

KOBEグルメ特集

〈1〉

私の グルメレポート

ポーアイ、ハイセンス 村上和子

〈ジャーナリスト〉

★飲茶も楽しい「聚景園」

観光、学会、ビジネス、パーティでと、ポーアイランドにやって来る人が、めっきり増えてきた。ポーアイランドの開幕に合わせて仕事場がこの島に移ったときは、ホテル以外の味どころは数えるほどだった。あの頃に比べると、ずいぶん増えた。しかし、慣れない人にとっては、どこに何があるのかわからないのが、まだこの島のグルメ事情のようだ。

ポーアイホテルのなかで、一番よく利用するのが「聚景園」。ここでの私の定番は特製ヤキソバ。とにかく貝柱、エビ、イカ、肉がてんこ盛りになって出てくる。連れの多いときは飲茶も楽しい。



窓からの眺めはバツグン、リッチな気分になる。

■神戸市中央区港島中町6丁目
（ポーアイホテル29F）
電話 302-1111
（営業）11時半～14時半・17時～21時
半（無休）

★ランチはバイキングで「ジャンクション」

もしかして、島の物価は少々高めかもしれない。コーヒまで飲むと、千円札一枚で昼食するのは、至難のワザだ。ところが、コーヒにデザートまでついて、90

0円ポッキリの店が出現し、評判をよんでいる。和・洋・中とりまぜたバイキング・スタイルで、どんなにうず高く盛り上げようと、おかわりしようと、かまわない。当初は「早ミミ君」たちの穴場だったが、今ではファッショントウンの社員たちで賑わっている。さすが、1時をまわると潮が引いたようになる。本当はその頃行くと、

大皿がさし替えられその日のメニューが、再びズラリと並ぶ。



大皿がさし替えられその日のメニューが、再びズラリと並ぶ。

★気軽に優雅に「ベルナール・ピゴ」

お金もないくせに、昼間から無性にフランス料理が食べたくなったなら、ここにかけ込む。時間をずらせて、店を借り切ったように、ゆったり一人で優雅なランチを楽しむ。ファッショントウンの入り口らしく、お客はファッション、アパレル関係の人が多い。「チョコレート」の神様と私が呼んでいる、コスモポリタンのバレンタイン・F・モロゾフさん父子とも、ここではよく顔を合わせる。



外から見るのとカフェのようだが、店内は落ちついたレストラン。

リーズナブルなわりに雰囲気がいいので、夜のデートにもおススメ。さすがピゴの店らしく、デザートの美味しさと種類の豊富さは極上級といえそう。

■神戸市中央区港島中町6丁目
(ジャバ・ファッションドミニア)
電話 302-5821
(営業) 11時半～14時・17時～22時

★さすが本格派「東京田村」

“味”にうるさい御仁の案内は、誰しも頭を悩ませる。ここなら「へえ、すごい。あの田村」と感激してくれる。かの有名な「つきち田村」の支店というのではないが、料理顧問として、田村の指導を全面的に受けた日本料理の店だ。季節をふんだんにおり込んだ料理は、食べるのが惜しいほどの盛りつけで、一品ごとに「まあ、綺麗」わあ！美味しそう」と、思わず声が出てしまう。月替りの星のサービス会席「神遊膳」は、先付から止まで全11品で5千円。星グルメのご婦人たちが、ここを目当てに毎月のようにボーアイに通ってくる。予約必要。



何でも「田村」です。ホンモノを味わえます。

■神戸市中央区港島中町6丁目
(ホテルゴールフリッツド)
電話 302-7339
(営業) 11時半～14時・17時～21時半

★映画のワンシーン「フォグシティダイナー」

ある意味では、最も神戸らしい店だと思い、流行に敏感な若い人をよく案内する。まるで映画のシーンに出てくるような外観だが、店内がまたいい。居心地とロケーションの良さなのか、「神戸は本当にいいところ」と、必ず感動的に言ってくれる。「ダイナー」は、50年代にアメリカで大流行した列車食堂のこと。が、アメリカ料理といっても、大味で雑なアメリカ料理とは、ずい分違

う。世界中を料理行脚したアメリカの女性シェフが、世界中の個性を取り入れ、オリジナルメニューで勝負する。素朴な、ホームメイドのケーキは、拍手もの。

■神戸市中央区港島中町6丁目 電話 302-20000
(営業) 11時半～23時 (ラストオーダー22時)

▲左より川上さん、藤本さんと村上さん(フォグシティダイナーで)



KOBE グルメ特集

(2)

