

☆出会いの旅

ふれあい、音楽 感動的な時間

—ヤップ島を旅して—



羽室 友紀
（姫路学院女子
ビニアニスト）

珊瑚礁の海。抜けるように美しい真っ青な空。明るい太陽の光。そこはもう全く真夏の島だった。昨日の夕方まで真冬の日本にいた私たちの目には、熱帯植物の緑、赤、黄といった原色が、心の中にまで染み透るようにならぶしい。

ミクロネシア連邦ヤップ島。北緯一〇度という熱帯の島で、人口は約六千五百人……と、噂には聞いていたが、まさかここに来るなんて……。海外旅行は初めての体験で、ドキドキしている私に、「こんにちは」と流暢な日本語で、島の人たちはにこやかに話しかけてくれた。観光客などめったに来ないという島なのに、日本が昔統治していたという名残りか、お年寄りの多くは日本語が話せる。

私たちが滞在中お世話になっていたマカボチャヤン氏（六十八歳）もまた、日本語がとても上手で、私たちとの会話はすべて日本語といった様子。彼の家は、ヤップ島の中心街から車で二〇分ほど行った村の中にある。家の床はダイフと呼ばれるコンクリートの床だが、この上を素足でペタペタと歩くと、ひんやりした感触がとても心地よい。その床の上にベタリと座つて暑さをしのいでいると、やしの実が運ばれてきた。分厚くて硬い殻で覆われた大きなやしの実。上の部分を切り取り、その周りを少し削つてある。勿論ストローなどない。おそるおそる

るその切り口に顔を近づけてみると。果汁がたっぷりとこぼれんばかり。勇気を出して一口：わっ、おいしい！少し甘味のある、あっさりした無色透明な果汁が、暑さに渴いた私たちの喉を潤してくれた。

一リットルはあつただろうか、きれいに飲みほすと、

待つてましたという様に、マカボチャヤンの孫で小学校五年生のファラグロンがやってきた。上半身は裸、鮮やかなブルーのふんどしひとつ。彼は、空になったやしの実をかかえて庭に出ると、刃わたり五〇センチ近くもある刀のような刃物で、やしの実をきれいに真つ二つに割った。その刃物の扱い、慣れた手つき、お見事／思わず拍手を送りたくなった。彼は、私たちに中の果肉を食べさせようと、この、私たちから見ると大変な仕事を鮮やかにやつてのけたのだった。硬い殻の内側に付いている真っ白な柔らかい果肉は、まるでメロンのようだった。

私はこのふんどし少年がすっかり好きになってしまった。カタコトの英語で話をしたり、一緒にボーリング遊びをしたり……。また彼は、おじいさんから教わったのか、日本の歌をいくつか知つていて、日本から持つて行つたボーラブルのキーボードで私が伴奏を付けると、たいそう喜んで歌ってくれた。私も弾き歌いで日本の歌を何曲か歌つたら、マカボチャヤンまでニコニコ笑顔で日本の歌をたくさん聞かせててくれた。さながら、「ミニ・コンサ

ート・イン・ヤップ」であった。

さて、やんちゃ坊主だけれどとつても可愛いフアラグロンに引かれ、もつとたくさんの子ども達に会いたくなつて、数日後、ヤップのエレメンタリー・スクール（八年制の小学校）を訪れた。ちょうど一時間目の授業が始まったところだ。海を見下ろす小高い丘の上、校庭のやしの木陰に入ると吹く風が肌に快い。いくつかの教室を覗いてみた。授業は英語で行われている。フリルの付いた真新しいワンピースでちょっとおしゃれした女の子、裸でふんどしだけの男の子と、いろんな子がいる。みんな、本当にいきいきしている！

一つの教室のドアの前にだけ、子どもが二〇人ほど座っている。どうやら担任の先生がまだ来ていないらしい。ちょっと時間を持て余しているように見えたので、一緒に歌を歌おうと誘つてみた。みんな大喜び。さつそく、校庭の隅のやしの葉ぶきの小屋で音楽の授業が始まった。「桃太郎さん、桃太郎さん……」初めてのうちは、短いフレーズに区切りながらキーボードの伴奏に合わせてゆっくり練習したが、たちまち大合唱。歌つているところへ担任の先生が登校して來たが、彼女も喜んで加わってくれ、またまた大合唱。

