

□私の意見

# 調和ある都市環境 の創造を目指して

田淵 榮次

〈神戸市助役〉



長年、まちづくりに従事してきて思うのは、まちといふのは「いきみものである。」ことです。神戸は慶応の開港によって近代都市として発展することになったはずか  
一〇〇年余りのまちですが、社会・経済の変化とまちの  
変化を改めて見直していきますと、目をみはることがあ  
ります。

都市と経済の復興を目指した戦後のまちづくりは、世  
界経済の動きにうまく乗ることができ、高い経済の成長  
をもたらしました。昭和三〇年代の後半から四〇年代の  
初頭にかけて、名神高速道路や阪神高速一号线をはじめと  
する経済動脈としての道路網が整備されました。しかし  
ながら、経済中心のまちづくりは公害や人間阻害の問題  
をひきおこし、下水道・公園整備や緑化など人間主体の  
快適な居住環境の整備が求められました。

このような経験を踏まえる時、まちづくりには常に変  
化を見込んだ長期的な計画を持ち、都市形成過程におい  
て公害のようなアンバランスの発生をいかに少なくする  
かという「調和」を求める姿勢が重要であることがわか  
ります。新しい神戸が、「調和ある都市環境の創造」を  
テーマにしているのは市民のニーズや時代の変化に的確  
に対応し、福祉・教育・文化・経済など都市にとり必要  
な全ての環境がバランスよく整備され、さらに個性に富  
み、魅力にあふれた、住みよいまちづくりを進めていく  
ためです。

また、国際化・情報化・高齢化など新たな行政課題に  
も対応していかねばなりません。神戸はこれまでファッ  
ション・コンベンション都市等多様な都市魅力を創造し  
てきましたが、今後ともこれらの機能をさらに強化し、  
さらに発展させるために「国際的交流拠点都市」づくり  
を進めてまいります。そのために必要な神戸空港・港湾  
施設・道路網の整備を市民の皆さんのコンセンサスを得  
ながら進め、「やさしさ」と「ぬくもり」のある福祉の  
まち、住みよい・豊かな・いきいきとした神戸を実現し  
たいと思います。

シルクの柔肌は、  
紫外線と水に弱い。



**AFTER  
FASHION**

絹はとても繊細。紫外線や水分の吸収がよくて肌は快適ですが、その分絹自身はいたみがち。強い日差しや蛍光灯に長く当てると黄変したり、汗がシミやシワをつくります。脱いだら風を通し、こまめにアフターファッションするのが、長いお付き合いの秘訣です。

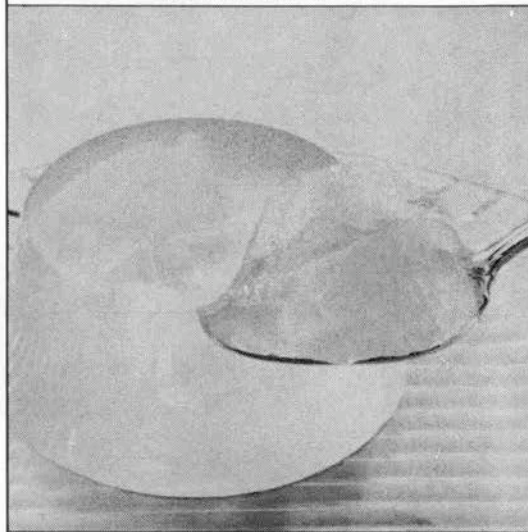


本社/神戸市灘区肥田町1丁目2-16

■大阪支社/06-853-1332 ■つかしん/06-420-3754 ■三宮/078-332-2440  
■山手/078-221-2440 ■宝塚/0797-72-0810 ■芦屋/0797-38-3303  
■リフォーム・フルフル/078-221-9110

DESSERT FÜR SIE

初夏を彩るデザート



とりたてのフルーツが  
たっぷり入ったフレッシュゼリーと、  
人気のプリンのご合せ。

爽やかな風味と口あたりで、  
初夏の一日を鮮やかに彩ります。

¥1,000(6個入) ¥1,500(9個入)  
¥2,000(12個入) ¥2,500(15個入)  
¥3,000(18個入) ¥5,000(30個入)



**ユ-ハイム**

※記載しております価格は、消費税抜きの価格です。

## 随想 三題

### FICF と子供たち

坂野 惇子

〈神フアミリア  
代表取締役副会長〉



今年も又、桜が美しい四月に、神戸でフアミリア・インターナショナル・チルドレンズ・フェスティバル(FICF)を開催する事が出来た。

この様な催しは十年余り前から行っているが、最初は東京からスタートした。と言うのは銀座フアミリアがオープンした時、外国人のお客様が多い事から、何か国際的なお子様の交わりが行いたいとお互いの国のマナー等も覚えられランチパーティーを企画した。

ところが参加希望の方が多すぎて、結局食事ぬきのお遊びの親睦会となり、最初の名称FICFの



子供たちの瞳が輝く FICF

パーティーの⑧はその後フエスティバルの⑨に変え、現在までFICF又は外国人の少い時にはFCFと呼んで続けてきている。

当初はまだ銀座店のあるビルの六階が約五〇〇平方米程、空室になっていたので都合であったが、その後は帝国ホテルや船上などで行った。しかし船上ではあまりがつきにくく生憎の雨にもたられ大失敗した。

幸いにも一昨年からは、青山子供のお城のご協力を得て、国際部長のテリーさんが、我々素人に代って積極的なリードをして下さるので、今年も又、五月の子供の日に二日間、六回にわけて行う事になっている。ここは舞台が動く円型劇場でライト設備も良く、ディスプレイ的な賑やかなお遊びも出来るのでお子様方は大喜びされる。