私の グルメレポート

ここにしかない！味、味、味……

松本 幸三

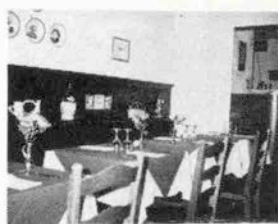
(テノール歌手)

★四季の味「槐家」

槐(かい)。中国ではこの樹を尊貴とし、別名、寿命を延ばす延寿と呼ばれている。美人で和服のよく似合う女将さんがこの店を支えて15年：正に肝っ玉かみさんである。何人かでゆっくり食事したい時は座敷で会席料理。季節の新鮮な魚、野菜、肉を実にうまくアレンジしてあり存分に楽しめる。私はむしろ、一人でぶらりと入って、カウスターでなす田楽、肉じゃが、いかの塩辛を肴に、ちびりちびりやるのが好きだ。その日の生きのいい魚の造り、おこぜの唐揚げ、牛肉の塩焼き：この店の名物の茶そばか、かいや雑炊で仕上げれば：ヨハマンブク……

■神戸市中央区下山手通2-17-10
☎332-1437

★ブオニッシモ「ポルトフィーノ」



落ち着いた色調の店内

ジェノバ近くの美しい港、ポルトフィーノ。イタリアから帰ってきてイタリアらしいパスタを食べさせてくれる店をやっと探しあてた店「ポルトフィーノ」私の好きなのは生ウニのスパゲッティ。パスタのゆで

加減がとてもよく、生ウニとバジリコとオリーブ油が実によくハモってモルトブオーノ。アンティパスタはプロ

シュトコンパパイアにズッキニー。魚料理はイサギの炭火焼。िकासミのリゾット等、新鮮な素材を生かしてあまり手を加えないイタリア独得の飾り気のないさっぱりした味が私にイタリアを思い出させる。最後にエスプレッソをこの店特製の、クリームチーズケーキで仕上げるとうブオニッシモである。

■神戸市中央区三宮町1-4-23
☎332-2345

★おふくろの味「久家」



家庭の味ここにあり

異人館通りを南に、静かな坂道を下つてくると鳶にからまった洋風の店が左手にある。いったい何の店か、飲めるのか、食べられるのか：ここが「久家」である。エキゾチックな美人のママに反して、出てくる物は皆、庶民の味。オカラ、ナマス、山ウド、フキ、竹ノコ、これ等すべて無農薬の物ばかり、材料を吟味して仕入れ、味つけも一つずつ素材を生かして料理されている。これ



美人の女将と筆者

を肴に、カリン、マタタビ、ザクロ、鹿ノ角等のつかったお酒が用意されているのは驚かされる。極めつけはイモがゆに伊勢エビのみそ汁。季節に応じて料理してくれる、ママの愛情がにじみ出た思いやりのある店である。

■神戸市中央区山本通2-6-19
☎231-5750

★爽やかなディナー「クイーンズ・コート」

ハンター坂を上って行くと異人館通り手前右に「クイ



吹き抜けの特等席

ーンズ・コート」がある。小さな入口を入るともうヨーロッパのレストラン。家具、調度品、置物等、オーナーの素晴らしい趣味がうかがえる。吹き抜けの部屋で星を見ながらのディナー。オードブルに出てくるリードヴォーのローストサラダ仕立てが、実に美味しい。子牛がお乳を飲む時に出来る胸線肉だそうで、こうばしく味にめりはりがついている。魚では、めばるのボワレあみがさ茸風味。さわやかな余韻を残しながら、しつこくなくさっぱりした味。フランス料理特有のソースがすべて素材を生かして食後にすがすがしさを感じさせる店である。

■神戸市中央区山本通2-13-11
☎242-2469

★スパイスの芸術品「ガンダラ」

「ガンダラ」は仏陀のふるさと、日本の心のふるさと、インド料理はスパイス料理の芸術品だ。この美人のママは言う。スパイスは漢方薬の原点で、この店のカリーには25種以上のスパイスが入っている。古来インドに伝わるタンドル料理（つぼ焼）で、つぼの壁面にはり



神秘的なムード

るのは実に爽快である。

■神戸市中央区北長狭通1-2-3 二鶴ビル4F
☎391-4975

つけて焼く手焼きパン（ナン）、自家製ヨーグルトとブレンドしたスパイスに一夜つけ、つぼの中で炭焼にしたタンドルチキン、等が好きた。生ビールを飲みながらナンを手でちぎってスパイスのきいたカリーを食べ

