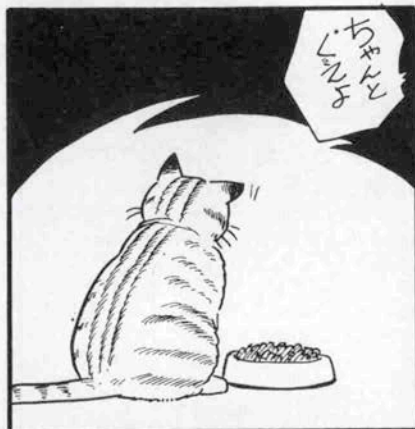


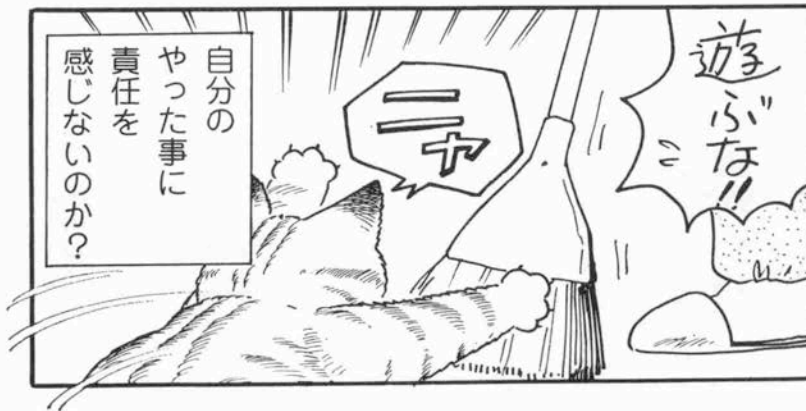
●れんさい競作リレー漫画—(21)

猫じゃらし

猫に関するいくつかの疑問

竜巻竜次





KOBE MODERN CULTURE

音楽



★四季を奏でるイ・ムジチ
合奏団コンサート

11/13日(月)19時 神戸国際会議
大ホール S席6,180円 A席
4,120円 B席3,090円
(消費税込)



あふれる春夏秋冬

フェデリコ・アゴステ
イニ率いるイ・ムジチ合
奏団とい
えば、日
本でのパ
ロックブ
ームの火
つけ役と
して有名な合奏団。今回も
ヴィヴァルディの「四季」
をひたしてやって来る。
12回の来日を通じての公演
回数が29回という超多忙な
活動ぶり。その間一度もキ
ャンセルなしというパワフ
ルな音楽家たちの奏でる、
優雅な春夏秋冬の調べを秋
の夜長の友に。どうぞお聴
き逃しなく。

★第73回あじさい音楽祭
ボヤン・ヴォデニチャロフ
ピアノ・リサイタル
11月28日(火)19時 神戸文化中ホ
ール A席3,800円 B席3,000
円

世界的に名高いエリザベ
トコート王妃国際コンクー



若きピアニスト

ル第3位
の成績を
おさめた
として有
名な、ボ
ヤン・ヴォ
デニチャロフが
来日。鬼才としてのその才
能を披露する。



演劇

初来日し、そのスケールの
大きさ、多彩な表現の中に
絶賛を巻き起こした。
表現力豊かなリズムと力
強い演奏を心ゆくまで…。

★世界各国で話題沸騰ノ
黒人演劇「アシナマリ」

11月20日(月)19時 神戸国際会議
場メインホール 3,800円

南アフリカ共和国の黒人
劇団コミッティド・アーテ
ィスツが、アパルトヘイト
(人種隔離)政策を告発す
るミュージカルを上演。



パワーある演技

牢獄を舞
台に黒人男
優5人が、
ただ肌の色
が違ふとい
うことのために無実にもか
かわらず有罪判決を受けた
囚人を演じる。

「アシナマリ」とは「オ

レたちには金がない」とい
う意味である。黒人たちの
不満がどういふものか、ど
んな夢を持っているか、風
刺とユーモアを交えて、彼
らの抑圧された状況を浮き
彫りにする。

★ニッセイ・オペラ

「蝶々夫人」

11月18日(土)18時 神戸文化大ホ
ール一般3,500円 学生1,700円
今年で8年目を迎えるニ



華やかな舞台

オペラシ
ンセー・
ツセイ・
K O B E
秋の芸術
祭、神戸

市制100周年を記念して上演
される。今回のキャスト
は、関西二期会、関西歌劇
団、東京二期会の注目を浴
びている実力ある歌手を配
した画期的なもの。充実し
た舞台に乞う御期待。

