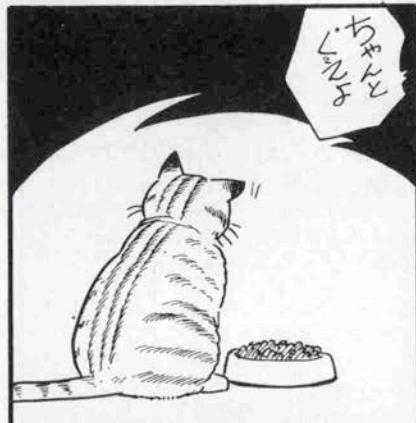


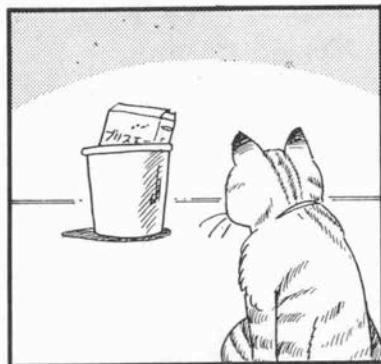
・れんさい競作リレー漫画一(2)

猫じゃらし

猫に関するいくつかの疑問

竜巻竜次





なぜ猫は



本当に
なぜ猫は

KOBE MODERN CULTURE



音楽

★四季を奏でるイ・ムジチ

11／13日（月）19時 神戸国際会館
合奏団コンサート
大ホール S席6,180円 B席3,090円
(消費税込)

フェデリコ・アグステ
イー率いるイ・ムジチ合奏団とい
あふれる春夏秋冬

え、日
本でのバ
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」
をひっさげてやって来る。

12回の来日を通じての公演
回数が259回という超多忙な
活動ぶり。その間一度もキ
ヤ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ル



あふれる春夏秋冬

本でのバ

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」
をひっさげてやって来る。

12回の来日を通じての公演
回数が259回という超多忙な
活動ぶり。その間一度もキ
ヤ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。

★世界各国で話題沸騰！
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
劇団コミッティード・アーテ
ィストが、アバルトヘイト
(人種隔離)政策を告発す
るミュージカル上演。

パワーある演技
牢獄を舞台に黒人男
ただ肌の色
が違うとい

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。

★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
A席7,000円 A席3,000円

「アシナマリ」とは「才
能」をオペラハ
ウスさ
らの抑圧された状況を浮き彫りにする。

ル第3位

の成績を

おさめた

として有

名な、ボ

ヤン・ヴァオデニチャロフが

来日。鬼才としてのその才

能を披露する。

ヴァオデニチャロフは'86年

初来日し、そのスケールの

大きさ、多彩な表現の中に

絶賛を巻きこした。

表現力豊かなリズムと力

強い演奏を心ゆくまで…。

★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

ッセイ・オペラシ

リーズが

K O B E

秋の芸術

華やかな舞台

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。

★女らしく、自然のまま…
「読書する女」

11月18日より「ロッボニカ三宮」に

てロードショー一般1,600円

大高生1,300円

様々な家を訪問しては本

を読んできかせるという一

歩き

スティキな出来事が…

ごく自然

に女らし

た職業を持つヒロ

インは、

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。

日本での代表的な伝統芸能

である「能」を、オペラハ

ウスさ

んな夢を持っているか、風

刺とユーモアを交えて、彼

の美しさ

新しい劇場

で…。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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」。

「新しい能」の提案と、

演劇面からのアプローチを

テーマに、激しい恋物語が

くり広げられる。

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

<p

淀川長治
映画評論家



三日月が雲にかくれた大阪の町

『プラック・レイン』

秋が深まると映画も活気ずく。「カミーユ・クローデル」がおわると「セックストと嘘とビデオテープ」がひかれ、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・クローデル」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、「セックストと嘘とビデオテープ」は来週にいたりついに見るという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と男の恋をごひろうする。そのどもが期待をうらぎらぬ作品。しかし今はおくれせに見たマイケル・ダグラスと高倉健の「プラック・レイン」をやっぱりいちおう話しておくべきであろう。

×

「プラック・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そ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ま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のニュースものを狙いそれをヒットさせてただけに、「プラック・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ー・スコットであることが「プラック・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つ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)を監督することで全米の注目を受けた。

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

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つてしまつたのだ。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それ声が個性を見せ面白く、ようするに西洋映画に出てくる日本人のあの二字扱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つた。