KOBEグルメ特集

(3)

私の グルメレポート

お洒落で気軽な食べ歩き

西尾 皆香

(プロデューサー)

★まるで絵の中にいるみたい「ハンター坂倶楽部」

北野町のファッションビル、リランズゲートにフランス料理の「ハンター坂倶楽部」があります。コンクリート打ち放しの店内に緑が映えて、シンプルな雰囲気がとてもお洒落。私とお料理がテーブルにあるだけでドラマティックな何かがはじまりそうな気配です。それがこのお店のコンセプトでもある「いい素材そのままをい出す」ということに繋がっているでしょう。メインはなんといっても最高級の神戸牛を使ったステーキ、これにオードブル2品とワゴンの中から好みのケーキがセレクトできるデザートとハーフティーが付いた3,500円のランチコースは絶対オススメ、かなり舌のうるさいグルメを満足させることでしよう。シャープな中にも味を大切に、又、人を大切にするお店です。

■神戸市中央区山本通2-4-24 リランズゲート2F
☎242-7294

★「ビバ・ダイナー」で今

待つのが愉しくなる

日は誰と待ち合わせ?
新神戸オリエンタル劇場の
前にあるちよつとしやれた
タッチのダイニング&バー。
外国に来たような気分

になるのは気軽な背の高いスタンドのせいかも。劇場の前ということもあって、私は打ち合わせによく使うのですが、カップルの待ち合わせにも最適で、いつもいっぱいです。

劇場の始まる前に、ビールでも飲みながら恋人を待つなんていかがでしょうか。680円の日替りランチも充実したお味です。

■神戸市中央区北野町1-1 新神戸パークアベニューオーバ2F
☎262-2727

★潮風が心地よい「フィッシュダンス」

神戸といえばメリケンパークというくらい、必ず観光

客が行く所。その入口で目をひく大きな鯉のオブジェ

——これが「フィッシュダンス」です。広く、明るい店内は、港町にふさわしい開放的な雰囲気。1Fはいつもより大胆なお洒落をカッブルで愉しむのもいいし、グループでカジュアルに遊ぶのもいいカフェレストラン。2Fではボリウム・味、共に大満足な串カツ&鉄板焼が味わえて、ファミリ

海を眺めながら



好評です。

■神戸市中央区波止場町2-8

☎333-8000

★暖かい、懐かしい匂いのする「山形や裕久」

元来、鳥料理が好きな私が主人に連れていってもらったのがきっかけ。それ以来、すっかりこのお店のファンになりました。



こだわりの味

新鮮さに40%、タレに60%のポイントをおいた焼き鳥は、しつこくなく、ほどこよいコクの深さが絶品。焼きたてをほおばると、ジワッと自慢のタレが口の中で広がります。12本で一皿、かやくごはん付のコースのみで1,700円。「なにしろ愛想なしで」と言うご主人はおみうけたところ、シャイな方らしい。素朴な人柄にひかれる人も多いとか。さらに珍しいのが明治・江戸からの食器を使用していること。気さくな雰囲気

気ながらも、キラリとこだわりが光ります。

■神戸市東灘区本山北町3-11-7

☎452-2905

★とにかく何でも美味しい「神戸元町別館牡丹園」

中華料理の老舗の中でも大御所のこのお店、メニューの数は全部で200種類。自家製焼そば(500円)、レタス包み(1,000円)といったポピュラーなものから、アスパラと魚貝類の炒めもの(2,400円)やホタテ



今度は何を食べようか

貝の中国納豆むし(3,000円)などの凝ったものまで何でも美味しく、値段も手軽。食いしん坊の私をいつも喜ばせてくれます。行きたびに、お気にいりがふえていき、ついつい迷うなんて素敵、とても贅沢な

気分がします。

■神戸市中央区元町通-11-3

☎331-5790



お洒落な食事を気軽にどうぞ

KOBEグルメ特集

〈4〉

私の グルメレポート

さりげない、こだわり派

杉本 勇和次

〈インテリアデザイナー〉

★セピアに包まれる「Café Rétro」

窓から射し込むアンニュイな午後の陽ざし、ドアを開けると流れて来るバンドネオンのタンゴの旋律。そんな居留地時代の商館のサロンをほうふつとさせるのが、この Café Rétro。貿易商社や異邦人の栄枯盛衰を見つめて来たレンガ色の階段をひとつずつ上る毎に、5年ずつ過去に引き戻される。葉巻の臭いと、異国の言葉の中で楽しんでいただきたいのは、スツキリ冷えたサンセールの白ワイン。フリュイ・ド・メール（海の幸の取り合わせ）を手づかみで豪快に食べるには、少ししわになった白い麻のスーツがぴったり来そう。