★このチケットをベアラ組様にプレ
ゼント。ご希望の方は葉書に、住所
氏名を明記し、神戸っ子「モダン・
カルチャー」11月号・演劇係」まで。



古典芸能

★今宵、恋物語をあなたに
新神戸オリエンタル劇場能
11月15日(木)16日(金)18時30分
新神戸オリエンタル劇場
S席7,000円 A席3,000円

新しい能を…
新しい劇場
で…。

15日は恋を荷にたとえて
どんなに重くても背負おう
とする老人と、それをもて
遊ぶ女御とを描いた「恋の
重荷」、16日はお馴染み源
氏物語の「葵上」。

映画



★女らしく、自然のまま…
「読書する女」

11月18日より「ロケットニカ宮」に
てロードショー一般1,600円
大高生1,300円



ステキな出来事が…

風変わつ
た職業を
持つヒロ
インは、
ごく自然
に女らし
く、心に湧き起る愛にま
かせて生きている。

彼女が朗読すると何故かロマンチックでコミカルな出来事が次々と起こり、眠っていた愛が、言葉が目覚めます。フランスで女性たちの熱い共感を呼んだ大ヒット作品。

★このチケットを読者にプレゼント
葉書に住所・氏名・映画名を明記の上、神戸子「モダンカルチャー・映画係」まで。

★戦争を背景にした

不朽の名作「ひまわり」

11月25日より「アサヒシネマ3」にてロードショー 一般1600円
大高生1400円

ソフィア・ローレン、マルチエロ・マストロヤンニ



音楽

★第64回神戸室内合奏団・定期演奏会

9日(木) 19時 神戸文化ホール 一般2000円 ベア3000円 高校以下1000円

★ジャン・マルク・ルイサダ

15日(水) 19時 神戸文化ホール A席4500円 B席3800円

★国友重紀フルトリサイタル

16日(木) 19時 神戸風月堂ホール 2500円

★フランティシク・ポトニー

17日(金) 19時 神戸国際会館小ホール 2500円

★平野忠彦とオペラの仲間たち

19日(日) 15時 新神戸オリエンタル劇場 1・2階 4000円 3階 2000円

★吉岡孝悦と深町純

22日(水) 19時 芦屋山村サロン 自由席3000円 グリーンシート3700円

★ジョイフルピアノデュオ

24日(金) 19時 ホテルゴルフリッツ「パルセロの間」

の2大スターの共演で有名な、イタリア映画のリバイバル。

第二次



戦争の標的

世界大戦で離れ離れになった夫を捜し、遙かソビエトへ旅立つ妻。来る日も来る日も探し続けてやっと見つけた夫は異国の地で、清楚な妻とかわい子供達に囲まれて楽しい家庭を築いていたのだ。

3000円
★小林陽子愛のうたリバイタル
25日(土) 18時30分 神戸元町風月堂ホール 3500円
★ボヤン・ヴォディニャロフ
28日(火) 19時 神戸文化ホール A席3800円 B席3000円

★真言密教とインドの音楽
25日(土) 19時 ジーベックホール 3000円

★第10回記念ユカリコンサート
29日(日) 18時30分 神戸文化ホール 一般2500円 高校生以下1500円



演劇

★オペラ「ラ・ジョコンダ」関西歌劇団
11日(土) 18時30分 12日(日) 14時 ニ崎アルカイクホール S席6000円 A席5000円 B席4000円

★俳優座創立45周年記念「白痴」
22日(水) 24日(金)・25日(土) 18時15分 23日(金) 13時30分 神戸文化ホール 一般3200円 会員2800円

★マゾフシェ国立民族舞踊団
24日(金) 18時30分 神戸文化大ホール

戦争が残した悲しい傷跡と、鮮やかに咲き乱れるひまわりとが対照的で、一層哀愁を深めている。

★ブーム再来!

「ゴーストバスターズ2」
11月25日より「朝日会館」にてロードショー 一般1600円 大高生1300円

5年前、驚異的な大ヒットを巻き起こした「ゴーストバスターズ」の2作目。1作目は、全米2700館で公開されオーブニング3日間、日本円にして約42億円という新記録を樹立

ホール S席8500円 A席7500円 B席6500円
★デンバー・センター・シアター
カンパニー来日公演
「橋の木の陰の欲望」
30日(木) 18時30分 ビックコロシアター 一般5000円 高校生3000円



古典芸能

★三ツ桜会「花柳呂月新名跡披露二世花柳芳一襲名披露」
12日(日) 第1部10時30分 400円 第2部5000円 神戸国際会館大ホール



映画

★市民映画劇場「サンドイッチの少年」
16日(木)・17日(金) 18時30分 18日(土) 14時・16時15分・18時30分 シーガルホール 1000円



美術

★さんかホール
「兵庫県写真作家協会展」
11/9・11/14

した。今回は「霊界の大魔王」となったビー・ゴ率いるニュー・ゴーストバスターズが再び結成し、対決する。特殊撮影も、世界最高のSFX陣を集結し、前作よりパワーアップ。キャスティング、スタッフ陣ともに話題の映画。



いかなる結末が...となるビー・ゴ率いるニュー・ゴーストバスターズが再び結成し、対決する。

スペイニフアー 11/16・11/21
★そころ美術画廊
第10回記念 特別企画・創作けし展
11/8・11/13
舞子焼・南沢作陶展
11/15・11/20
山田尚時・澤政作品展
11/22・11/27
★大丸美術画廊
中嶋岩雄油絵展
11/9・11/14
林正太郎・川瀬忍作陶二展
11/9・11/21
エルテ展
11/16・11/21
近代けし工芸展
11/16・11/21
★農民アートギャラリー
第5回柏樹会日本画展
11/8・11/12
第25回柏樹会水墨画展
11/8・11/12
★海文堂ギャラリー
フェルナンド・モンテス個展
11/4・11/10
梅田泰加子展
11/11・11/17
関合正明展
11/18・11/24
常進展
11/25・12/1
★ギャラリーあじさい
納健風景スケッチ画展
11/7・11/12
神戸洋画会展
11/14・11/25
宮協成之素描展
11/28・12/3

淀川長治
映画評論家



三日月が雲にかくれた大阪の町

『ブラック・レイン』

秋が深まると映画も活気づく。「カミーユ・クロードル」がおわると「セックスと嘘とビデオテープ」がひかえ、そのいっぽう早くも「トーチソング・トリロジー」(悲劇うた・三部作)があたまを見せだした。

「カミーユ・クロードル」はロダンの彼女がその苦悩の生涯を血を吐くごとく描き、「セックスと嘘とビデオテープ」は来週にいたりついに見るといふグランプリ作品そして「トーチソング・トリロジー」はもはやかくすことなくゲイが男と男の恋をこひろうする。そのどれもが期待をうらぎらぬ作品。しかし今回はおくれればせに見たマイケル・ダグラスと高倉健の「ブラック・レイン」をやっぱりいちおう話しておくべきであろう。