本格的日本ロケ（大阪府が全面協力）と巨額の製作費（約59億円）が、マスコミをにぎわす一方、製作・出演の顔ぶれの豪華さに、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くしているごとき素人さはいささかも見せぬのであつた。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つたかに見えるが、ほんものとも見える）すべて実感に近い。夜の雑とうの群衆をかきわけるようキャメラが横移動するも、その画面の中の群衆はひとりとてキャメラを見つけ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る。

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でバーッ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……"



松田優作のおどしに絶叫、ヤクザ・ボスの若山富三郎

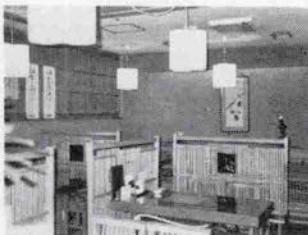
ひとつ・いん



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

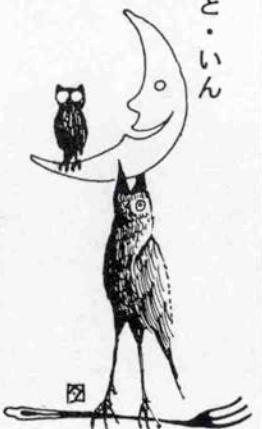


とてもアットホームなお店です

▼チーズをお洒落に食べる
たったひとつ的方法
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「ブロマージュ・クロ」。緑を配した天井の高い白壁の店内には、上品にく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もらおう」という目的で出来たこの店、3千800円、5千円とコースがお得。また

芦屋にも支店がある。
■中央区山本通1-7-11 コーナーハウス Do 4F PM5~PM11 (土日祝は正午より 水曜休)
☎ 242-7223

♣ "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・ルーチエ』は、場所柄、若いお客様が多いのかと思いつか、年齢層の方が多いという。15歳くらい入れば満席といふ常連さんはどんどん増え



◆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月になると身もしまつて、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別に割引価格で提供してくれるので、お早めに。

■さんちかレストランモール A M 10:00~PM 9:00 第3水曜休) ☎ 331-4873
モビル B1F AM 11:30~PM 10:00 (第1・3木曜休)
☎ 452-12947

六甲"でボウリングとお食事のお得なパック――"グランドユ" "味どころ撫瑞古"で旬の味をたっぷりと味わつて頂こうという"パーティパック"。2千800円~9千300円まで多彩なパックは全13種類。すべてボウリング3ゲーム十貸靴+予約料+食事のセットパックで、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だそうだ。お問合せは左記まで。

■JR六甲道下車国道2号線南側 コーナージュ 電話 321-12692 味どころ撫瑞古 ☎ 321-19555



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

「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すと、同社の運営するトゥール・ド・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

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、おかげの多いものを」と新

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、お見合いの会場となると、利用する人も結構ある

の秘密。
また、大丸カーポート、
須磨バティオにもチャーン
店がある。



女子大生于二夕一達

● K
O B
E

10月9日に完成したばかりの神戸市役所新庁舎

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



まろお役所の食堂とは言わせない

拭して、黒色を基調にシックにまとめてある。広々とした空間に、スマートなテーブルが並べられ、真ん中にはグランドピアノが置かれている。

氣楽に味と景
る店にしたい、
支雄吉配人も
に語つてゐる。

自信あり気
色を楽しめ
」と、高居

を強調し
また、
のみ、ク
を用意し
■神戸市中
7 正午
P M 5:00

人気がある。
12月23、24、25日
中央区中山手通2-3-1
PM2:00 (ランチ)
PM9:00 (ディナ)
アリスマスメニュー
している。

●商談、見合い、なんでもて
きます、コーヒー専門店
JR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、ビジネススマ
ンの間で定評を得ている。



居間は種々難多な人たちが集まる



シックで堅苦しくない店内

ナ P 11 ■
 ハ M .. 神戸
 () 5 00 市役所
 .. と 新庁舎
 露 00 P 24
 322 と M 24
 1 P 2
 3 M .. 9 00
 4 M .. 24
 5 .. 24
 6 00 (ランチ)
 無休 (ディーラー)

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

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・サロメ”。ドアの前には、四季の花が色を添えて
えている。

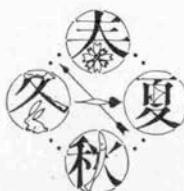
147

地区的工場を他へ移転し、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つており、これから進展に注目したい。

★着て楽で、見て美しくフェス・ピック神戸大会開催中の9月16日～18日、ボ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ニヨ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