楽しい一時間が過ぎた。子ども達は私の周りに集まつて来てくれ、私の手をぎゅっと握りしめてくれて……。やがて次の授業の始まりの合図があると、別れを惜しみながら、そして口々に「桃太郎さん」を口ずさみながら教室に戻つて行つた。

言葉はお互いカタコトの英語で不自由したけれど、音楽を通してあれほどにも親しくなれ、心が通い合えたことは本当に感動した。ヤップの美しい海、青空、星空とともに、子ども達の素朴で明るい歌声、いきいきした表情、キラキラと輝いた美しい瞳を、私は忘れることができない。



▲子供たちは皆、底抜けに明るくて純粹

◀ヤップには美少女が多い
名付けてヤップのゴクミちゃん



▲スー（ふんどし）で正装したマカボチャン氏と

◀大きな刃物を自在に使って
やしの実を割る少年

K.F.S. NEWS 136

コウベ・ファッショントーサエティ

神戸ファッション市民大学OBによるグループ
神戸のファッション都市化をめざす

事務局／神戸市中央区東町113-1 大神ビル9F
月刊神戸っ子内 TEL.078-331-2246

● 4月ファッション公開講座

今年のテーマはカラフル

講師 立亀 長三 <ナクトアトリエ社長>

恒例のファッション公開講座。4月25日(月)、スライドを見ながら、「'88ヨーロッパ・ファッション最新情報」を立亀長三氏が解説。満席の聴衆は、いつもながらの楽しい講演に湧き返った。

「今年の傾向はカラフルです。フラワー、フルーツカラー、ストライプ、ドットが流行していますが、東京が二つの大きなまちがいをしました。一つは、2月のブルーキャンペーン。この時期、東京は雨が多かった。ちょうど5月のゴールデンウィークの頃から、アメリカはスポーティなブルーを出すのです。日本は早過ぎた。タイミングですね。もう一つはひまわり。ヨーロッパではバラ、カーネーション、チューリップ等。ひまわりは出て来ません。ここで皆さんに言いたいのは、プロならば“why, what, who, when, where”にこだわって欲しいということです。感性はこだわりなんですから。クリスチャン・ラクロアという人が突然、パリのオートクチュール・コレクションに出て来て、4月に発表したのが、素晴らしいプリントだと、無地にきれいな造花を付けたものだった。それか



「今年ヨーロッパは、大変カラフルで楽しかった」と語る立亀氏

ラクロア旋風が吹き荒れました。彼を影で支えていたのがクリスチャン・ディオールやセリーヌを買い占め、世界をあっと言わせたアガッシュだったんですね。21世紀のパリ・ファッションはアガッシュが握るだろうと言われています。

さて、今年の色ですが、ナチュラル—実りの色の中に、フラワーカラーが組み合わされるのです。フラワーカラーの基本となっているのはエナジーと呼ばれる黄、赤、青、緑、黒。

'88年秋冬物は、オートクチュールの

デザイナーが春夏に出したものが、既製服となって出て来ます。黒が中心で色との組み合わせ。来年の春も花柄は続くようです。ドイツも黒との組み合わせです。それと注意していただきたいのがアノニム——日本の呉服の色が出て来るといふのです。今年の秋はこんなのも出て来るんですね。そして、サイレンス——ページや白です。

形は、通学着がテーマですが、今までと違うのはオーバーのパットを取って、ナチュラルになっている点です。女性らしさが強調されるのです。その他、パロックという様々な型が出来ます。皆さんの感性が、本当に大事になって来るでしょうね。」

● 6月のマンスリーサロン

日時 6月17日(金)午後6:30

「ウォーターフロントと神戸の経済」

講師 長澤 昭 <神戸大丸店長>

会場 神戸市立中小企業会館

センター ブラザ16 F

神戸ファッション研究所
設立基金募集中！



これは八重の紅梅です。

紅梅に今日の青空流れざる うろお

それから稲荷山、愛宕山にかけて、辛夷が、桜に先立つて、麓から頂上へと山を彩ります。

辛夷咲く青天全き虚子忌かな

うろお

桜といえば、善福寺のしだれ桜は有名です。県指定の名木になっています。

四季折々の花の美しさは、人の心を和ませる。ある時は華麗に、ある時は可憐に、そして妖艶に、と花達は様々な表情で見る者を魅了する。

有馬温泉は、その豊かな自然が魅力の一つかだが、季節の移り変わりとともに、そこに咲く花達も多彩な艶姿を道行く人に見せてくれる。

有馬温泉の古刹・念佛寺の永岡大純（号・うろお）住職は、野に咲く草花をこよなく愛し、俳句を得意とする風流人である。過日、同住職を訪れ、有馬温泉の花々について、自作の句を混じえながら、お聞きした。