× 「ブラック・レイン」(一九八九)はアメリカ映画。日本のヤクザがニューヨークのチャイナ・タウンで日本人ふたりを殺したことからの罪人をニューヨークから日本へ護送のふたりの刑事(マイケル・ダグラスとアンディ・ガルシア)が大阪空港でニセ刑事にまんとその罪人をうばわれてからの日本の刑事(高倉健)を加えての罪人さがし。

× ありふれたストーリーに見えてこのオリジナル(ふたり)は日本と日本人ヤクザと大阪をこくめいに見せる。かかる映画はとかくこれ見よがしの殺しのヤクザもの

に落ちるものだが、この映画のプロデューサーのスタンリー・ジェフとシェリー・ランシングが「危険な情事」と「告発の行方」といったスキヤンダルニュースものを狙いそれをヒットさせてきただけに「ブラック・レイン」もただのヤクザものに落しはしなかった。

それに監督がリドリ・スコットであることが「ブラック・レイン」に風格をつけた。この監督は今から十二年まえ「デュアリスト」という西洋仇討物語を描いてこの十八世紀イギリスの西洋剣士の人生が文学の匂いを出したのも実はこれがジョゼフ・コンラッドの文学ものの映画化と知ってなるほどと感心した。やがてあれこれと監督するうちに「エイリアン」(一九七九)を監督することですべての注目を受けた。

つまり「ブラック・レイン」はそのような監督が手がけたニッポン・ヤクザものののだ。

× マイケル・ダグラスの相棒が殺されて殺し屋(松田優作)をマイケルと高倉で追う。このようにストーリーをつまみだすと、まさにありきたりで食慾のおこるわけもない。

ところで日本のヤクザの松田優作がこの映画を食っちゃったのだ。毒へびのごとく、そのグロテスクなヤクザ顔(づら)が日本の三日月の夜をとぶコウモリのごとく、西洋人が日本をかくグロテスクに見たことへの興味

も加って、イレズミもフンドシもヤクザのジンギもが日本映画よりも、わかりよい。

若山富三郎のボスもこの監督は富三郎のニンを見きわめてボスを演じさせその若山のかすれ声が個性を見せて面白く、ようするに西洋映画に出てくる日本人のあの二世扮する日本語もおぼつかないニッポン人は、ひとりも出てこない。いまやアメリカ映画第一級スターのマイケル・ダグラスと組んで日本人側が、いささかのひけめなく、ことに松田優作をリドリー・スコット監督はオリエンタル・ドラゴンのごとく見つめての演出が巧みであった。

×

さてこのロケーションで大阪が、それも夜の大阪が、あたかもサンフランシスコの暗黒街さながらに登場する



本格的な日本ロケ（大阪府が全面協力）と巨額の製作費（約59億円）が、マスコミをにきわす一方、製作・出演の顔ぶれの凄さに、世界中の映画ファンが拍手した。10月7日より神戸新聞会館シネマで上映中。

のだが、これまたアメリカ人がオオサカ、ナンバ、そのエキゾチズムにとくとしているとき素人さはいささかも見せぬのであった。大阪、千日前、そのあたりの裏どおりの魚市場それにナイト・クラブ（ここはアメリカでとったかに見えるが、ほんものとも見える）すべて実感に近い。夜の雑多な群衆をかきわけようキメラが横移動するも、その画面の中の群衆はひとりとしてキメラを見つめる者もなくその群衆すべてが大阪の夜の日本人である実感に感心してしまう。

一流のプロデューサーと一流の監督と一流の俳優が揃うと「ブラック・レイン」もかくよみがえる。日本映画に見える大作のスキミカゼはどういうわけなのであらう。

×

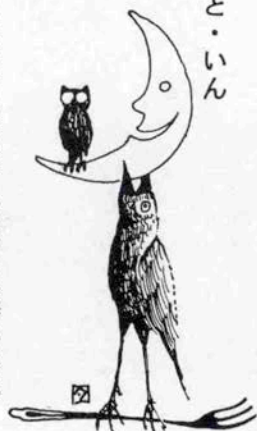
さてこの映画その画面の中でヤクザが吐いた。『なんや、おまえら、B29でバースと雨を降らしやがったんやないか。おかげで東京も大阪も灰の町や。あの黒い雨で……』

高倉健も巧みに動き、高倉健のパスナリティをこの脚本はよく生かした。しかしニシキヘビが這うがごとき松田優作のヤクザはちかごろ胸のすく名演だった。



松田優作のおどしに絶叫、ヤクザ・ボスの若山富三郎

びっと・いん



♥チーズをお洒落に食べる
たったひとつの方法

匂い、苦味を抑えたチー
ズを使用したチーズフォン
デュがウケているのが「フ
ロマージュ・クロ」。緑を

配した天井の高い白壁の店
内には、上品にだけた雰
囲気とクセのないチーズの
香りが漂っている。女性客
が圧倒的に多く、出るのは
ほとんどがフランス料理を
配したチーズフォンデュの
コースだという。「チーズ
を食べやすく提供し喜んで
来たこの店、3千800円、5
千円とコースがお得。また



このゆったり感も人気の秘密



夕方頃には常連客が訪れる



とてもアットホームなお店です



元気の出そうなスッポン鍋

♥女性による、女性の為の
「駅弁」誕生！
今や、あらゆる所で「マ

背屋にも支店がある。

■中央区山本通1-7-11 コーナ
ハウスDoo4F PM5~PM11
(土日祝は正午より 水曜休)