神戸ではお庭の美しい相楽園でガールスカウトのご協力を得て始

めてきたが、ポトピア博の時には野外劇場でもさせて頂いた。そして一昨年からは王子動物園の中の動物科学資料館を拝借し、カナディアンスクールの生徒さん達も参加され、神戸らしい集いが出来ている。私共は固定された道具の遊びをさげ、又プロの人の舞台を観て楽しむのではなく、なるべく手作りの素朴なゲームで、お子様方が体を動かし、伸び伸びと知らない友との交わりを楽しんで下さる事を願っている。

戦前、私はYMCAのキャンプ等で単純なゲームを楽しみ、娘も又、ガールスカウトで素朴な遊びを通し、様々な事を覚えさせて頂いたのでその経験をいかし、今回も、私共のテーマソング「手をつなごう」を歌って、ご父兄も社員も共に手をつなぎ、大きな輪にな



皆でお遊戯 (中央が坂野さん)



って和やかな交流が出来たのではないかと一人よがりながら嬉しく感謝している。

この収益金はWWF（世界自然保護基金）のチャリティにさせて頂き何らかのお役に立てば幸せだと思っっている。

## 夜二遊ブ

ミナトノヨウコ

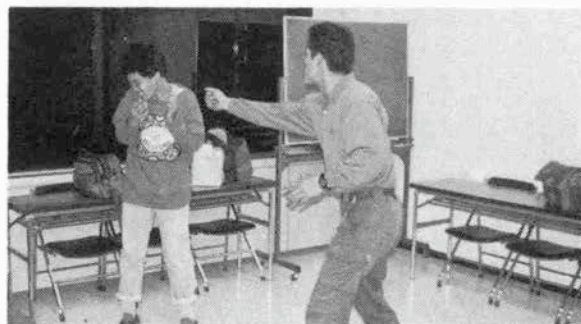
△劇団風斜△



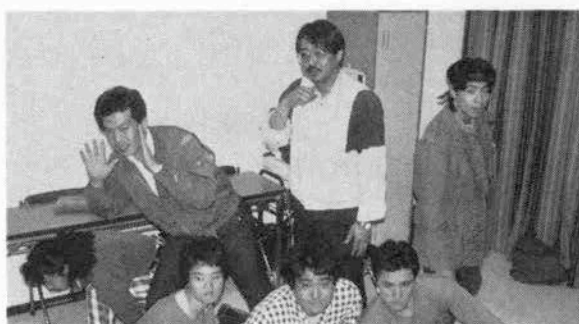
稽古とミーティングが終わると11時。夜です。春とはいえまだ肌寒い。

ちょっとした出来心で「演劇」のはしっこにぶらさがったのが11年前。途中で一休みしながらもどうにかぶらさがりつづけてきました。学生をしながら、書店に勤めながらのアマチュアリズム。プロになるうかと思っただけのもあったけれど、今はその真髄を極めてやるわ、という気になっています。

昼間稽古のできない私達にとって、あまりに早く神戸の夜はふけていきます。商店街は8時にもなるとシャッターを閉め、あいているのはコンビニエンスストアとファミリーレストラン。稽古場を後にし街灯だけの道にでると、まるで昼とは別のまちに来てしまった



迫真の演技が夜遅くまで続く



劇団風斜のメンバーたち

ような錯覚をおこします。

最近はおバやアメリカンパークのおかげで少しは神戸も夜ふかししてくれるようになりました。夜をもっと大切に遊びたいという私たちのような人種に必要なのは、不夜城のような歓楽街ではありません。ほっと一息つける空間と、素敵な仲間とのコミュニケーション。お酒やカラオケなしで楽しめる空間をさがすのは、結構難しいです。

アーバネイション。都市とコミュニケーションの造語だそうです。とある商品のイメージコピーであるこのことばを聞いたとき、私の過ごしている夜が頭に浮かびました。私自身のコミュニケーションとディスコミュニケーションに思いをめぐらし、洗いなおしているうち、ぼんやりと、一つのお芝居にできるのではないかと思いはじめたのです。

舞台は不思議な優しさのあるハードボイルドタッチの立ち喰いソバ屋。その店に吸い寄せられるように集まってくる客たちの関係を描きながら、都市でのコミュニケーションのあやうさ、もろさ、そしてその可能性が語れたらと思います。

公演まであとわずか。内省や感傷なんて入りこむ隙もない程、せわしない日々を送っています。毎

日、夜の街を愛車ピラノゴ250でかけぬけて、公演が終わったらもう少しいい夜の過し方ができるようなってるだろうと楽しみにしています。観にきてくれた人もそんな風を感じてくれたら、嬉しいんですけれどね。

○劇団風斜へのお問い合わせは、  
☎078-709-7235

蓬萊まで。

## 日伊レストラン 姉妹提携

安田 義男

〔姉ベルゲン  
代表取締役社長〕



今から二十二年前に、イタリア料理を勉強するために、イタリアで約三年半修業しました。

帰国一年後に、イタリア料理店「ベルゲン」を開店、現在十八年目になりました。

今でこそ色々なイタリアの商品が日本にも出回っていますが、開店当時は、ほとんどありません。イタリア料理の材料を捜すのに、苦労しました。例えば、生ハムがなく、日本で初めて輸入することになり、動物検疫、食物検疫、税関からの許可を得る際に、もし生ハムで何か問題が起きた時には営