“夏椿”ともいわれる沙羅の花と一弦琴を鑑賞する

有馬の桜の名所は、他に有馬川沿い

地にとどくしだれざくらに
老ゆるまじ

うろお

雅ただようくつろぎの館
中の丸珠苑

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

有馬の歴史を語り続ける「いで湯の宿」
銀水荘

別館 樂山

TEL (078) 904-0622

別館 光楽

TEL (078) 904-3656

静寂さにつつまれた
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

Sunny Side up
サンライズ・テニスクラブ

TEL (078) 903-1024

木造りの宿
御所坊

TEL (078) 904-0551

草花を賞でるのも一興、有馬の湯
有馬の春は万作の花で始まります。
二月中旬から三月初めにかけて、まだ
雪の降る頃、春の雪の白さと黄色い花
の取り合せが、冬枯れの中で風情を
感じさせてくれます。

三月の終りには、"姪の梅"として
名高い林溪寺の梅の古木が咲きます。



鳥蝶蘭（永岡住職のスケッチ）

とにかく有馬温泉に
来られたら、まめに歩
いて下さい。

うろお
夏行僧満地の沙羅の落花見す
（永岡住職のスケッチ）
五月には山藤。六月に入ると摩耶山
から有馬にかけて山法師がよく目につけ
ます。中旬には念佛寺の沙羅の花。
五年前から花の最盛時に、沙羅の花と
一弦琴を鑑賞する会を観光協会青年
部が当寺で主催していますが、今年は
六月二十一日から三日間の予定です。

木が多く、有馬桜や曙桜の名
が碑などに刻まれて残っています。
五月には山藤。六月に入ると摩耶山
から有馬にかけて山法師がよく目につけ
ます。中旬には念佛寺の沙羅の花。
五年前から花の最盛時に、沙羅の花と
一弦琴を鑑賞する会を観光協会青年
部が当寺で主催していますが、今年は
六月二十一日から三日間の予定です。

紫陽花の美しい季節もあります。
七月になると神戸電鉄沿線のネムの
花、八月ではイワタバコなど。鼓ヶ滝
周辺ではダイモンジ草も見られます。
八月も終りになると、ますす池辺りの
クズの花。この花が咲いたら有馬に秋
が訪れます。

山川のある日濁りぬ葛の花

これは五十嵐播水先生の句です。
秋は水引草にはじまり、やがて瑞宝
寺跡公園などの紅葉で有馬が美しく燃
えます。

最後に鳥蝶蘭を紹介しましょう。これは別名有馬蘭とも言われ、六甲山から有馬へ降りて来る途中の岩の割れ目にうす紫の花を咲かせます。昔は有馬にはたくさん咲いており、私も若い頃には、風情のある花だと、よく目になりました。とくに白い花は珍重されています。