電話 72223

♣「味」を知っている人に

こそお奨めのイタリア料理
J.R. 摂津本山駅のすぐ北
側、多彩な店の並ぶ界隈に
ある本格的なイタリア料理
の店「サント・ルーチェ」
は、場所柄、若いお客さん
が多いのかと思いきや、年
配層の方が多いという。15
人くらい入れば満席という
小さな店だが、それだけに
オーナーシェフ・石井盛博
さんの心配りが行き届き、
常連さんはどんどん増え

る。「味を知っている人が
来てくれるので、やりがい
がある」という。奨めは、日
替りのコースで、これは毎
日値段が変わるので注意。
■東区岡本1-31 サンオカ
モビルB1F AM11:30~PM
10:00 (第1・3木曜休)
電話 2947

◆この季節、やっぱり蟹が

なきや、舌がさびしい
さんちかレストランモー
ルの入口近くにある「千石
船」は、創業24年にもなる
蟹料理と郷土料理の店。11
月6日には蟹漁が解禁にな
り、これからは蟹が益々、
美味しくなっていく季節。
12月にもなると思しきま
つて、ファンにはこたえられ
ない。それに先駆けて千石
船では11月10~12日の3日
間、「カニ祭」として、獲れ
たての蟹を使った料理を特
に割引価格で提供してくれ
る。2名以上で、予約が必要
とのことなので、お早めに。

■さんちかレストランモー
ル AM10:00~PM9:00 (第3水曜
休) 電話 4673

♣お得なバック、のって

みたいスポーツの秋
ボウリングとお食事のお
得なバック——「グランド
六甲」でボウリングを楽し
み、レストラン「コラージ
ユ」で「味どころ撫璃古」で

旬の味をたっぷり味わっ
て頂くという「パーティ
バック」。2千800円~9千
300円まで多彩なバックは全
13種類。すべてボウリング
3ゲーム十貫札予約料ナ
食事のセットバックで、小
グループの集い、クラス会
などいろんな利用法が見つ
かりそう。忘・新年会パッ
クも計画中でそうだ。お問
合せは左記まで。

■JR六甲道下車国道2号線南側
コラージュ 電話 821-2692
味どころ撫璃古 電話 841-9555

ドンナ旋風”が吹きあれて
いるが、お弁当の淡路屋が
女性のためのレディースラ
ンチを作りだそうと、同社
の運営するトゥール・ドー
ルで10月3日(火)、第1
回企画会議を開いた。K.O.
B.Eらしいエレガントな駅



女子大生モニター達

弁を誕生させようと、大手
前女子大学生10名に、モニ
ターとして参加を依頼。冷
たいごはん。」「容器がいま
いち。」など、厳しい意見
が続出。「可愛らしくて、
おかずの多いものを。」と新
しい駅弁の案が出た。第4
回までの会議をへて、女性
の駅弁が発売される。
◆商談、見合い、なんでもで
きます。コーヒー専門店
J.R三宮駅東、神戸新聞
会館の1Fに「カフェ・ド
・ラセール」がある。ヨーロ
ピアンスタイルのコーヒー
専門店として、ビジネスマ
ンの間で定評を得ている。

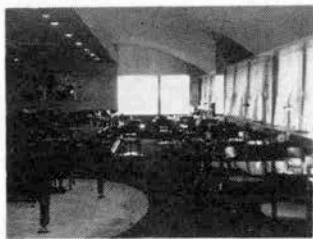
●K O B E

デビュースポット

レストラン

ル・ファール

10月9日に完成したば
かりの神戸市役所新庁舎
の24階に、「レストラン
・ル・ファール」がオー
プンした。24階という高
さと、付近に高いビルが
ないこともあり、まさに
絶好のロケーション。広
々とした窓から、海・山
両側の展望が楽しめる。
店内は、従来の「お役
所の食堂」的イメージを



もうお役所の食堂とは言わせない

払拭して、黒色を基調にし
ツクにまとめている。広々
とした空間に、スマートに
テーブルが並べられ、真ん
中にはランドピアノが置
かれている。
価格帯はランチタイム

場所がいいのか待ち合せに
使う人も多いが、日曜日に
なると、お見合いの会場と
して利用する人も結構ある
そうなので、「味には気を
つかいます」と櫛部治依実
店長。丁寧にサイフォンで
淹れてくれるのが、その味



昼間は種々雑多な人たちが集まる

が、千〜3千円、訪れる人
は予想された通り奥様族
が大半を占める。またデ
イナータイムは5千〜8
千円。くカップルや小グ
ループ、接待のビジネス
マンなど、様々だという。
神戸牛、神戸ワインを
使った料理には高級感が
漂うが、値段は抑えめに
して、「市民の皆さんが
気楽に味と景色を楽しめ
る店にしたい」と、高居
支雄吉配人も自信あり気
に語っている。
■神戸市役所新庁舎24F A.M
11:00〜P.M.2:00(ランチ)
P.M.5:00〜P.M.9:00(ディ
ナー) 電話 322-3456 無休

の秘密。

また、大丸カーポート、
須磨パティオにもチェー
ン店がある。

■神戸新聞会館1F
A.M.8:00〜P.M.7:30(無休)
電話 21-8155



シクで固苦しくない店内

◆これは神戸だから味わえ
るフランス料理です

マンションの1階に突如
出現した感のある一軒家風
の本格派フランス料理の店
「ルー・サロメ」。ドアの
前には、四季の花が色を添
えている。

店内は自然の石や木を使
用し、アンティークな照明
や大時計を配し、マダム風
見の心配りが憎い。神戸牛
や瀬戸内の魚介を使用し
て、あくまで神戸らしさ
を強調し、人気がある。