花時計



グルメ時代の到来

神戸らしい特色をもつてゐる。食は深く風土に慣れをもつ、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つただけではない。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てき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、灘の酒は全國に囁きを唱える一番手の産業である。

もうひとつのが全国制覇は“洋菓子・パン”に代表される。さらに世界的

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つただけではない。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てき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、灘の酒は全國に囁きを唱える一番手の産業である。

これこそ神戸の風土に根ざした産業である。これららの産業が21世紀をめざして、さらに飛躍する

ためには何が必要なのかどうあるべきか今、摸索すべき時である。△YV

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つた。緊張のなか精一杯演じるモデルさん達、特にペ

アールックとか、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

だつた」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.H.A.レイデッカース

オランダ領事らが出席。レイデッカース氏は「国際都市神戸でオランダのアー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。

★西山西造場（西山裕三社長）は10月1日より合名会社から株式会社に組織変更しました。社長は、長兄の川上一敬氏と共に、亡母えみ様の忌明けに際して、社団法人家庭養護促進協会・岡村重夫（理事長）・里親謝会（よ香会）一部を同協会に寄付されました。西山西造場の左近田一氏（60）が、注射によるシックで9月2日に不帰の人となられました。心よりご冥福をお祈りいたします。

★三恵洋服店の左近田一氏（60）が、10月3日に死去され、6日にご葬儀が。心からお悔み申し上げます。

★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。心からお悔み申し上げます。

佐藤悦枝さん（神戸市中央区下山手通5丁目8-1-14-103室）が、5月6日（金）が、11月3日（金）4日（土）5日（日）と、東洋ホテル1Fロビーで、“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します。

★ハアゼヴ再び移転。新しい仕事場では“働く人”に専念したいと加藤裕三（総／AIZE C OPERATION）さんのこ



レイデッカース氏と森井支店長

るぼるたーじゅ神戸



第5回

神戸のお好み焼

有井 基

—Hachime Arii—

△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。と人によつて異なる。それなら、と料理本を繰つてみても、正統派扱いされない。料理人の目から見れば、まだ、駄菓子でしかないのか。

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。本誌編集部員に案内されるままで。

刷けしたつものが鉄板に流れてジユツと音を立てる。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ロ使います。輸入肉より高いんです。それも固い筋をとつて、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。これが基本でしようか」。

生地を溶くダシは、コンブとカツオまでは分かるがプラス・アルファは『企業秘密』に属する。トロロをく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。

いつぞや「美澄」(下山手通三丁目)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のかのところで止め、細かく刻んだキャベツを入れて甘味を出す。約二枚の厚い鉄板は、ガス火をつけ放し。ぬるいと焦げるので、つい油を多く引いてしまう。油のに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を前に、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、ほんのちょ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っている。戦後間もない昭和二十四年、「トタンと紙、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焼き、きもはキヤベツに乗せて差し出される。ポン酢とケチャップと、いずれを付けるかは、お気の召すまま。別に、豚粉焼（粉焼と、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、とうてい食べられるわけがない。

「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使いませんの。ただ、開店以来四十年間、粉もソースも材料も、ず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せん。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見守らしていただいてるだけで…」

いわば吉野さんの信念、味を守るかたくなさが、親子三世代の客に、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、めっぽうビールの量もすすむ。だから三軒目の「ブーテン」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ない。中山手通り、神戸女子短大の東角を、ちょっと東へ入ったこの店は、七人で満席。来合わせた誰もが、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

ケースにギッシリ鼻をくつつけたブタの人形・マスコット同様、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。何が入つとるんや、と聞いたら「聞かんとつて。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。

野菜焼をピールのアテに、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、全体にまんべんなく味がゆき渡るそうだが、ここは、ちょっとちがう。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な隠し味に、カギがあるのではないか。と思う。

「東ねて吊るしてある新聞紙をペ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んや。あつあつを食べようと思うて新聞紙をひいたら、肉てんの生地に活字が写つとつた。あれがホンマの肉てん。郷愁といえるやろなあ」。

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

「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、康夫さんがいう。粉を、さらさら

やろな。ヒツジの肉を包んで焼いとつたのが、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テコさばき



ソースが鉄板に流れても、焦げる匂いが食欲をそそり、気絶的な雰囲気で会話をはずむ

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、「麸の焼」になり、それが二つに分かれた。

一つは「麸の焼」、つまり「助勃焼（どら焼）」、きんつぼ。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、キヤベツのみじん切りで味つけするだけや。しようがやらアミジヤコ入れてもええけど。これで味は十分やけど、お客様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。