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

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

欽山は典雅な
日本風の館です

国際観光旅館

TEL (078) 904-0701代

数地内から湧き出る
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

温泉と芸能と遊技場

有馬ヘルスセンター

TEL (078) 904-2291



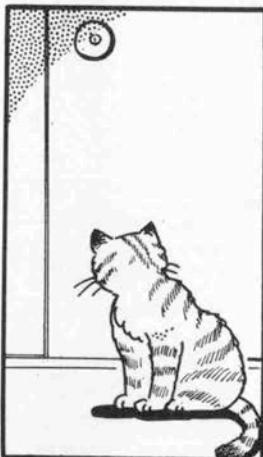
永岡大純さん

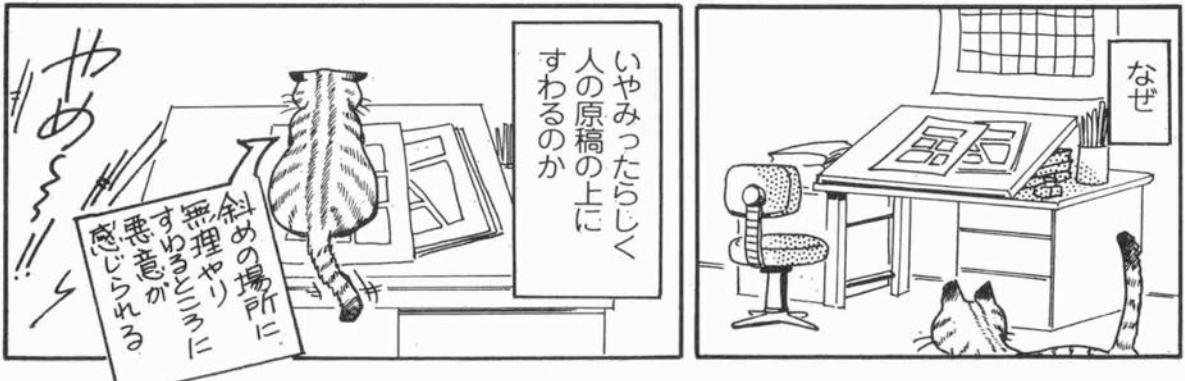
・れんさい競作リレー漫画一⑥

猫じゃらし

—猫に関するいくつかの疑問

竜巻竜次





淀川長治
映画評論家



フェリーニの映画ノスタイルジイ フェリーニの映画美術サーカス 『インテルビスタ』 —FELLINI INTERVISTA

『甘い生活』(1960)の
マストロヤンニとエクバーグ



現在の2人
マストロヤンニとエクバーグ



フェリーニのざれごとに思えそれでもすぐ感心したがさびしかった。ところが今度はニコラ・ピオヴァーニの音楽もようやく映画馴れしピオヴァーニはタヴィアーニ兄弟の『グッドモーニング・バビロン!』でも調子が出てきてをり、そしてついにフェリーニもやっと気を落ちつかて『インテルビスタ』に当っている。

インテルビスタとはインタヴィイユーのこと。フェリーニの新作のインタヴィユーに若い映画記者がやってくる。ここはチネチッタ撮影所。老ファンはイタリア映画といえばアムプロジオを頭にうかべるが今日のファンはイタリア映画とはチネチッタであろう。このフェリーニ映画、彼の『フェリーニの道化師』(一九七〇)のスタイルをとる。半分は本物の記録タッチ、あと半分はお芝居、『道化師』ではフェリーニがインヴュアになつて老いた名人クラウンを訪ねたがここでは彼がインタビューされる。ところでフェリーニにとつては『サーカス』こそは彼の芸術の湧

(一九八七)来る。フェリーニを『道』(一九五四)で知り『青春群像』(一九五三)で楽しみ『崖』(一九五六)『カビリアの夜』(一九五七)と、二ノ・ロータのいかにもイタリアふうの音楽とともにフェリーニは私の心にしみこんできた。それが『甘い生活』(一九六〇)でサイレント時代のセシル・B・デミルとトーキーにいたってからのジュリアン・デュヴィヴィエの映画娯楽がいくぶん前衛の形で加ってきた。二ノ・ロータのメロディはさらにフェリーニと結びつく。そしてついに『8½』(一九六三)でその前衛ムードは映画美術の頂点を築いた。これにもロータの音楽がフェリーニ美術をうたつた。それがロータの死(一九七九)にいたりフェリーニは『女の都』(そして船は行く)この二本のロータを予定したロータ・リズムの作品をロータから手放したことで失敗した。そして『ジンジャーレ・フレッド』(一九八五)はあきらめて『トップ・ハット』のアーヴィング・バーリンにたよつたがひとときのフェ