また、12月23、24、25日
のみ、クリスマスメニュー
を用意している。

■神戸市中央区中山手通2-3-1
7 正午〜P.M.2:00(ランチ)
P.M.5:00〜P.M.9:00(ディ
ナー) 電話 291-8639 日曜休

ポケット ジャーナル



★神戸市文化賞に6名、文

化奨励賞に2名が決定

神戸市の文化の発展に貢献した方に贈られる神戸市文化賞と、文化活動で将来を期待される方に贈られる神戸市文化奨励賞の、本年度の受賞者が次の8名に決まった。△敬称略▽

平田勝(洋楽)、花柳芳一(日本舞踊)、守屋光雄(発達心理学)、妹尾太郎(写真)、竹馬準之助(福

平田勝さん 竹馬準之助さん

花柳芳一さん

高嶋平介さん

守屋光雄さん

新谷瑛紀さん

妹尾太郎さん

広岡隆正さん



祉)、高嶋平介(体育)

△文化賞・以上6名▽

新谷瑛紀(彫刻)、広岡隆正(声楽)

△文化奨励賞・以上2名▽
表彰式は10月12日に神戸文化ホールで行われた。

★兵庫県文化賞に7名

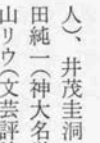
県民文化の高揚に貢献した方々の功績を讃える兵庫



村山リウさん
度の受賞者



杉山平一さん
7名に決



奈夫(俳人)、井茂主洞(書家)、石田純一(神大名誉教授)、村山リウ(文芸評論家)、廣山

堯道(廣度寺住職)、杉山平一(詩人)、伊藤清永(洋画家)△敬称略▽

表彰式は11月9日、午前11時から兵庫県公館で行われる。

★小磯記念美術館を

六甲アイランドに建設



二人の少女(1946年)

昨年12月に逝去された小磯良平画伯の作品を集めた個人美術館が、六甲アイランドに建設されることになった。

これは小磯画伯の遺族より神戸市に寄贈された約2000点の作品(油彩、デッサン、版画、画集、ブックワーク)を収容すると共に、画伯の制作拠点であったアトリエも同所に移築、愛用した絵筆、絵の具、人形、書籍等の小道具を、生前そのままに再現するものである。

オープン後は9年後半の予定、神戸のモダンビズムの頂点とも言える氏の記念美術館の完成は、大いに楽しみだ。

★島尾敏雄さんを偲ぶ会
惜しまれつつ三年前に亡くなった作家の島尾敏雄さんを偲ぶ集いが、11月5日午後5時より六甲荘で行われる。

島尾さんにとって、神戸は小学校、県立商業学校で

誕生日ありがとう運動



FESPIC

夏のような強い日差しを受けたアンツーカーのコースはまぶしい。そのほかに一人の選手が立っている。それは誰にもいない。一人の係が彼の前に立ってホイッスルを吹いた。長く二つ、そして短く一つ吹くと彼は全力疾走をした。コースの途中に係員が二人いてホイッスルを吹いて彼を誘導している。私はそれが全員の人々の百メートル競争であることを知った。全力を出しきって彼はゴールを駆け抜けた。記録は十二秒七であった。すばらしい人間のドラマ。私は感動した。次の選手は、日本の拍子木のような器具で誘導されたが誤ってコースをはずれた。再挑戦をしてゴールを通過した彼は僚友に支えられて、心からの喜びを表わしていた。

障害者の運動の祭典FESPICは多くのボランティアの援助を受け、九月十五日から二十日まで、神戸市内の会場で開催され、深い感銘を与えました。障害者と共に生きる、障害者と共にスポーツを楽しむことが、このようにすばらしいものか、障害者のスポーツに打ち込む表情がたいへん明るいことが人々の心に迫りました。毎日のニュースには、人間不信を誘うようなことが多いところですが、FESPICはそれを払ってくれたようです。(R)

誕生日ありがとう運動本部

61神戸市中央区御幸通八二一六
神戸国際会館一階 郵便局の隣
☎〇七八一三二一二一四

学んだ期間と、戦後、山手女子専門学校、神戸外国語大学で教鞭をとった期間の、合計十八年に及ぶ縁の深い土地。



▼ありし日の島尾敏雄さん

今回は鹿兒島在住のご遺族を招いて故人を偲ぼうと神戸外大の教え子を中心となつて企画されたもの。改めて島尾さんの作品を読み返してみたい。

★岩登りの先駆者

藤木九三さんを偲ぶ会

日本で初めてロッククライミングで大正14年北ア穂高岳滝谷の登はんに成功、「芦屋ロックガーデン」の名付け親でもある藤木九三氏を偲ぶ会が、10月1日、高座の滝の岩壁に掲げられた故人のレリーフ前で開かれた。故人の山仲間の方々も他界され、このほど10年ぶりに日本山岳会、兵庫県、大阪府の山岳連盟により、第1回藤木祭として改



藤木高嶺さん

めて開催、今後も継続することを誓うとともに、故人の思い出を語り合った。故人の長男で日本山岳協会名誉指導員の藤木高嶺さんも、世界各国を探検するジャーナリストである。

★関西学院百周年記念に

スペインシニエラを販売今年、創立百周年を迎えた関西学院では、記念事業の一環として高等部校舎の建て替えを行った。その旧校舎の60年の風雨に耐えたスペインシニエラにベーツ元院長の残したスクールモット「MASTERY FOR SERVICE」の文字をあしらって製作販売をして

いる。サイズは縦33cm、横21cm、専用木製スタンド付きで送料共4000円。詳しくは関西学院大学生活協同組合正門購買店 ☎ 0798-15210193まで。残り350枚ですのでお早目に。