業を停止するという約束をしたほどでした。そこまできましたのも、すべてイタリア本場の味をそのままの形で作りたいという思いに他なりません。また、イタリアの香辛料の自家栽培を始めました。さらに、スパゲッティ、ポイルトマト、オリブオイル、ワイン、グラッパ、ビール等の食材をイタリアから直輸入するというこれらの努力を認められ、五年前に、ベルガモ市から名誉市民証を頂きました。また、今年の一月末に、私がベルガモで修業していた二百五十年の伝統を誇るレストラン「タベルナ・デル・コレオニ」と姉妹店契約を結びました。その記念パーティーの際に、イタリア料理アカデミー、ロンバルディア商工会議所、ロンバルディア・マンクラブ、ベルガモジュヅピ、ベルガモワイナリー、ベルガモレンタ協会から、会員証、表彰状を頂き、ベルガモ市あげての歓迎をうけました。パーティーには、ベルガモ市長、伯爵、料理協会の関係者をはじめとする著名人ら約二百名が出席し、古い伝統あるベルガモの町は、夜遅くまでにぎわいました。

イタリア料理を日本人向けにアレンジすることなく、イタリアでのイタリア料理を作り続けてきた努力をイタリアで認めて頂きうれ

しく思っております。

今後は、姉妹店の「タベルナ・デル・コレオニ」と共に、新しいメニューの開発に取り組んでいきます。そして、姉妹店間で、従業員の研修をすることにより、従業員の意識向上と、「ベルゲン」のイタリア料理のより一層の充実をはかりたいと思っております。

ベルガモで大歓迎を受けた安田さん（中央）





## '90全国ウォーターフロント

## サミット・イン・NIIGATA

武田 則明

△建築家・港まち神戸を愛する会代表▽

神戸開港120年の時に、当時すでに開港していた7港の市民が集まり、第1回港まちサミットが神戸で開催された。第2回サミットは長崎に於て昨年開かれた。目がね橋で有名な中島川を守る会と、長崎の洋館研究保存会が中心となつて全国10港から市民が集まり盛大に行われた。その時那覇の街の真中を流れるどぶ川である久茂地川を見なおそうと、防毒マスクを付けてのポートレースは出席者一同大きなショックを受けた。

今年3月10日、第3回ウォーターフロントサミットが新潟で開かれた。神戸からはこのサミットの火付け役である神戸港を考える会の角本稔会長と、CDCの神戸一



サミット終了後の記念撮影

生さん、港まち神戸を愛する会から7名、総勢9名が出席した。サミット出席者約300名のうち県外参加者25名の中での9名であるので神戸パワーが大いに発揮された。午前中は信濃川にかかる万代橋から河口側は運輸省第1港湾建設局のランチに乗って、佐渡汽船や、西日本フェリーの停泊する新潟港を見学した。倉庫と工場しか見えず景観として物足りなさを感ずる。倉庫群を再開発して一大レジャーショッピング構想があるそう

うだ。擬洋風の旧税関があるが水辺から見えないのが残念だ。万代橋から上流は建設省の管理になっており屋形船を出してくれた。新潟震災で落ちた昭和大桥をくぐり開屋分水路までさかのぼってくれた。さすが日本一の大河である信濃川の満々と流れる水はこの開屋分水で常に水量がコントロールされており、大水の時も分水で日本海へ放流するために水位が一定に保たれている。その為堤が低くたもたれ船上からも町並が観察される。親水性のあるやすらぎ堤が施工中であった。堤には水害時に堤が壊されるとの理由から樹木が植えられていないが、市が堤にそって緑道整備を進めており、リバ

ーサイドシティの良さが少しずつ生まれているのが判る。サミットは市長の挨拶に始まり、NHK制作のビデオによる出席の港まちの紹介があり、各地からの活動の報告と新潟への意見が述べられた。小樽から運河保存運動を推めた峰山富美さんから、都市計画道路に決められていた運河の埋立てがまだ残ったこと、運河の周辺にあった倉庫が次々にガラス工芸展示場やビヤホールとなり、小樽のまちの活性化につながっていることが報告された。全国から集まったグループは行政の人も、徹底的に行政と戦っているグループも有識者のグループも実に色々なスタイルの取組みの市民団体であった。はかた夢松原の会の様に千円の株を売り出し、配当は松ぼっくり一つというユニークな活動も報告された。最後に樋口忠彦新潟大学助教授がまとめとして「水際は生活と環境にとって大切な場であり、それが松原であり、橋であり古い建物であり原風景である。水辺のまちづくりの主体は市民でありそれを支援するのが行政であり、当事者である。市民に開かれた水辺をつくっていかう。また市民運動は息がながく楽しみながら押し進めよう」ということが認められた。神戸で生まれた港まちサミットがどんどん成長し、行政も学識経験者もマスコミも積極的に参加するたくましくサミットに成長している。来年は函館で開かれる。また大勢で参加したいものと考えている。

# KAKINUMA GALLERY



流れ  
(創作七宝)

小野真須美・作  
兵庫県工芸作家協会  
日本七宝作家協会評議員  
光同会会友

あふれんばかりの小花の群衆が渦巻いて流れてゆきます。私の好きなカトレアの花をメルヘンブルーで表現、14cm角のパネルを40枚組み合わせた作品です。色を何度も何度も重ね、奥深いものを作るのが好きです。

(柿沼産婦人科に展示 5 / 1 ~ 5 / 31)

## 産婦人科 柿沼産婦人科

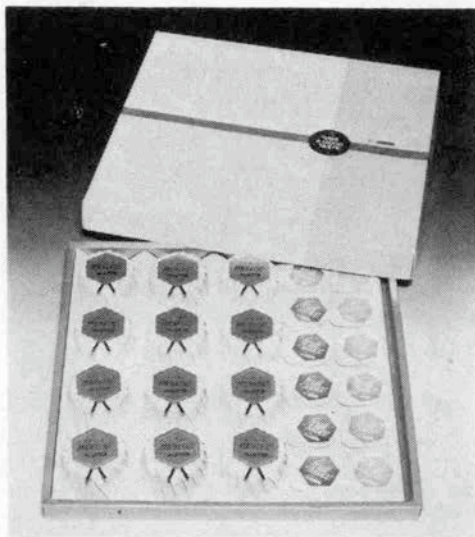
★健保適用 産婦人科・内科(女性専科)