きだす泉。フェリーニにとつて“映画”とは彼の生命。こんどの映画はそのふたつのムードのなかに溶けこんでゆく。サーカスそれ自身は出ないが、まさにそのサーカス芸を思わずフィルムの編集振り。この映画一時間四十六分。すべてチネチッタのスタジオを中心とする。インタヴュアに思われる日本人が出てくるのだ。テレビ取材でローマに来た日本人だ。ここでイギリスでもフランスでもない日本ということが、やっぱりいかにも“今日的”だ。フェリーニのモダン趣味を嗅ぐ。そしてフェリーニの新作のスタジオ内はまさにマジック・ボックス。大きな空、雲が浮く。これすべてホリゾント。二人の職人があちらこちらに宙吊りのゴンドラに乗り雲の絵の手入れ。遠くからのキヤメラ（トニノ・デッリ・コフリ）がこの二台のゴンドラを二匹のトンボのようにとっている。野外も出る。スタジオの外。どこであろう巨象（ほんもの）が歩く。丘の上に十数名のインディアンが馬上からこちらを見つめ、やがて駆け下りてくる。『駄馬車』だ。さてこの象が私たちの目にしみこんだころ、スタジオ内はインドの王のハaremのセット。巨象に乗った王が玉座に下りてくる。一昨年ニューヨークで『フェリーニの好きな顔』という写真集の本を買った。ページをめくると太った男、太った女。細い男。その細い長い顔とトンビ鼻。さてこのインドの王様はまさに太ってフェリーニごのみ。さてここから“象”があなたをピックリ仰天させであろうかこれ申すまい。そしてスタジオの外。雨が



フェリーニのファンタジック・ワールド

降り出す。いかにもフェリーニ映画だ。みんながスタジオのそばの天幕内に駆け込む。その白いうすいセロファンの天幕が雨に濡れて光って風にまくらがる。まさに「フェリーニのローマ」（一九七二）のトラック上の撮影隊のキヤメラを包むあの白い布と雨。この映画はすべてフェリーニの“映画ノスタルジア”。

アニタ・エクバーグとマストロヤンニが出る。この二人、学校の校長のものに呼ばれたフェリーニの生徒を思う。マストロヤンニが突如車から立ち上る。厚化粧、モーニングにシルクhardtにステッキ。ひとめで手品師（マジシャン）とわかる。この彼が私たちをエクバーグの家に案内する。家の前に出てきたエクバーグ、太って太っての先から白布を出し、つづいてのかけ声であかりが消えて白布に映写の『甘い生活』そしてエクバーグが噴水にジャブジャブ這入つてゆくあの名シーン。「甘い生活」（一九六〇）は、いまこのときから二十七年前だ。いまの彼女は五十六歳、画面の中の彼女は二十九歳。このシーン、この映写の光りにキラリと光ったエクバーグ一瞬の涙。ワイルダーの「サンセット大通り」のスワンソンのノスタルジア。

スタジオという映画を生む場所でくりひろげられるこのフェリーニの映画芸談。酔い給え、楽しみ給え、このフェリーニ映画美術を！

ひとつ・いん



★乙女ちくに ケーキタイム

優しい色合いでひとときわ
目を引くパーティスリー・ド

・ソフィア。手づくりデザ
ートケーキの店として、ケ

ーイ大好き人間の間で話題

を呼んでいる。特にユニ

クなのがケーキのネーミン

グで、オガサカグループの

社員にまず名前を募集。ケ

ーキ店を開いてから、その

名前をイメージしてお菓子

を作った。例えば“ムーミ

ンパ”のシルクハット”