記念瓦をどうぞ

★JR兵庫駅南側に

超高層住宅群が

JR兵庫貨物駅の跡地である兵庫駅南側一帯(約5.3畓)に、超高層住宅を含む

商業、文化施設が出来る。

この計画は、2月に設立された同地検討委員会で論議された意見に基づき、神戸市に報告されたもの。

予定では、来年度に着工し、5/6年後の完成を目指すしている。

25/40階建ての超高層住宅を中心に、グルメプラザ、アスレチッククラブ、図書館、公園等の施設も併設され、同時に街の顔とも言える駅舎も改築の予定。



完成予想イメージ

★脇浜・岩屋開発推進

プロジェクトが発足

脇浜・岩屋製鋼所は9月21日に脇浜・岩屋開発推進プロジェクトチームを発足させた。

同プロジェクトはウォーターフロント開発を中心に地域の活性化に貢献すると共に、神戸市が世界一の国際交流都市として発展するための推進力となることを目的としている。

具体的には91年度中に同

図書ガイド



兵庫の怪談 有井 基

兵庫の怪談

有井 基

本誌でポルタージョー神戸を連載中の著者が各地を歩き回って収集した怪談の数々を、証言者の談話をまじえ、事実に基づいてまとめた。「松の木の怪」「子育て幽霊」など、実に不可思議で、時に感心させられる話ばかり。「それぞれの地域で人々が奇談異聞をどう受け止め、伝えているか」を書きたかった、と著者は言う。(神文書院刊 900円)



大地返し 天地返し 吉田 草平

四年前から神崎郡作畑で農民としての生活を送っている作者の、その生活に根ざした「農」関係の作品ばかりを集めた詩集。自らが鎌をとって人間の真の姿を見つけたそうとする作者の生きるとの匂いがしきそうなる作品群で、殊に「雪と白猫」は、僅か4行の小品であるが、生活臭のふんぶんする名編である。(蜘蛛出版社刊 2000円)



火輪の海 火輪の海(上) 神戸新聞社編

川崎造船所、神戸新聞社などで活躍し、神戸の財界・文化界の振興のみならず日本の近代史に多大な足跡を残した松方幸次郎の一生を、神戸新聞社会部がまとめた。近親者の証言などを混じえ、松方氏の驚くべき生涯が、あくまでストレートに語られる。来春の下巻の刊行が待たれる。(神戸新聞総合出版センター刊 1500円)

地区の工場を他へ移転し、その跡地約13万坪を有効利用しようとするもの。

兵庫県、神戸市もこの計画には大乗り気で、商業・レジャー施設や住居などの構想が上がっており、これからの進展に注目したい。

★着て楽で、見て美しく
フェスビック神戸大会開催中の9月16日・18日、ポートアイランド国際展示場で、第3回健康&福祉フェアが開催され、その期間中の16日と17日、同会場特設ステージでKFS企画演出によるファッションショー「からだの不自由な人の衣服」が開かれた。出品作品20点全部が身体障害者の

ためにデザインされたもので、モデルも身体障害者の方4名の協力を得、それらの大部分を着ての出演となった。緊張のなか精一杯演じるモデルさん達、特にベアリックとか、最後の車椅子を使用する人の、ウェディングスーツ、ドレスには多くの拍手が湧いた。

「有意義な交流の2日間だった」と会員の米田博司さんは語っていた。

★初の銀行主催コンサート
日蘭修好380周年を記念して、'86国際リストコンクールで優勝したピアニスト、マルティーン・ヴァン・デン・フック氏のピアノリサイタルが行われる。

9月29日に行われた記者会見には、主催の日本興業銀行・森井輝満神戸支店長、J・日・A・レイデックス・オランダ総領事らが出席。レイデックス氏は、「国際都市神戸でオランダのアチストをプロモートして頂き幸せです」と、初の銀行主催の抱負を語った。



レイデックス氏と森井支店長

● KOBE POST

★前12回美術家野球大会が、11月5日(日)川重古川グラウンドで、午前8時より開始。神戸市長杯争奪を賭けて出場するチームは、神戸21世紀、モダンアート、新世紀美術協会、行動美術協会、神戸芸術学林、二科会(初参加)が参加し熱戦の火ぶたをきる。

★田崎真珠(田崎俊作社長)は、35周年記念に、神戸市中央区港島中町7-3-1「田崎ジュエリービル」(15F建)を11月12日の完成。竣工披露感謝会が、正午と午後5時の二回に亘って開かれます。

★西山酒造場(西山裕三社長)は10月1日より合名会社から株式会社組織変更しました。

★オールドスタイル総本社川上勉会長は、長兄の川上一敬氏と共に、亡母みづの忌明けに際して、社団法人家庭養護促進協会(岡村重夫理事長)里親運動へ、ご香典の一部を同協会に寄付されました。

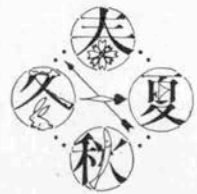
★三恵洋服店の左近田一氏(60)が、注射によるショックで9月2日に不慮の死となられました。心よりご冥福をお祈りいたします。

★有沢眼科の有沢武先生の政子夫人が、10月3日に死去され、6日にご葬儀が。心からご哀悼申し上げます。

★エツ・ミモザ・グループ主宰の佐藤悦枝さん(神戸市中央区下山手通5丁目8-14)73歳(34)5605が、11月3(金)4(土)5(日)と、東洋ホテルフロロビィで、「花の復活祭」をテーマに、オリジナルフラワーコレクションを開催されます。

★ハアゼVが再び移転。新しい仕事場では「つくる人」に専念したいと加藤裕三(総/AI ZEC CORPORATION)さんのことば。〒659芦屋市奥川町9番22号 0797(38) 33331 (FAX 共)