阪神芦屋駅北へ1分・芦屋警察署東隣り  
☎ (0797) 31-1234 (FAX兼用)

当GALLERYに掲載ご希望の方は月刊神戸っ子まで御連絡下さい。

好きなとき、  
好きなひとと、  
好きなおいしさ。



## ムースセット

レアチーズ・ヨーグルト・チョコレート

— 北 欧 の 銘 菓 —

# 2-ハイム・コンフィクト

随想

旅のかたち

〔15〕

私事

# 旅の始まり

安水稔和

絵／中西勝

四月五日。松江の駅の喫茶室で書いている。今日が締切のはずだが。ここから投函しても明日帰神して手渡しても、同じことかな。この三月で退職した。やめるにあたっての感慨がないといえは嘘になるが、思っていたほどではないのは、多分、定年を迎えての退職ではないからだろう。今、私は五十八歳。あと十年生きられるか、十五年生きられるか、十年十五年生きたとして、生きて書いたとして、どれほどのことができるだろうか、あれも書きたい、これも書きたい、だからなどと考えるようになったのだから、どうも、やめ時といえるだろう。

三月十七日。職場の私物の整理。ダンボール箱四つ、下の息子に車で家へ運ばせた。夜、トアロードの「ピックアップル」へ。大好きなベシスト、ジョン・リンドバーグをきいた。広島からの来演のリード奏者井上敬三がすごい。それにパークションの豊住芳三郎も。リンドバーグ三十歳、井上敬三六十八歳。インプロバイザーたちの熱い自由。

二十日。最後の勤務日。講堂の壇上に朝ちゃん

と二人立つ。彼女は勤めて三年、結婚のため退職。私は勤めて三十五年、さて、なんのため。夜、朝日カルチャー現代詩教室へ出講。いつものように詩は読まず、旅について受講者にしゃべってもらう。私もしゃべる。終ってみんなで生田筋へ飲み。退職オメデトウゴザイマス。むこうに女子大生の大群。卒業式か謝恩会帰りのスタイルの。二十一日。姫路へ。有本芳水賞授賞式に出席。姫路の飾磨出身の詩人を記念して姫路信用金庫が創設した賞で、播州一円の小学生が対象。あの詩を書いたのはどんな子かなとみていると、おもったとおりの子が出てきたりして、たのしかった。二十二日。姫路へ。墓参。父がここに入って今年で五年目。墓を洗う。草を引く。帰路つくしを摘む。夕食の酒の肴。

二十三日。原稿書き。

二十四日。大阪へ。吉田草平・有馬敲・明珍昇三氏の合同出版記念会。年齢も詩風も仕事の場もちがう人たちだが、刈り入れと新らたな播種の集まりである。

二十五日。大阪へ。詩誌「叢生」の研究会のゲスト。菅江真澄のことを話しはじめると、あつと



いうまに二時間が経ち、言葉のこと詩のことは端折ってすこし。

二十六日。原稿書き。

二十七日。原稿書き。

二十八日。種本さんに手伝ってもらって積み上げていたこの二年間の詩集の山を一日がかりで書架に収める。原稿書き。

二十九日。神戸新聞読者文芸選稿二日分と詩集一回分を届けて。それから岸和田へ。市立図書館で「人間の回復・ことばの回復」と題して講演。

エピソードを積み重ねて、ものの方、眼の位置、ことばの大切さを話した。おわって倉橋健一さん、「草束」の人たちと。

三十日から四月三日まで。旅行。昨夏出かけた

秋山郷へ、また。塩沢へまわって鈴木牧之記念館に立ち寄り、牧之の墓へ詣でて。帰途東京へ出てNHKの齋明寺以玖子さんと次のラジオの作品の打ち合せをして。帰神。

四日。逆巻で摘んできたフキノトウの山の仕末して。和山でもらってきたスイセンとフキノトウを植えて。原稿書き。

そして、四月五日。松江に来た。伯備線の県境あたりで雪が舞い、満開の桜の花に雪が舞い。明日帰神する。これまでの旅のおわりには勤務が待っていたのだが。今はちがう。春三月、私事、あらためての旅のはじまりである。明日越える生山あたり、雪が舞うか、雪ならぬ花が舞っているか。



■ エッセイ

私と神戸 ②

# 神戸B級 グルメ物語

市川 森 一

 〈シナリオライター〉  
 絵／灘本唯人

一昔前の話になるが、まざまざと思い出す味がある。三ノ宮駅近くのガード下にある丸玉食堂の焼きビーフンのことだ。ポートピア博覧会に出かけた時、神戸在住の親類の男に食わせてもらった。アンタはどうせ九州の山出しで、ものの味など分からないだろうが、せっかく神戸に来たのだから、誰でもうまいと言うものを一つだけ食わせてやると言って連れて行かれたのである。

九州と言っても私の生れたのは長崎の近郊の町だから、長崎の中華街はよく知っているし、長崎には西洋料理だって結構評判の店があるのだ。しかしそんなことは神戸っ子には通用しないのである、彼らは神戸以外に人間の食いものはないと信じているのである。

彼に初めて会ったのは中学生の頃だったと思う。食事の時、皿に残ったソースや肉片や野菜の屑などを、パンでコスツてキレイに掃除しつつ食べてしまうのでビックリした。今でこそ多くの外国人が同じ食べ方をしているのを見かけるが、そのときは何と行儀のわるい奴だと憤りさえ覚えた