は、パイの中にカスターと

クリームがいっぱいまつ

ていて、その上にちょこん

とイチゴが。その他にも

レタス包み1000円。ま

たランチタイムには10種類

の料理の中から好み2種

が選べるセレクトランチ6

20円がおとく。

料理をひき立てるお酒も

紹興酒、マオタイ酒、五加
皮酒、青島ビール、中国ワ
イン、日本酒、ビールと豊
富。もう一つのお楽しみは

O B達が、火木はマスター
自からギターをかかえ、澄



手づくりデザートをお召し上りください

“女神の微笑” “傷ついた
心” “悪魔のささやき”など。
ど。単品は300円から。
アイスクリームとの組合せ
で600円。

バースディケーキなど、
注文に応じたオリジナルケ

ーキも作ってくれる。

■中央区元町通1JR・阪神元町
駅南向かい側 平日11AM~10PM
休日10AM~10PM 水曜休
電392-10887

★ゆったり気分で広東料理
須磨バティオでファミリ

ーに大人気の中華料理の店

香蘭(ほんらん)。季節の

材料をふんだんに使い、し

かもあつさり味のメニュー

は約70種。

浅田店長おすすめは、海

老、イカ、貝と野菜のいた

めのもの980円、ひき肉の

レタス包み1000円。ま

たランチタイムには10種類

の料理の中から好み2種

が選べるセレクトランチ6

20円がおとく。

料理をひき立てるお酒も

紹興酒、マオタイ酒、五加
皮酒、青島ビール、中国ワ
イン、日本酒、ビールと豊
富。もう一つのお楽しみは



マスターの野沢隆一郎さん

■須磨区中落合2-2-3
7166-11AM~9PM
2・3週水曜定休
神戸で、草分けのライブ
ハウス HONKY TON

K. マスターの野沢さんは
学生時代の趣味を仕事にし

てしまつたほどのウエス

タニ好き。月水金土は地元大

学のアメリカ民謡研究会や

編集部は23日に出か

けたが、既にさんざんか

店前は黒山の人だか

り。買物客も、足を止

め、飛入り参加の申し

出も。この時の優勝は、

「混合」がダイヤモ

ンドチーズの120枚、「男子

シング」がジエットケ

ーンチームの51枚。気に

なる「個人」はハルク

トレーニングの藤谷さ

ーんで、何と102枚。通常、

一人前5枚見当なので、

どれほどどの食欲であっ

たかは測定するべし

といふところ。

胃袋に自信のある
方、次回はぜひ挑戦を。

■お問い合わせ

ホテル金値

391-3838



アットホームな雰囲気いっぱい。

：日本に住んで20年の鄭さん
のウイットにとんだサ
ビス。

蟹すきと
お馴染みの
郷土料理で
千石船で

TOPICS 千石船でそば喰い大会

石そば喰い
大会」が開かれた。4
月16日は全但会館・山
手店で、23日はさんち
か・レストランモール
店で開かれたが恒例の
催しとあって、前評判
も上々。



皿も重なりゃ山となる

話題のひろば



KOBE ハイカラ洋菓子展

□ ゴールデンウィークに大丸神戸店で

やつぱり神戸っ子たちはお菓子が大好きだった。

4月28日～5月3日のゴールデンウィークに企画された大丸神戸店の、KOBEハイカラ散歩道、洋菓子天国神戸展（KOBEグルメフェスタ協賛）が開催され、約6万人の入場者があったそう。

サンTVのディレクター村上和子さんが、カラーブックスから出版した同名の本がベストセラーになりました、このフェアが実現したもの。

一つは洋菓子の競演は、ハリ・フロインドリープ（H・フロイドリープ）、バレンタイン・F・モロゾフ、（コスモボリタン）フィリップ・ビゴ（ビゴの店）、上野庄一郎（フーケ）小林勝之（ヒロタ）、住田公安（神戸ベル）霜田利治（ポンケール）、富井晋平（コトブキ）、西義弘（ユーハイムコンフェクト）、比屋根毅（アンテノール）、平清武雄（神戸風月堂）、福原善之助（ボック）増田實（ル・ミエル）、向井克昌（元町ケーキ）、安藤明（ユーハイム）今西昭（神戸ポートピアホテル）、藤田康夫（オリエンタルホテル）、前田昌弘（ハイジ）米田年亨（メルヘンYONEDA）さん達十九名の出品は、見事な腕で仕上げられた、見ごたえのあるケーキやあめ細工がぞりと並んだ。6日間にわたって名匠の実演や、ティーサロンでケーキも食べられし、おみやげにもって帰ることもできるので、何回も通うファンも多かった。来年も名匠のメンバーを増やして神戸名物にしてほしい



（左上）村上和子さんとお菓子の名匠たち。（右上）ハリー・フロインドリープさんからハイカラ洋菓子の歴史を聞く。（下左）安藤明さんとモダンなアメ細工。（下中）今西昭さんのオランダ船ケーキ。（下右）旧オリエンタルホテルのケーキを再現した藤田さん

美男対談

第3回

㈱レストラン西村屋

代表取締役社長

西 村 理

女性に好かれる 店づくり

ピアニストとして関西を中心に活躍の伊藤ルミさんをインタビュアーに迎えた「美男対談」。シリーズも早や第三回目、今回のゲストはレストラン西村屋社長として、また神戸青年会議所理事長として幅広く御活躍の西村理さんです。事業をここまで育ててこられた御苦労話、神戸JCでの活動振り等、興味の尽きない話題がいっぱい。はてさてどんな話が飛び出すやら……