花時計



グルメ時代の到来

神戸の食文化は流石に神戸らしい特色をもっている。食は深く風土に関わりをもつ、当然のことながら、非常に色濃く風土の匂い、味わいが生まれてくる。

神戸は開港以来百二十

年を経て独自の生活文化を育て放射する。それはただ単なる日常性の中の食文化を培ってきただけではない。それは大きく神戸の風土の中から生まれてきた食をテーマにした産業が全国を風靡している。

伝統的に強いのはなんといつても灘の酒である樽廻船で知られる、灘の酒は全国に覇を唱える一番手の産業である。

もうひとつの全国制覇は「洋菓子・パン」に代表される。さらに世界的

に名声を馳せるのはコウベ・ビーフである。また神戸は水に恵まれていて、そして、瀬戸内の海の幸にも大いなる恩恵を受けている。さらに開港以来、育くまれてきた食品輸入のソフトは他都市の追随を許さない。

これこそ神戸の風土に根ざした産業である。これらの産業が21世紀をめざして、さらに飛躍するために何が必要なのかどうあるべきか今、模索すべき時である。△Y▽

コウベ徹底ガイド

1990 神戸&神戸

ハンディタイプA5版変形



神戸のエスプリを徹底ガイド

神戸のガイドブックはたくさんあるけれど、これは神戸が大好きな神戸っ子がつくった手づくりの本。素敵なかんじにめぐり逢えそうな神戸の風景が、この一冊にぎっしり詰まっています。

神戸の魅力を全国にアピール

〈タウンガイド〉

三宮／ポートアイランド／北野／トアロード・大丸前／元町／六甲・御影・岡本／神戸・兵庫・長田／須磨・舞子・垂水・明石／芦屋・西宮・甲子園／有馬／六甲／宝塚

11月中旬発売 500円(税込)

神戸文化賞受賞記念

花柳呂月新名跡披露
二世花柳芳一襲名披露

三ツ桜会



「関守小町」
花柳呂月

文案
「龍虎」
長唄
「茨木」
一節
「松風」
他

神戸国際会館大ホール

平成元年十一月十二日(日)

第1部 4,000円 第2部 5,000円

主催/三ツ桜会 078(303)3087

後援/兵庫県文化協会・神戸市・神戸市文化振興財団・神戸芸術文化会館・神戸新聞社
お問い合わせ/三ツ桜会 078(303)3087 神戸文化ホール 078(303)3087
さんかくわんぷり 078(303)3087



母娘二代

踊りに賭ける

この心意気

「助六」二世 花柳芳一

神戸じゅーたんる



第5回

神戸のお好み焼

有井 基

—Hazime Aritsu—

△フリーライター▽

お好み焼は、和食か、洋食か。

日本独特の焼ものだから和食だろう。いや、大阪では洋食焼と呼ぶから洋食にちがいない。と人によって異なる。それなら、と料理本を繰ってみても、正統派扱いされていない。料理人の目から見れば、まだ、駄菓子ではないのか。

しかし、われら庶民、好みのままに焼くからこそ「お好み焼」だ。分類なんぞ意味はない。要は、うまければいいのだが、好みの味も店も、人それぞれ。だから、この夜も気ままに歩いた。本誌編集部に案内されるままに――。

まず立ち寄ったのは「美作」北野坂店。北向地蔵の北角にあるこの店は初めてだが、加納町店には何度か行っている。東門店と合わせて三店のうち、午後五時開店は北野坂店だけで、あとは十時から。酒飲みの方に合うのか、数あるメニューの中でも、すじうす焼(六百五十円)が最もよく出る、という。

ダシで溶いた粉を、鉄板に薄くのばし、粉カツオを、まんべんなく振りかける。ひとつまみの天かすを乗せ、刻みキャベツを全体にかぶせて、ネギを散りばめ、すじ肉を置く。ごく普通の手順なのだが、林料の配分がいいのだろう。調和のとれた味である。

ソースは、ウスターソースとドロ。そのドロを軽く一

刷けたつもりが鉄板に流れてジュツと音を立てる。焦げる匂いが食欲を高める。それにしても、この風味は、何によるのか。主人の村田英子さんは

「やっぱり材料ですねえ。すじ一つでも三店で一日に十五〜二十キ使いますが、輸入肉より高いんです。それも固い筋をとって、トロトロになるまで数時間、煮込んだのを使っています。いい材料の仕入れをケチらないことと、下ごしらえに手をかけること。これが基本でしょうか」。

生地を溶くダシは、コンブとカツオまでは分かるがブラス・アルファは「企業秘密」に属する。トロロをすり込むとアクで色が変わるし、タマゴを使うとサクサクして他の材料となじまない。何とも微妙である。

いっぞや「美澄」Ⅱ下山手通Ⅲの三浦澄子さんに生地の作り方を聞いたことがある。メリケン粉を水で溶き、ちよっぴり塩を入れる。こね過ぎるとリキが出る(コシがつく)ので、混ざるか混ざらないかのところで

止め、細かく刻んだキャベツを入れて甘味を出す。約二秒の厚い鉄板は、ガス火をつけっ放し。ぬるいと焦げるので、つい油を多く引いてしまう。油のおいがつけば台なしだ。強い火力で一気に熱を通すから味が逃げない。

