俊輔、津高和一、小見山量平、土井憲治、大谷晃一、桑島玄二、灰谷健二郎等が集った。

話題のひろば

<III>

灘三郷が湧いた 酒蔵記念行事

□日本酒の日（10月1日）



右上／県重要有形文化財指定でもある「昔の酒蔵」沢の鶴資料館 右下／富久娘では、流行りのピン詰ライン工場を見学。
左上／酒蔵オリエンテーリング参加者は年々増加。左下／終着点の白鶴では、酒造り唄の実演が。

第8回「日本酒の日」(10月1日)を記念して、魚崎郷・御影郷・西郷(約6^{キロ})に点在する酒蔵特別公開と酒蔵オリエンテーリング(灘の酒蔵散歩)が、10月6日(日)、神戸市と灘三郷酒蔵家の共同主催で実施された。日本酒への理解を深め、酒蔵観光における振興を図るのが本来の目的。参加酒蔵家は、金盃・沢の鶴・富久娘・甲南漬・灘泉・福寿・百万両・白鶴・菊正宗・金露・桜正宗・酒豪・菊千蔵・金正宗の14社。

酒蔵特別公開では、全参加酒蔵家において利酒・即売・展示など多彩な催しが企画され、ふだん見学出来ないだけに熱心に見入る訪問客が列をなしていた。

また、今年第7回を迎える酒蔵オリエンテーリングは、新しく西コース(西郷↓御影郷約4^{キロ})・東コース(魚崎郷↓御影郷)の二つに分けた方法を起用、約2500人が参加した。チェックポイントとして選ばれた酒蔵5ヶ所で、スタンプを押しながら酒蔵散歩を楽しむ。最終地点では、「酒造り唄」が披露され、完歩者全員に記念品が贈呈された。

「10月1日は、日本酒の日」。ほぼ定着した「日本酒の日」を記念した灘三郷では、この日、酒蔵による見事な記念行事が演じられていた。

障害者とともに生きる場

えんぴつの家

橋本 明 (社団法人「家庭養護促進協会」事務局長)

「これが優水水といって、ここでパンを焼く時に使っている公害物を除いた水なんです」といって玉本格さんがコップ一杯の水を差し出してくれた。

「えんぴつの家を訪ねると一階ではパンを焼いており、入口を入るとパンのいい匂いがある。智恵おくれの青年三人と脳性マヒの青年二人が毎日ここでパンを焼いている。この前まで耳の不自由な人も一人いて六人だった。

この「えんぴつの家」は昨年の十二月に完成し、今年の四月にオープンした。場所は三宮より東へ歩いて約十分、糺合警察署の南、南本町五丁目にある。

玉本さんが学校の教師を退職後、長い間育くんできた夢を退職金をつぎこみながら募金も集めて実現させた障



焼きあがった食パン
を手にもつ玉本さん



三階建てのえんぴつの家

害者の活動センターである。いただいた名刺には「障害者と共に生きる場、えんぴつの家代表」とある。

玉本さんは最初このセンターを「共生会館」というような名称にしようかと考えていた。ところがある会合で弁護士の一人在「そんな野暮ったい名前はやめときなはれ。『えんぴつの家』というのはどうですか」という意見が出てみんなでこの名前に決まった。建築中に近所の子どもたちが「おっちゃん、文具店でもするんかいな」ときに来たという。

「えんぴつの芯は永遠にくさらないけれど折れやすいでしょ。だから周りの木で囲んで守っていますね。障害者をみんなで助け合って守っていこうというのがこの家なんです」と玉本さんの説明を聞いた。最初の予定では五階建てにする計画だったが資金が足りなくて三階にした。

一階がパンづくりをする共同作業所。二階は「さおり」織りをしたり、みんなが集まって話し合いなどができる研修室。三階が相談室、資料室、事務室を兼ねている。いずれ資金ができればもう一階増築して四階を障害福祉関係専門の資料室にしたいと玉本さんは考えている。