★カニは年中とれるんですか？

西村 そうなんです。皆さんカニは冬しかとれないように思われるがちなんですが、こちらのシーズンと北海道のシーズンがうまく繋がつてましてね、北海道ではだいたい11月頃に流水が下がつて来まして翌年の3月ぐらいまで氷に覆われるんです。その間はもちろんカニは採れないと、暖かくなつてくるとまた採れるようになります。それで11月頃まで漁が続きまして北海道で採れなくなると、こちらの方で漁が始まるとですよ。



ルミ そうですか?! 私、カニというのは冬の間しか採れないものと思ってましたけど、一年中採れるんですね。

西村 はい。うまい具合にシーズンが繋がってるんですね。

ルミ あの、カニは冷凍してもあんまり味は変わらないんですか?

西村 ええ、比較的に味は落ちにくいですね。しかし、

その冷凍の方法というのも、ちょっとしたコツがありまして、氷の中に閉じ込めるように冷凍するといいですね。

ルミ といいますと?

西村 つまりカニには非常に水分が多くあって、含水率が高いわけですので、そのままフリーザーの中にポンと放り込んでしまって、水分が逃げて干からびてしまふんですよ。ですからラップで包んでタッパの中に入れて、その中を水でうめる。そうして冷凍するといいでね。タッパを細かい氷でつけ込むようにしてフリーザーに入れてもいいですが。

ルミ なんか話を伺っておりますと、カニ専門家というか、さすがにお詳しいですね。やはり板前さんとしての修行とかもなさってたんですか?

西村 はい。今はもう忙しくて店頭に出ることはありますね。だからカニ道楽に修行に行つたんですよ。ですからやはり現場主義」というか、そういう考え方を持つますね。調理人がお客様に直接話をきく、そのことを大切にしたいですね。店というのは情報収集の場でもあるわけで、そこからは様々な情報を吸い上げることができますね。

例えれば売り手と買い手に分けるとすると、やはり買ひ手の方が情報をより多く持つてるんですね、それも男より女

の方が、また子供の方がよく知っていますよ。そういう意味でお客さんに教えてもらうことが多いですね。

ルミ なるほど。それがまた店作りにも生かされるということですね……三宮でもう何年ですか?

西村 はい十年なんです。

ルミ 私、初めてこちらにまいりました時に「なんと贅沢な……」という印象を持ったんですよ。三宮のこの中心に、これだけの空間と雰囲気を。

西村 もともと出身がホテル、旅館なんですから『装

置産業』といった方向性を持たしておりまして、普通は飲食店では「五年で回収してしまおうとか、五年で改装してしまおうとか」お金の回収・お店の改装をそれぐらいで考えるんですが、ホテルとか旅館と言いますのは二十年勝負、三十年勝負という風に非常に長いチームで考えてるんですね。ですから、それだけの投下資本をかける、そしてその命である雰囲気を大切にする。それは飲食店の発想ではないんですが。

ルミ なるほど、それでこれだけ贅沢な造りになってるんですね。ホテル・旅館の発想というわけで……

西村 やはり伊藤さんのような美しい方により多く来



て頂きたいですから、いろいろと苦心をしてるんです。(笑)。シャンパンを置いたりブランデーを置いたりして……

ルミ そうですか。お店にちょっと感じのいい女性がいるだけで雰囲気がぐっとよくなりますものね。

西村 ええ。去年の4月に御影に「花みかげ」という店を造ったんですが、そこはもう九十五パーセントが女性ですね。

ルミ ああ、そちらも行ったことがありますよ。お花のディスプレイがすばらしかったですね。一味違つて。

西村 そうですか、ありがとうございます。おかげさまで御好評をいただいておりまして。ルミ 女性はファーリングで選ぶので、わかるんですよいいお店というの。

西村 どうもありがとうございます(笑)。いや、「美・感・遊・創」というコンセプトのもと店づくりをすすめておりまして、社内スタッフ、社外スタッフにも女性にがんばつてもらっているんですが、その効果があると思いますね。

★ソフトの時代を迎えた神戸J.C

ルミ ところで今年、神戸J.Cが三十周年を迎えましたが、その記念すべき年に理事長になられたわけですが、どうですか?これまでの御感想は?