■神戸市中央区明石町30
ブロック30 バートⅡ2F
☎391-06601

★こっそりいきたい穴場の「唐辛子」



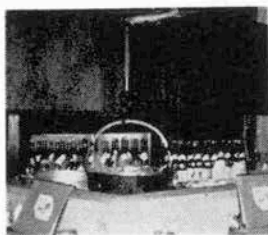
ビリリッと、しまる

阪急三宮駅西口から生田新道に抜ける細い路地にある居酒屋「唐辛子」。立並ぶビルンクサロンのお兄ちゃんを振り切って2階に上ると、意外にも若いカッパルや、OLがお客の大半、若い人達の場合は鋭く、1、50

0円でおなかいっぱいになるこの店を嗅ぎつけたのだから。東京で大手不動産会社をドロップアウトして板前になった後、神戸に戻りこの店を開店したのは去年。名前の通り唐辛子ベースの味つけは、バーボンやウオッカにぴったり。おすすめは、インドカレーときゅうりの辛子とえ。10時以降が比較的すいてて。

■神戸市中央区北長狭通1-5-6 富島ビル2F
☎332-6690

★味自慢の「おでん匠 藤吉」



旨いおでんにはこのお酒

生田新道ハイジの地下へ降り、朱塗りの引戸を開けると、美人のおかみさんがにこやかに迎えてくれる。白木のカウンター、モルタルの壁、自在カギに吊られた大きなオデン鍋等はジャパニーズミスマッチ。毎日新鮮なだしを取り、具を煮込みすぎないのがこの店の

味。たらこ、すじ、茶碗蒸しのおでんは、他ではまず味わえない。越の寒梅、菊姫吟醸、戒面を中心とした地酒

も、約100種取り揃えてあり、コクのある切れ味は、あつさり味のおでんとびつたり。若い人から年配の方の接待まで、巾広い客層に支持されている。

■神戸市中央区北長狭通1-21-2 サンメイビルB1
☎392-4852

★新スタイルのチャイニーズレストラン

「TEI・TE南店」



味・量とも大満足

神戸の中華料理界に新風を吹きこんだ「TEI・TE」の2店目。限りなくおいしいものを、限りなく安い値段でとの郭オーナーの意気込みどおり、一人でも多人数でも絶対満足させられる。中でも鯛の刺身、蟹肉入りふかのひれスープは、味、ブライースとも抜群。本格的な広東料理を、昨今の食スタイルに合わせてスモールディッシュに盛りつけるのは、中華料理のコック泣かせらしいが、チーフコックの夏さんは大きな体を揺すって注文に答えている。フロアの周君、黄さんに頼めば、

3000円ぐらいの予算で、色んな料理を大満足で食べさせてくれる。

■神戸市中央区三宮町1-7-9
☎321-3332

★暖かいもてなしの「しえもあ」

湯の街有馬に行かれたら、ぜひ立ち寄っていただきたいのが「SHEZ-MOI（我が家）」と名付けられたこのお店。フランス料理をオーナーの目で選び抜かれた和食とお箸で食べられる。よく出ているお昼のコースは、

有馬の隠れ家



スープ、メインデッシュ、デザートまで7品あって2,000円、3,000円と割安。酒屋さんがオーナーとあって、食後酒の種類の多さにはビックリさせられる。おいしい料理、旨い酒に笑顔の素敵なマダム

とのお話があれば最高。

■神戸市北区有馬町7-8
☎903-3456



レトロでレトロっぽく杉本さん

KOBEグルメ特集

(5)

私の グルメレポート

東灘は美味しさいっぱい

柳本 薫

(小公女オーナー)

★「モーウ」は夢の中の気分です……

ドアを入ると、先ず目に付くのが、西ドイツの会社が創ったという大きな水槽だ。さまざまな形の水草で、まるで水中の森の様にそよいで、泳ぎ回る美しい熱帯魚たちを黒い壺形のスポットが照らす。水槽の前に立って眺めていると、一瞬、夢の中に居る気分になる。こんな雰囲気のお店で、お茶を飲んだり食事をしたりするのは本当に憩いの時。心優しいマダムが神経が行き届いた、スープやコーヒーなどびびりたりの熱さで出してくる。上等のヒレ肉を使ったステーキ、カツレツなどがおいしいな……。

■神戸市中央区東灘区魚崎北町4-14-41 グランドハイツ魚崎B-1
452-2313

★ピチピチ、新鮮な「本庄館」

客の立て込む時間前になると、ピチピチはね返っている鯛や飯を手釣で下げた魚屋さんが運んで来る。奥の流しでボタンボタンとやっていたが、アッ!という間に三枚に卸されてガラスのネタボックスに入れられてしまう。とにかく新鮮でおいしくて、幾らでも摘んでしまうが帰り際恐くないのが何より……(この意味、分かる



なんでもオイシイ!