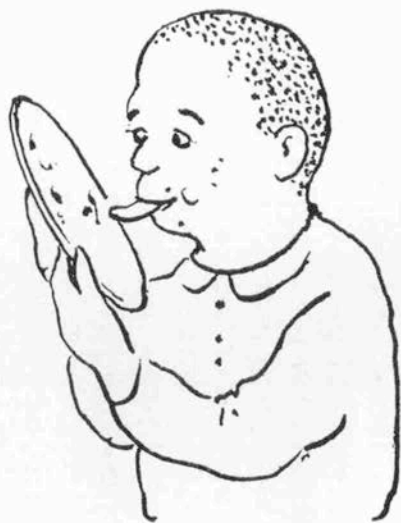
ものだ。

この彼の流儀は実は明治生れの父親ゆずりのものだ。

彼の父の生れた家は多聞通りに面した商家だった。尋常小学校の頃、近所の悪童共とよく兵庫突堤へ船を見に行き、腹が減ると屋台で「洋食焼き」を食ったという。洋食焼きというのは今で言うお好み焼きを薄くしたのにウースターソースをジャブジャブかけたものだったらしい。ところが今みたいに使い捨ての発泡スチロールの皿はないから、屋台といえどもチャンとした瀬戸ものの皿に乗ってくる。食べ終わるとガキ大将なる彼の父は、皿にへばりついていいるソースやキャベツの屑をベロベロとなめまわしてキレイに掃除し、

「オッサンこの皿洗わんでもええでエ」

と言って屋台の親父に返したものだそう。この父親はある日、一家で行ったレストランで立派な身なりをしたインド人の一家が、手づかみでライスカレーを食べているのを見て何故かたいへん感動し、その場で早速マネをした。するとその父



親、つまりわが友なる男の祖父にあたる人がこう言ったそうだ。

「インド人はトイレに入ったとき必ず左手で始末し、食事は必ず右手を使う。ライスカレー手で食べたいねんやったら、そこまで真似せなあかん」

さて丸玉食堂の焼きビーフンである。味についてあまり詳細に書くと「美味しん坊」みたいになるが、およそ従来の焼きビーフンについての私の考え——料理が大方済んだ頃出てくる白々と虚無的なアレ——とは別物のサムシングであった。黒々とした外観とシツカリときいた塩味は、細く刻んで麺と一緒に炊めた野菜の漬物のせいらしいこととは分かったが、それがザーサイなのか高菜なのか、あるいは全く別の何かなのか、親類男の解説にも関わず忘れてしまった。その後、神戸には何度か行く機会があったが、あの辺の中華という

とどうしても新愛園か別館牡丹園に足が向いてしまい、丸玉にはご無沙汰している。今度ぜひ復活してみたい。

新愛園。この店のできる以前は愛園は筋向いの小さな店だけだった。せまくて質素な店の、いちばん奥にある丸テーブルの下に大きな竹籠が置いてあり、中でゴソゴソ音がする。楊子江から運んできた蟹があげられているのだった。この店には他にない珍しい料理があり、豆腐とイシモチを合わせた大盛りの味噌汁のような料理が気に入って行けば必ず注文した。ある日、イシモチが品切れでできないという。ほかの魚でもと頼むとイトヨリならあるが、と言う。イトヨリはイシモチと比べてたら月とスッポンの高級魚だ。さぞかしうまかろう、と私の期待は膨らんだ。ところがこれが大失敗だった。

ムッチリとひきしまったイトヨリの身の存在感が豆腐を圧倒し、折角の料理をアンバランスなものにしてしまっていたのだ。この料理はなによりも豆腐の脆さと幽かな香り、安魚イシモチの身の軟弱さとチョットくせのあるニオイとの調和が身上だったのである。

と、まあ九州の山だがこの程度のことを書けるようになったのも、親子三代、六甲の水で磨かれてでき上がった神戸の舌の持ち主、この街の市民味覚文化を代表するわが親類グルメ男のおかげなのである。



▲筆者紹介

昭和16年長崎県諫早市生まれ。日大芸術学部卒。テレビ作品に、「傷だらけの天使」「黄金の日々」「淋しいのはお前だけじゃない」「結婚してシマッタ！」ほか多数。映画作品に「異人たちの夏」（原作山田太一）がある。





□トランペット片手にブラジル一人歩き△24▽

## ブラジルの失敗談 かばんの中の沢庵たくあん

絵と文 右近 雅夫 △在ブラジル・サンパウロ▽

家内のマリア・アントニアの同僚で、やはりサ  
ンタ・イネース高校でポルトガル語を教えている  
フェリスミナと言うポルトガル人の女教師がい  
る。彼女は毎朝五時に起きて半身不随ポッコツツの母親にシ  
ャワーを浴びせ、八時から始まる授業に駆けつけ  
ると午後は州立の高校と夜学で教えるので帰宅す  
るのは毎晩十時過ぎになるそうだ。ポルトガル系  
の女性は良く働くとは聞いていたが、中流家庭の  
出の彼女はそんなにあくせく働く必要も無いの  
に、そうして稼いだ金は全部甥子おひこや姪めいの学資に与  
えてしまうのだそうだ。彼女は又非常な秀才で州  
立高校の校長の資格を得る試験にパスしたので他  
の合格者達と共に手続きの為、指定された日時に  
教育委員会に出頭しなければならなかった。其の  
日、彼女は午前の授業を終えるとあわてて家に帰  
り、昼食もそこそこで着替えをした。何時もの様  
に彼女は普段着のスカートの上から外出用のスカ  
ートを羽織り急いで化粧を直すと表に止めてあつ  
た車を運転して時間ぎりぎりに州立高校の講堂に  
駆け込んだ。フェリスミナは一段高くなった教壇