ちようど今一階でパンを焼いているから、とパンづくりの作業場に案内してもらった。五人の障害者が一生懸命に粉をこねていた。入口に「公害物を電磁気力活用

より除去した優水や優化原料で製造」という説明が書いてある。水の浄化装置や活性炭の経費だけで30万円もかかったそうだ。この無公害の優水食パン「しあわせ」は一本六〇〇円。一回焼くのに四時間もかかる。パンの購入は予約制で、自然食品のグループなどから毎日二〇本〜三〇本の注文がくる。毎日注文を受けた分量しか焼かない。学校が終ると近所の子どもたちが興味をもってパンづくりの手伝いにくる。

「九月からやっと小遣いや交通費くらいは出せるようになりました」と玉本さんはいう。ここではパンの他に平地飼の玉子の注文販売や食品の共同購入をしており、私がパン焼きを見学していた時、石屋川から玉子を買いにきた主婦は昨日焼いたパンが一本だけ残っていたのを見つけて買った。「このパンはとてもおいしいから」とわざわざ遠方から求めにやってきたらしい。

二階では「さおり」織りを毎週火曜日と金曜日にやっている。ベスト、コースター、サイフ、カバン、テーブルセンター、ネクタイ、マフラー、スカートなどいろん

なものを織ってそれを販売もしている。近く尼崎にできる西武百貨店にこのさおりの製品を入れてもらうよう交渉中である。

* * *

「この家を建設する時に、周囲から反対はありませんでしたか？」とたずねると、「私は今までずいぶんいろんな反対運動にであって来たけれども、こんないい地域はありません。近所の人たちがカンパをしてくれたり、障害者が車の事故にあわないように心配してくれているですよ」と玉本さん。

「えんびつの家」の運営と共に、玉本さんは長い教師生活の経験を生かして、この三階で教育相談もやっている。登校拒否や家庭内暴力、いじめなどの問題が多いが、障害児の教育や生活についての相談も多く、但馬や淡路などからも足を運んでくる。相談は事前に電話で予約が必要。相談料は無料。講演の依頼も多い。

四月にオープンしてから見学者が跡を絶たない。二階の研修室では毎晩遅くまで障害者の団体やサークル、ボランティアの熱い話し合いが続けられている。

「えんびつの家」は今、フル回転でまわりはじめた。その名の通りに折れやすい芯をしつかりと支え合う活動の輪がこの小さな家から地域へとひろがっていった。

■「えんびつの家」

神戸市中央区南本町5丁目2-21

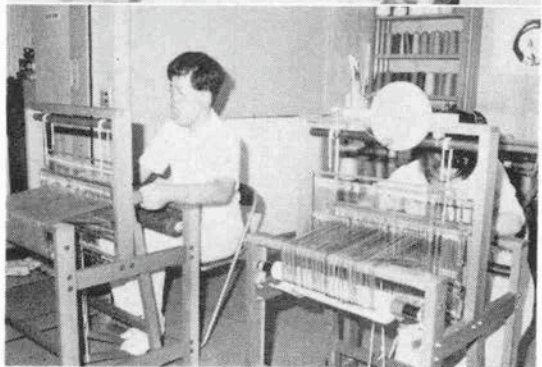
☎(078) 252-0109

◎国鉄三宮より東へ徒歩10分。

◎阪神春日野道より西へ徒歩5分

◎タクシー利用の場合は「生田川

南本町」と伝えられると良い。



上、パン焼にはげむ青年たち（1階）
下、火・金曜日に開かれる「さおり織り」



湯の街

有馬歳時記

★総理大臣賞に輝やく

有馬包和会の「技と味」

有馬を中心とした料理人のグループ「有馬包和会」が誕生したのが昨年(2009)の十月二十日。歴史が浅いにも関わらず、このほど同会のメンバーが内閣総理大臣賞を受賞した。そこで同会結成一周年と受賞記念のパーティが、九月三十日、有馬グランドホテルにて開かれた。

作田榮喜同会副会長が開会の辞を述べつつ、森枝弘好会長があいさつ。「この一年、試食会や老人ホームの慰問などをやって来ましたが、まだまだ納得の行かないことが多い。これをステップとして技術の向上と地域の発展のために頑張りたいと思います」と二年目へ意欲満々。