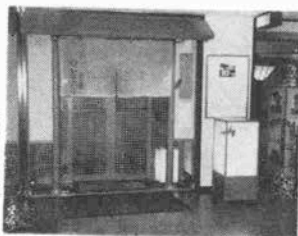
でしょ)冬の茶碗むしなんかお替りしたい位。さつと焼いたゲソにレモンを絞って生姜醤油で食べるのもオツな味。本当は無口なのに努力して?適当にしゃべってくれる親父さん、居心地のいいお店よ。

■神戸市東灘区北青木3-20
411-9769

★雅びな「花みかげ」

東灘区に住んでいるので、ついつい界限のお店へ足を運んでしまうの……。城崎の西村旅館さんが経営している「花みかげ」もそう。ここは老舗の持つお行儀の良さと、阪急御影という場所柄か、モダンさと気安さもある独特のムード。日本料理の高度なテクニクを駆使しながらメニューにお肉を使った物も多いので若い子も交る家族連れも大満足。すべて雅な名前の付いたコース料理なので次は何が出てくるかな?という楽しみもあり、お値段もはつきりしているの若い人でも行きやすいんじゃないかなー。

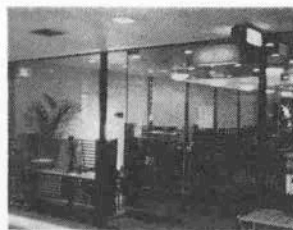
モダンなムード



■神戸市東灘区御影山手1-2-10 御影ガーデンシティ2F

★「御影別館牡丹園」はヌーベル風

花みかげのお向いにある。中国料理もヌーベル風な味



さっぱりした味わい

しよ。それと鮑料理が私は大好き！お昼なら細いそばに
たつぷりの具が入った五目湯麺が仲々ですぞ。狭い個
室なんかなくて、緑したたるお庭も広い窓越しに見える
開放的なムードが気持ちの良いお店ですよ。

神戸市東灘区御影山手1-2-10 御影ガーデンシティ2F
821-6666

★本物の味わい「美丁」

最後にどうしても書きたいお店があるの：福原の「美
丁」お好焼が好きな人なら知ってるはず。テレビを通し



お好焼といえばココ！

てお好焼は神戸が本場！
と迄言わしめた店。お好焼
きの事を肉の粉焼、タコの
粉焼という。キャベツなん
か本当のミジンで、入って
いるのが分からね程。小さ
くて、ふっくらした上品な
お好焼。生の蛸、鳥賊、大
貝、牡蠣、海老等、魚貝類が拔群。それにチャーハン、
チャーハンに入る卵焼をデコでチャッチャッチャツと、
カットするお姉さんの手際の鮮かさに何時も見とれてし
まう。東京から来た友人なんか、大感激しちゃうワ。:

神戸市兵庫区福原町27-9
575-7913



心のこもった優しい雰囲気の中で…モーヴのマダムと筆者

KOBEグルメ特集

(6)

私の グルメレポート

春の宵、一食価千金

中村友一

〔御影貿易商事社長
同志社女子大学講師〕

料理は、はかない芸術である。その場で消えてしまいが故に、そのはかなさに美を求める。音楽や絵画を楽しむこと、視覚や聴覚はある程度教わる事ができるが、

味覚は自ら開発体得せねばならない。味覚は理論ではない。感性で勝負するものである。二百年の京料理の暖簾を護ってきた私の亡父は、休日や閉店後は他店をたべ歩いていて、客を迎える前は酒以外は口にしなかった。たべると味を創る口がにこると言った。

★相伝の味「又平」

散り急ぐ桜の季節、春を彩る味のさまざまなを求めて神戸の街に出る晩春の夕暮、先ず訪れたのは老舗「又平」。鯛の砂ずりの歯ごたえ、中骨障子焼に乗せた山椒味の鯛寿司の蒸し物は名代役ずし。茶そばと鰻の信州むしは鰻