の上に上ると役員達と打ち合わせを始めたが其の  
時足元に何かがひっかかるのを感じたので足下を  
見ると、彼女の普段着のスカートがずり落ちてい  
た。着替えをする時余りあわてたのでフックを外  
しただけで脱ぐのを忘れた普段着のスカートが床  
にずり落ちたのであった。幸い机に坐っていた役  
員達は誰も気付かなかったので、彼女はさっと落  
ちたスカートの上をまたいで其れを拾い上げ、手ウツ下  
げ袋の中に隠した。以上は家内から聞いた話だ  
が、僕もブラジルに来てから何度かこういった失  
敗をしでかした事がある。毎朝家内が学校の授業  
に間に合う様、あわてて家をとび出すので工場の  
事務所に着いて気が付くと左足に茶色、右足にブ  
ルーの靴をはいていて皆に笑われた事があった。  
ブラジルで話されているポルトガル語は英語や  
フランス語と比較すると日本語に無い特殊な発音  
が少なく、我々日本人にとっては話し易い外国語  
だと思うのであるが、其れでも、フと、グと、シと、ソ  
発音の違いがあり、両方共ラリルレロで片付けて  
しまう日本人にとっては間違いやすい。例えば

RUA は英語の Street に相当するが、LUA と  
なると「お月さん」を意味する。丁度ロシアが  
初めて月にスプートニクを打ち上げた日の朝の事  
だった。何時もの様に朝早く工場の事務所に行く  
と電話のベルが鳴った。未だ事務の女の子が来て  
いなかったのが僕が受話器を取ると取引先から  
で、「セールスのパウロはいるか?」と男の声が  
尋ねた。僕は突差に、「Paulo esta na Rua」(パ  
ウロは街に出ておりますが)と答えたのだが、そ  
の時の僕の発音が悪くて「P.が」が「」に聞えた  
のであろう。相手のブラジル人はびっくりして、  
「Paulo esta na Lua?」(パウロはお月さんに行っ  
ているのか?)と聞きなおしたが、僕だと解ると  
「可哀そうに?又随分遠く迄行ったもんだなあ…」  
と言って笑い出した。

ドイツ移民の多いブラジル南部のサンタ・カタ  
リナ州にはうちの会社でもドイツ人二世の代理店  
をおいている。パルツケルという名の六十歳を少



し越したお人良しの爺さんで、もうかれこれ三十  
年近く働いてくれている。彼はブルメナウという  
街に住んでおり、三カ月に一度サンパウロへやっ  
て来るが、彼が来る毎に僕と弟と一緒に食事にと  
招待する事になっている。大概、会社の近くにあるシ  
ュラスカリア(パーベキュ料理専門のレストラン)  
で済ませてしまうのだが、或る日何かの都合で僕  
が行けなかった時、弟が日本食を食べに連れて行  
った。パルツケル氏はその時出された沢庵が大変  
気に入ったらしく、弟は彼の奥さんのドナ・マリ  
アのお土産に日本人街で買った沢庵をプレゼント  
し、車でコンゴニア空港迄送って行った。

それから三カ月程後に再びパルツケル氏がやっ  
て来たが、「やれやれこの前はひどい目に会った  
…」といって、僕等に飛行機に乗ってからの一部  
始終を話し出した。彼の坐席の両側には金髪の美  
人が坐っており、その向こう側には品の良い年配  
の婦人が坐っていた。ところが、機が離陸して間  
もなく辺りに何となく変な臭いがプーンと漂  
って来た。臭いは適当な間隔を置いて散發的  
にして来るので、そのたび毎に両側の娘と婦  
人がいかにも軽蔑した様な顔をしてパルツケ  
ル氏を見るので彼は頬がはてってしまい、ブル  
メナウ空港着に着く迄の一時間半程の間、  
目のやり場が無くえらい目に会ったそうだ。  
家に帰って夕食の時、彼はもらった沢庵の事  
を思い出したので、夫人のドナ・マリアにパ  
ックを持って来させ、開けた途端に機内にし  
たのと同じ臭いがして来た。「そうだ、こい  
つがああ時の臭いの原因だったのだ…」彼は  
こう言うとき真っ赤になって笑いこけた。



● 珈琲のみながら…

## 自然を愛する 芸術家

3年ぶりにトア・ロード画廊で  
個展を開いた造形画家  
ケイト・ヴァン・ハウテン  
さんを訪ねて

ね。2年ぐらいいかな、彼のもとで働いて、シルクスクリーンの世界に入ったんですよ。

### ★テーマは自然

—シルクスクリーンで何を描いたのですか

グレイやブルーの色を使って、地平線や丘を描いた静かな作品が中心でした。自然が好きだから、あくまでテーマは「自然」をイメージしてました。

—今回はそういった静かなものというより、もっと激しい作風のように思うのですが

先程もいいましたように、海や山や空といった自然に対して興味をもったから、それに関係する地球の歴史や火山の多くの本を読んだんです。そして、本に使われていたオークやレッドの色が鮮明に焼きついたので、そういった色を使うようになったんです。

地平線、水平線、山、丘は静を表現し、それに比べると火山は爆発ですから、動ということになります。

### ★重ねて、シンプルに

—ずいぶん変化したんですね

大胆な創造精神を発揮して、パリのアトリエを本拠に活躍している造形画家・松谷武判さんを夫に持ち、自らも同じ芸術家として活躍しているケイト・ヴァン・ハウテンさん。日本人と結婚し、20年間フランスに住むアメリカ人である彼女は、3つの異文化の間で生活しているのだが、そんな気負いを全く感じさせない爽やかな笑顔の持ち主でもある。3年ぶりに彼女が神戸で個展を開いたので、トア・ロード画廊に訪ねてインタビューをした。