来賓あいさつでは地元出身の中野神戸市議、読売テレビ「二時のワイドショー」でおなじみの神田川さん、辻元日本調理師協会会長、ボクシングの世界チャンピオン(元)の渡辺選手、「馳走」の半田店主が、それぞれお祝いの言葉をのべた。

■神田川さんは、「料理人は、頭も包丁も心も切れないといけない。店づくり、弟子づくり、心の味づくり、この三つのつくりを頭において、いい料理をつくってほしい」と激励。この道に入ってから十一年近くになる辻元さんは、料理人を志した十三歳のとき、主任から「有難い、もったいない、おかげさま」の気持ちをもてと教えられ、この気持ちを今日までもちつづけて来たと、自身の体験をまず披露。「花はどうして咲くのか。それは根があるからです。花の生命は根。根にあります。では調理人の根は何か。それは先輩であり師匠であります。だから私もでは毎年二月に先輩への感謝祭をやっています」と料理人の心構えを淳々と説いた。

引きつづいて受賞式に移り、舞台上の受賞者各人に辻元会長から表彰状と記念品が手渡された。

次に佐藤宝塚グランドホテル料理長の音頭で乾杯、パーティとなった。

この日は百人ほどがお祝いにかけつけたが、有馬包和会のメンバーによる腕によりをかけた料理の数々に舌鼓を打ち、和やかなひとときとなった。

有馬包和会のメンバーは現在、一七〇名ほどになるが、この日、表彰を受けたなかには顧問の人も含まれている。また料理人に欠かすことが出来ない「内助の功」を賛え、本人だけではなく奥さんにも記念のメダルが贈呈されるなど、ほほえましい受賞記念パーティであった。

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



(写真右)上から森枝会長、中野神戸市議、神田川さん(同中)上から辻元会長、渡辺選手、半田店主のみなさん(同左・上)内閣総理大臣賞の受賞式。中央は、この賞の説明をする辻元会長。後列に受賞者のみなさん(同左・下)佐藤宝塚グランドホテル料理長の音頭で乾杯、腕にヨリをかけた料理の登場となった。

静寂さにつまれた
くつろぎの宿

国際観光旅館

陵 楓閣

TEL (078) 904-0675
TELEX 5627-115

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 **御所坊**
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

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

☆出合いの旅

書を世界に スイスの旅



望月美佐

《書家》

スイスという国は自然に恵まれ、風光明媚で住みやすく、人間味溢れ、一度は訪れてみたいと思っていたが、一年中で最高の季節の9月に展覧会と動の書を披露しながら、交流の旅をつづけることになり、思いがけない企画に心は躍った。この出会いも、クラブ弘子さんの紹介でスイスのパルティの席上動の書を披露し、日本の書に魅せられた、スイス大使夫人アガサ・シノルボンさんと公使でいらした、シュルテン・パーガー氏が早速教室へ通われるようになって急に話が具体的になった。

8月30日17時25分スイス航空179便で成田を出発した。香港・ボンベイ・チューリッヒ・ジュネーヴと23時間あまりの長旅だった。31日朝9時前に（日本時間16時・時差8時間）ジュネーヴ市の西方5キロのコアントラン空港に無事到着、おひげの福島領事の出迎えを受けた。空は青く澄み、赤い花の咲き乱れる街をバスで通りながら、割に質素なホテルへ落着き、今回は都山流竹琳軒の尺八演奏家、木藤真山先生ご夫妻として生田流琴演奏家の柳沢翠先生と大学生の息子さん、私と東京事務所の佐藤芳士朗君が、カメラマン兼秘書、通訳兼マネージャーのクラブ弘子さんの7人のスタッフだった。全員時差の疲れもみせず最初の会場、アルシユドゥ美術館へ歩いて通った。湖の中に浮ぶ白亜の現代美術館は夢のように美しく、日本の人間国宝の和紙展が開催されていて、三宅