西村 なにしろることが多くて、「体が丈夫でないと勤まらないな」つという感じですね。

ルミ 何かスポーツはやられてるんですか?

西村 ゴルフを少々したくな程度で、もともと普通の人は生活が逆になってしまふようなストイックな商売をやっております関係上、むしろ三六五日仕事っていう感じで、なかなか休みがとれませんね。毎日、朝令に5店舗をまわっておりますし、常に現場に出てますね。

ルミ しかし、こういうお仕事というのは「遊び」の精神も必要だと思うんですが。

西村 そうですね。調理師には「歌って踊れる調理師に

なれ」なんて言ってるんですよ。やはりリストイックになりましたりすぎてもいけない。遊びの要素がなければね。逆に、まるつきり遊びでやつた方がはやつたりする時代ですか

ら(笑)。

ルミ 音楽の方はどうでしよう。特別に御趣味なんかお持ちでないですか?

西村 今は特にないです。小学校時代はピアノとヴァイオリンを習つていて、ピアノの方はソナチネの手前ぐらいで行つたんですよ。ところがいやでいやで(笑)。しかし、店づくりをトータルバランスの中で考えた場合、音楽というのは不可欠ですから、ま、「広く浅く」といった感じですか。

ルミ しかし、そういうことがJ.Cでの御活動に生かされるのではないですか。

西村 もちろん、そ�だと思います。特にJ.Cというのはこれまでの三十年の内、十周年、二十周年というのはハードウェアを作りあげて来た時代だと思うんですよ。それで今年30周年を迎えて、これからはソフトの時代というかソフトを充実して行かなければならぬ時だと思います。"人"の問題を含めてもね。

ルミ 今、何名いらっしゃるんですか?

西村 現役だけで三三九名、OBを含めますと九〇四名ですか。

ルミ まあ、たくさんの……

西村 はい、そうです。しかし街の中で運動を起こすにしても街の外へ何か働きかけてゆくにしても、自分たちだけ満足してしまわずに、市民の方たちだと経済界の方たちとか、或いは学識経験者だとマスコミの方たちだと、そういう方たちに事前評価をお願いしたりして、外部に耳をかたむけるというか冷静に業績の評価をして頂きたいと思ってるんです。そして又、そういう

ルミ 作ったソフトを作つてゆくためのシンクタンクの充実を図りたい、そんな風に考えてるんです。

ルミ それは一番大切なことではあるんでしょうけど、

目だたない地道な部分ですね。

西村 私自身、質素なのですから（笑）。しかし商売の方でもですね、「花みかけ」にしても「千人代官」にしても、「西村屋」という名前は出してないんですよ。逆に「西村屋」というブランドイメージを大切にするためにはその方がいいと思うんです。つまり「西村屋」という名前を出さなくともやつてゆけるような、そういう暖簾の支えなしでやつてゆけるような店を作つてゆきたいですね。しかしそのためには色々と工夫をしてるんですよ。御影の方ではね、料理長による料理教室なんかもやつてるんです。そしてそういう風に生活提案していく。それは全く儲けにはならないんですけど、店舗が生活提案してゆくことが必要だと思うんです。

ルミ でもそういう事を考えると、店づくりというのも大変なことが多いですね。

西村 ええ、でも今その店づくりがおもしろくなっています。一年半か二年ぐらいで次店舗を出す、或いは毎年どこかの店で改装工事をしている、そんな感じで進めてるんです。ルミ 私なんか職業柄か、どこのお店に入つても、まずその店のパックグラウンドミュージックが気になるんですが、やはり味とか雰囲気との兼ね合いでお考えになるんですか？

西村 そうですね。昔は一つずつ、「どれにしよう？あれにしよう」と考えていたんですが、今はコーディネーターを軸に据えまして、トータルバランスを考え決めていますね。それで私自身が何かを作り上げていくというよりも、入つてくるいろんな情報の交通整理をしてゆくといったスタンスをとつてます。そしてその情報ができるだけ正しいものをダイレクトに入手できるような組織作りを心がけています。

ルミ 扇のかなめですね。神戸J.C.の、レストラン西村屋の扇のかなめとして、これからもがんばって下さい。

（レストラン西村屋にて）