### ★チャーミングな街、神戸

—久しぶりの神戸はいかがですか

神戸はいつきても、いい街だなあと感じますね。特に東京や大阪といった大都会に比べて、人のリズムがゆっくりしているところが、とてもチャーミングだと思います。

—前回に続き、今回も個展ですね

ええ、このところ毎年、個展を開いています。私は以前は版画をしていたんです。'66年にパリの「アトリエ17」でヘイター氏に出会い、その作品にひとめ惚れしまして





トア・ロード画廊の作品の前で



1989, mixed media on paper, 65cm×50cm

“変わる”という語は少しニュアンスが違います。私  
が変えたわけではなく、経験していくうちに、人間は自  
然に変わっていくものだから。

つまり、同じひとつの線を描くとしても、時間がたつ  
と描く側の人間も環境も違ってきますので、少しずつ変  
わっていくものなんですよ、内面的な魂の部分でね。

それに、画面が大きくなって自然にストロークもダイ  
ナミックになったことも要因になっているかも。

——色に対するこだわりはあるのですか

色はいつも特別に気をつけています。日本人の色の  
感覚はよくわかります。暗い色は男性のイメージ、明る  
い色は女性のイメージ、というような……。私は重み重  
なったシンプルの色を創りだすようにしているんです  
よ。

——重ねたらシンプルにならないのでは

重ねて、重ねて、シンプルになるんですよ。結局、シ  
ンプルに見えるものというのがすべて積みかさねによつ  
て出来るのですから。

私も何があったというわけではないのですが、まだま  
だこれからも変わっていきます。

そして、色を重ねる様に経験も重ねてよりシンプルに  
なっていくでしょう。

——これからが楽しみです。ところでお話を伺ってま  
すと、ヴァン・ホウテンさんはお仕事一筋のようですが  
作品にとりくんではいるときは真剣勝負ですから、夫と  
も別々のアトリエで仕事をしていますが、夜はいっしょ  
に食事をします。お刺身も平気でよく食べるんですよ。  
土、日は私が手料理を作るんです。

——得意なものはないですか

私の国のルイジアナ料理に今凝っていて、よく作りま  
す。フランスとアフリカとスペインの料理をミックスし  
た様なもので、スパイスの効いた辛い料理ですがとても  
おいしいですよ。

と語る彼女の瞳は輝いて、実に魅力的であった。

花博と京阪神を  
徹底ガイド!

# EXPO'90

花の万博と京阪神ガイド



編集/月刊オール関西 発行/コミュニティサービス

全国主要書店にて好評発売中

- A 5 判変形334頁 定価1,000円(税込み)
- 表紙/サトウサンペイ
- 花の万博ガイド/パピリオン紹介他
- タウンガイド/大阪・神戸・京都・奈良

編集/月刊オール関西 発行/コミュニティサービス



SAMOTO CLINIC

佐本  
産科

ママといっしょに



赤ちゃん: 菅原 瀬里奈ちゃん(平成2年2月2日生)

ママ: 真弓さん 垂水区在住

「小さく生まれたので元気に育って欲しいと祈っています。」

★佐本産科・婦人科★

佐本 学

神戸市兵庫区中道通4-1-15  
☎575-1024(病室☎576-9639)

市バス上沢4停南スグ



□第15回

# 神戸文学賞作品募集

本誌は昭和51年に創刊15周年記念として神戸文学賞・神戸女流文学賞を創設いたしました。これまで左記の通りに各賞の受賞作が決定しておりますが、第11回の募集より、さらに賞の向上をはかるため「神戸文学賞」の名称に統一、受賞作を二作品として、現在、広く作品を募集いたしております。

- ・第一回神戸文学賞「鳥の内プルス」(田藤新二 尼崎市) 同女流文学賞「ベットの背景」(小倉弘子 大阪市)
- ・第二回神戸文学賞「捨捨て」(奥野忠昭 大阪府柏原市)「生活」(吉峰正人 神戸市)
- ・(この回の神戸女流文学賞は該当なしで、神戸文学賞を二作が受賞)
- ・第三回神戸文学賞「自由と正義の水たまり」(蒼竜) 同女流文学賞「夢の消滅」(大原由紀子 高知市)
- ・第四回神戸文学賞「溶ける闇」(高木敏克 神戸市) 同女流文学賞「影と棲む」(樋口佳子 伊丹市)
- ・第五回神戸文学賞「該当作なし、同女流文学賞」(真穂) (久保田匡子 大阪府)
- ・第六回神戸文学賞「ガチャマン」(南禅満作 神戸市) 同女流文学賞「該当作なし」
- ・第七回神戸文学賞「凶鳥の群」(徳留昭 京都市) 同女流文学賞「花いちもんめ」(新光江 鳥取市)
- ・第八回神戸文学賞「昔の眠」(服部洋介 神戸市) 同女流文学賞「薔薇の聲音」(菊池佐紀 愛媛県)
- ・第九回神戸女流文学賞「ストラルブラグ」(桑井朋子 高石市)「いちじく」(宇山智 北九州市)
- ・(この回の神戸文学賞は該当なしで、神戸女流文学賞を二作が受賞)
- ・第十回神戸文学賞「おどろな海賊」(塚田照夫 長崎市)「オレンジ色の闇」(舟木かな子 神戸市)
- ・第十一回神戸文学賞「颯父記」(田熊千世子 茨木市) (この回より神戸文学賞と同女流文学賞を一本化)
- ・第十二回神戸文学賞「夢食い魚のブルーグッドバイ」(釜谷かおる 高砂市)
- ・第十三回神戸文学賞「お夏」(門田露 四宮市)
- ・第十四回神戸文学賞「風車の音はいらない」(上田三洋子 長岡京市)