一生氏のデザインのものも陳列されていた。

外国での仕事は経費の関係でどうしても最少人数で押えねばならず、この度は私の今迄の海外での仕事の中でも一番大変だった。メイクに結髪、衣裳も引き抜きこしなかったが、4回の早替り、7メートルのパネルに4通りの動の書を披露するのは重労働であった。7人が総動員で私が持参した黒子の衣裳を柳沢先生の息子さんに着てもらって、桜吹雪を散らしてもらったりの演出も成功をした。新聞に大きく掲載され、テレビにも放映され、ジュネーヴ市主催の打上げパルティは美術館はじまって以来の人数だったと美しい女性館長の喜びの言葉に胸が詰まった。エルマチンゲンのウォルフスバーグ劇場はスイスのユニオン銀行がスポンサーで、グライ・フェニスタイン城の敷地内の建築は設計のすばらしさとスケールの大きさに度胆をぬかれてしまった。ルツツェルンのクラインシアター小劇場は東京紀伊国屋劇場とよく似ていて、最後だと思ふと熱も入り、観客と一体になってのすばらしいフィナーレであった。

仕事も全力を投球し、その間に少しでも多くの所を歩いてスイスを味わおうと心掛けた。幸いにもスイスは交通が実によく発達していて私達は政府から全スイス中の一等のフリーパスを頂いたので大変に有難かった。一日は朝10時から夜の9時までレマン湖一周の船の旅をし



▲動、の書フィナーレ(左)登山列車前で記念撮影(中)レマン湖をバックに(右上)会場になったアルシュドウ美術館(右下)

た。青く美しい水をたたえた湖畔の都市ローザンヌ・モントルー・ヴヴェイ・テリテなど有名な保養地をのんびり歩いておられる老夫婦の姿が印象的だった。そしてまるで湖に浮いているように建っている夢のようなシヨン城、シャモニはフランスの町、モンブランはフランスとイタリアとの国境にそびえているヨーロッパ最高の山で標高は3842メートル、富士山より高いところにロープウェイを利用して20分ほどで登れるのだから、機械文明というのは有難いものである。「息をのむ」という形容がまったくぴたりするような眺めだ。「家族対抗歌合戦」のビデオどりがあったのか木原美知子(水泳)他日本のタレントの方々と一緒になったのも懐かしかった。

湖畔の町インタラケンから、氷河の世界のユングフラウヨッホに登ろうと風邪をひいた佐藤君を促して登山電車に乗った。クライネ・シャイデックからユングフラウ・ヨッホへと向かう。ヨッホの駅からはベルクハウスのテラスでもっとも長いという22キロのアレッチ氷河を眺めたり、エレベーターで4階まで上がり、廊下伝いに「氷の宮殿」をのぞいたり、その先のプラトーに出て雪を踏んでみたが、草履に赤い着物姿の私に大勢の人が集まってきて写真の放列を受けた。ここがアルプスの3500メートルのところかと思うほどのんびりとなごやかな場所であった。

15日間の仕事をしながらのスイスの旅であったけれど一般のツアーでは味わうことの出来ない経験と、人との出会い、雪の氷河のアルプスを思いきり味わい、のどかな山麓の牧草地と豊かな森、静まりかえる湖の美しさにひたりながらの美味しい食事、清潔な町に咲き乱れる花々を眺め、地方色濃い民俗と古い歴史、スイスはまだ一度お金をうんと持って訪れると楽しいだろうと、そして、フランス語とドイツ語が話せるともって温和なスイスの人達との交流が出来るのにと少々口惜しい。「終りなければすてよし」の言葉どおり、最初の不安はどこへやら、感無量のスイスの旅であった。



☆出会いの旅☆

出逢いの村 オーヴェル

小野 治美

〈画家・一水会所属〉



巴里にはめずらしい青空が明るい冬の朝に、ルーブル美術館の前庭のジュ・デュ・ボム（印象派美術館）の二階への階段を上がって左へまわってご覧なさい!!