「味を作り過ぎても飽きられるんですね」と語った三浦さんの言葉を、いま思い出す。



出来あがりつつあるお好み焼の前に、思わず仕事を忘れてしまいそう



「やっぱり材料ですね」と「美作」の女主人、村田英子さん

豊かな気持で「美作」を出て、福原の「美丁」を訪ねた。地下鉄「湊川公園」駅東出口を、ほんのちよっと南へ下がった路地に、かつての花街に似つかわしいノレンがかかっている。戦後間もない昭和二十四年、「トタン」に紙、瓦の三色の屋根のバラックから、何も知らないまま歩いて来ました」という吉野ちよえさんは八十三歳。バリバリの現役オーナーである。

焼そば、魚介類の鉄板焼の元祖だという。例えば肉野菜焼（千九百円）。まず豆腐半丁を鉄板に置き、頃合いを見て化学調味料、一味、刻みネギを乗せてフタをする。生ダコのブツ切り、牛肉のミニ・ステーキ、きもを焼き、タコは春菊をそえ、ステーキはモヤシをいためて敷き、きもはキャベツに乗せて差し出される。ポン酢とケチャップと、いづれを付けるかは、お気の召すまま。

別に「豚粉焼（ぶたこな）焼」と、たまご焼が分けられている。これは七百五十円を頼んでいたが、とうてい食べきれないわけがない。

「うちでは、天かすやら、すじ肉、コンニャクなど、においや味を変えるものはいりませんの。ただ、開店以来四十年間、粉もソースも材料も、ずーっと同じ店から現金仕入れで吟味だけは忘れたことがあります。私が何も知らないから、応用が利かないんですね。毎日々々、まごころこめてやります。いうて神さんにお約束したことを守らしてただいてるだけで……」

いわば吉野さんの信念、味を守るかたくなさが、親子三代の客に、ふるさとのような思いを抱かせるのだろう。

食べるものが口に合うと、めつぼうビールの量もすすむ。だから三軒目の「ブータン」へ行ったころは、かなり酔っていた。だが、初めての店なのに常連客みたいに振る舞えたのは、酔いのせいでは決していない。中山手通二、神戸女子短大の東角を、ちよいと東へ入ったこの店は、七人で満席。来合わせた誰かが、お友だちなのだ。

開業した十九年前も、今も、中田弘子さんは、ガラス



毎日毎日「まごころをこめてやってます」と「美丁」のオーナー、吉野ちよえさん

ケースにギツシリ鼻をくつつけたブタの人形・マスコツト同様、お人好しで愛嬌たっぷりである。店名の由来だが、ご亭主・孝男さんの応待も、包みこむようなやわらかさ。

この店で、本誌編集長の小泉康夫さん、副編集長の美喜子さん兄妹と合流した。お好み焼はブタ、すじ（各五百五十円）、牛肉、エビ（各六百五十円）とある中で肉焼きを注文した。生地がひと味ちがう。何が入るとるんや、と聞いたら「聞かんとして。五つの味入れるけど」と本当に困った顔をした。正直な人である。

野菜焼をビールのアテに、と頼んだ。見るからに新鮮なキモ、タコ、牛肉、アスパラガス、生シイタケが、ドサツ、ドサツという感じで鉄板に落とされ、湯気を上げる。軽いテコさばきだが、これで商売になるんかいな、と思う。

こんな時、サラダ油に塩を入れておけば、全体にまよばんなく味がゆき渡るそうだが、ここは、ちよつとちがう。十九年の経験でつかんだ調味は、回り道があつたにせよ意外にシンプルで隠し味に、カギがあるのではなからうか。

「シンプル、いうたら、われわれ神戸人は『肉てん』にこだわるなあ」と、康夫さんという。粉を、さらさら

開店以来四十年間、粉もソースも材料も、同じ店から現金仕入れ。味にこだわるかたくな姿勢をつらぬく



に溶いて鉄板に薄く延ばす。青ネギを並べ、みじんに切ったコンニャクと、ペちゃんこの赤い干エビ、紅シヨウガをバラりとふり、薄い牛肉を精一杯のぼして乗せる。それへ溶いた粉をもう一度ふりかけてカヤクをつなぐ。焼けたところでウスターソースを塗る。

「東ねて吊るしてある新聞紙をベツと取ってソースを塗り、二つに折った肉てんをはさんでくれるんや。あつあつを食べようと思うて新聞紙をひらいたら、肉てんの生地に活字が写つとった。あれがホンマの肉てん。郷愁といえるやろなあ」。

同感である。共鳴する人も多い。

ところで、お好み焼の歴史はどうなのか。伝承料理研究家の奥村彪生さんによれば

「古くから天山路の要地とされたウルムチが発祥地やろな。ヒツジの肉を包んで焼いとったのが、元の時代



「ブータン」というお店の名前と同様、愛嬌たっぷりの中田弘子さん。この道十九年の見事なデコさばき



ソースが鉄板に流れてジュッと音を立てる。焦げる匂いが食欲をそそり、気軽な雰囲気でお話もはさむ

に中国の中心部へ入って日本へ伝わった。室町時代の巻餅（けんぴん）がそれで、千利休がお茶事の点心（菓子）にしたのも同じ系統や。江戸時代になって、「麩の焼」になり、それが二つに分かれた。

一つは麩の焼、つまり助惣焼（どら焼）、きんつぽ。もう一つは文字焼から関東では「どんどん焼」、関西では「肉てん」「洋食焼」となった。なるほど。そこで奥村流の「究極のお好み焼」は！。

「長イモをすって、タマゴと小麦粉を溶くやろ。水は要らんねん。それに醤油、マヨネーズ、カツオぶし、ブタのひき肉、キャベツのみじん切りで味つけするだけや。しょうがやらアミジャコ入れてもええけど。これで味は十分やけど、お客さんが物たらんいうたらソースをひと刷けしたらええねん。これ、おいしいで」。

さて、私の作る「限りなく近い肉てん」と、どっちがうまいか。近々の「対決」が楽しみである。