ここに第15回文学賞を公募するにあたり、多数の意欲的御投稿をお願いするとともに清新かつ強力な作品の出現を期待する次第です。

### ▲募集要項▼

- 一、応募作品は小説とし、応募資格は問いません。ただし応募作品数は一篇に限ります。
- 一、応募作品は未発表原稿、または締切以前、一年未満に発行の同人誌に掲載したものに限ります。
- 一、原稿枚数は四百字詰70枚。
- 一、原稿には住所、本名、年齢、職業、略歴を明記し、四百字程度の作品梗概をつけて下さい。
- 一、締切りは八月三十一日(当日消印有効)
- 一、受賞作品発表は本誌一九九一年新年号誌上で、同号より作品を掲載します。
- 一、原稿の返却、選考経過などに関する問い合わせには応じかねます。
- 一、受賞作品の著作権は本誌に属します。
- 一、受賞作品には副賞として賞金三拾万円が贈られます。
- 一、原稿の送り先、お問い合わせは、神戸市中央区東町一三の一 大神ビル九階 月刊神戸っ子「神戸文学賞係」まで。
- 電話〇七八一三三一―二二四六

△選考委員▽杜山 悠・武田 芳一・鄭 承博 主催／月刊神戸っ子





盛んに行われている立食パーティーも“食”の一 형태だ。



〈特集〉グルメシティ神戸

# 神戸は“食”が クロスオーバーする 国際都市である

昨年11月、京阪神三都市で「ワールドファッショングルメ」が開かれた。各都市の特色を出した催しが成功裡に終了したが、神戸では「グルメ」が注目を集めた。昨今、グルメが一つの流行として語られる嫌いがある

が、昨秋の催しは、グルメを「文化」としてとらえ、神戸という国際都市の骨格を形成する重要なファクターとしてのグルメの可能性を探ろうとしたものである。

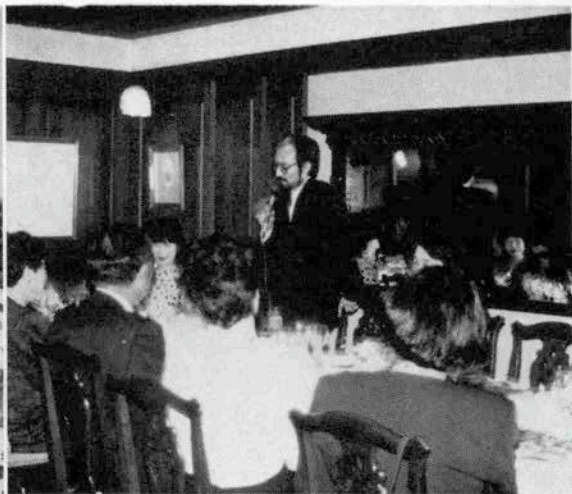
「グルメディアKOBEBE」<sup>89</sup>と銘打った一連の催しは、グルメシンポジウム、グルメKOBEBEセレクション、グルメプロムナード、グルメパーティーで構成され、この時「グルメ・シンポジウム宣言」が発表された。

ここでは、「グルメシティ神戸」の宣言と、官民が一体となって神戸の食文化を発展させて行くことが高らかに謳われたのである。

## “食”は創造である。

石毛直道国立民族学博物館教授は、兼ねてより、神戸の食品産業が、東京に迫る全国第二位の規模をもち、第三位の横浜を大きく引き離していることを指摘されている。これは、神戸が横浜と並んで、明治の開港以来、外来文化の流入の受け入れ口としての役割を果し、港を通して外国の食品文化を受け入れ、都市の産業として、食品産業が大きく成長して来たからである。

神戸市は、昭和48年にファッショングルメ都市づくりを他都市に先がけて宣言、それまでの装置型産業を基盤とした都市づくりからの脱皮を計った。通常、ファッショングルメと言うと、アパレルを指すことが多いが、神戸市の場合



昨年(1987年)の3月と11月に行われた「グルメ・プロムナード」は、食文化への提案として各界に話題を投げた。

「衣」は勿論、「食・住」をもその範ちゅうに入れており、それは、まさにファッションの語源であるラテン語の「創る」の意味を体現するものである。

ファッションとは、生活を豊かに彩り、新しいライフスタイルを創るものであり、生活文化を創造し、人間の活力を生み出す街がファッション都市である。このような都市文化の環境の中から生まれ育つのがファッション産業であり、それは豊かな生活文化の中から花開く。

このような文脈からすれば、当然に食品産業は、ファッション産業の重要な一翼として位置づけられる。

さらにファッションが「創造」である以上、食もまた創造であり、食づくりは創意工夫の結晶であると言える。

### 「食」は情報である。

一方、食は情報でもある。

食が単に個体を維持するためだけの時代から、食を通じて他人と様々な関係を取り結ぶといった社会的・文化的な行為になって来ている。換言すれば、自らの意思で演出できる文化的な自己表現の対象の一つとして食が位置づけられて来たと言えるだろう。

さらに食の文化的行為は、満たされることを求めて、より高次なものとなる。人は、日常の食生活を通じてより高く自己を表現し、より強く個性を発揮しようとする。このように、グルメの時代とは、食をさらに楽しく面白く、美しくといったことについての情報が創り出される時代でもある。

「食」に関するあらゆる行動が、すなわち情報発信基地となり得るのである。

神戸は食の面でも国際化が進んでいる。食がクロスオーバーをしている。食の情報が集積されている。生活のスタイルとしての食文化があり、食のスタイルは趣味感覚として広く市民の中に根づいている。

「グルメシティ神戸」は、様々な可能性をその内に孕みつつ、今、大きく翔こうとしている。