きっと誰でもが、一度は「すごい」と思ったことのあるゴッホの「オーヴェルの教会」(1890.6-9g×14cm)がまばゆいくらいに朝の光を浴びて輝いているのです。アルル時代のゴッホのもっとも本質的な色が「アルルのはね橋」や「ひまわり」等でわかるように黄色だったのに対して、オーヴェル時代は、青であり、この空の嵐をはらんだようなくすんだコバルトブルーは、空の色であると同時にまさしく彼の心の色そのものなのです。どちらかというと画面の少し上部に寄って構図としていささか不安定なあたりで位置づけられたゴチック風の教会は、彼の全力、全神経を込めて、くずれるのを必死で耐えている様に思えます。彼は自分の作品の風景、人物、物に自分の心を織り込んでいますが、このオーヴェルの教会は、そのような彼の最後の自画像のようです。私は今回の旅行の大きな目的に、ゴッホのお墓参りを計画していたのです。正直いってこんなに彼の絵に魅か

れていながら、この作品がこの印象派美術館蔵であることを知らずにおりましたので、一瞬、ガーン!! という感じでした。

フィンセント・ファン・ゴッホが、オーヴェル・ジュール・オワーズでみずから尊い命を絶った（と言われていますが、現在では彼の多量の手紙からそうではないという説もあります。）のは、一八九〇年七月二十九日午前一時半、彼の三十七歳のことでした。何が彼を追いつめたのかわかりません。同七月二十三日付の弟テオ宛の手紙にも「仕事に全注意力を集中している。立派なものを描きたい。」と伝えているのです。

オーヴェル・シュル・オワーズは巴里を北へ約三十キロ、人口わずか四千人人たらずの小さな村です。この村が私の印象に残っていきたくらいに思いました。はもう随分以前のことであり、佐伯祐三も訪れたと知り、自分のこの目でこの静かな村の風情を確めたかったのです。巴里北駅から約一時間、オワーズ河の流れに沿ったり離れたたりしながら列車は北上するうちに少しの不安と期待で胸が高なるのをおさえられませんでした。小



パリ・サンマルタン運河(左)ゴッホ最後のアトリエ・屋根裏部屋

さな駅には親日家で「ジュード・トキヨー」と言いながら、「次の列車まで一時間あるから」と、教会の見える坂道まで私を連れて行ってくれた駅長さんが一人いるだけで、はじめて出逢った人が親切だから、この村はきつといい村なんだとうれしくなったのです。坂道の下から見ると、教会は、まさしくあのゴッホの教会で、正面に立つと、小さいけれど、彼が描いた頃のままだに、素朴で落着いた姿をとどめていて、私もスケッチを一枚。ゴッホもこの場所に三脚を立ててあの名作を!! と思うと「感激その一」でした。教会は丘の中腹にあり、裏手には、ゆるやかな畑と平原が地平線まで続いているのです。今は麦は枯れているけれどあの「鴉のいる麦畑」が思い出されます。畑の中の道を行くと村の共同墓地に何のかざりもなく、表示もなく、兄の後を追うようにして死んだ弟テオと並んでねむっているのです。小さな石には、ICI REPOSE VINCENT VAN GOGH 1853-1890とだけ。誰がそなたのかパレットが緑の蔦の上に置いてありました。「私にもいい絵を描かせて下さい」と祈り、この地にはるばるやって来たしあわせを思いました。

丘をくだって「祭の日」の絵の村役場の前広場でスケッチをして後ろをふりかえると、「メゾン・ファン・ゴッホ」というレストランがあり、村の人達と一緒に楽しい昼食をいただき、おやじさんに「ゴッホの家?」とかなんとか話していると三階に行こうというので細い木の、よく手入れのゆきとどいた階段を上がっていくとシーンとして胸がドキドキ。これこそ本命、ゴッホが死ぬまでの二カ月を過ごした屋根裏部屋が当時のまま残されているのです。木のイーゼル、整理ダンス、椅子(彼の作品によく登場するもの)ベッド、小さな天窓一つがすべて。彼の作品がのせられたであらうイーゼルにちよつと指がふれたら、何故か胸があつくなり、あふれる涙をおさえることは出来ませんでした。

この感動をいつ迄も心にいだいて自分なり力一杯画筆を持ち続けたいと思いつつぐれの列車にのったのです