生田神社西の又平



そばを思わせるが、だし汁も鰻の味を計算に入れて、しつこくないのは流石、相伝の味か。寿司めしも米酢、林檎、蜂蜜で合え、鰻の軟骨を刺身のつまに使うなど、聞きしに勝る擬った調理である。しかし過去から

の伝統と暖簾は、新しい価値の創造なくしては次代に受け継がない。若い当主の精進に期待する。

■神戸市中央区下山手通2-11-26 331-10935

(営)17時~23時半

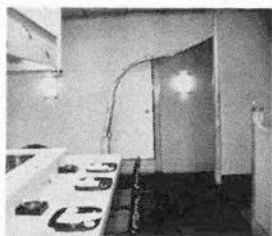
★心をつかみ、旨い味「しげ松」

「しげ松」。季節のものを素直に、丁寧に調理し、そのものの持つ味をひき出し、客の舌に合わせる店。たべる人の心をつかんでいるのが心にくい。若鮎を目の前であり、主人自ら骨を抜く。たで酢をくぐった鮎の香味が口の中にひろがる。先刻の鮎の骨が空揚げになって現れる。正に気骨のある料理司

である。薄味の筍、みずみずしいのにみずくさくは無い。旨いというのはこんな味を言うのだろう。

■神戸市中央区加納町4-9-11 332-2285

(営)11時半~13時・16時半~21時半



季節と味を吟味する店。

★ワインのすすむ「イルコルノ」

次にイタリア料理マニアの私としては老舗はさて置いて、「イルコルノ」。レストランほど格式ばらぬトラト

リア。店名はワインの名前にちなみ、フロレンスで修業したマスターの味は、奇をてらう華かさはないが、手間と暇をかけた誠実さが感じられる。小羊のパイ包は絶品、よく研究された各種パスタにはイタリア人の味への執着の、したたかさが偲ばれる。天真爛漫なママのサービスにワインがすすむ店である。

■神戸市中央区下山手通1-7-5 メゾンブランシェ11 電話242-2166
72 11時半~14時・17時~22時 (オーダーストップ21時半)



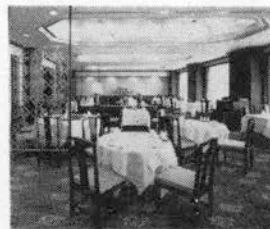
おしゃれな雰囲気満喫できる。

★神戸肉「アント」

肉となれば、神戸肉、これも有名老舗は別にして「アント」——開店してまだ数カ月、花屋敷のママの経営というので正直いって、見栄と中身の伴なわない店を想像していたが、フイレステーキを口にして彼女が真剣にこの世界に挑戦していることを実感した。肉に合わせるワインの種類も豊富、選ばれたワイングラスや食器も洗練されたインテリ

アと上品にマッチしている。サービスランチやカレーは気軽に利用できて好評である。

■神戸市中央区加納町4-9-29 電話331-0387
(営)11時半~14時・17時~22時



一流の中の一流。ホテルオークラの「桃花林」

★春宵一刻価千金「桃花林」

神戸で中国料理を一品だけ選ぶのは至難の業。

30年前、東京にホテルオークラがオープンした頃オークラの「桃花林」でたべた焼そばは当時安サラリーマンの私にとって大変なぜいたくであり、それだけにその味は今もって忘れ得ない。爾来私は桃花林ファンである。かに肉ふかひれスープ、紙包み蒸しチキン、特別料理の魚「はた」の姿むしは批判の余地を持たない。格調と見識に則ったオークラのサービスと窓外の港の夜景と共に、正に春宵一刻価千金を思わせるグルメの一夜である。

■神戸市中央区波止場町2-1-1 ホテルオークラ3F 電話333-3526 (営)11時半~14時半・17時半~22時



大のお気に入り「イルコルノ」で満悦の中村さん。

KOBEグルメ特集

〈7〉

私の グルメレポート

美味なる料理と粋なのれん

白石弘子

〈染色家〉

★素材も器も生かす料理人「紫包」

トアロード、タカタ宝石を東入浜側にカウンター席だけの「紫包」がある。寡黙な主人と笑顔の美しい奥さんとのコンビがうれしい店。旬の素材を丹波の焼酎に、古伊万里にとそれぞれ見合った器に気取らず、おごらず、タイミングよく出される料理、それは焼おむすびに味噌汁と、わすれかけていた空間に味よし、器よし、うま酒かずかずの何拍子もそろったお気に入りの店です。自作の器をつぎつぎに提供して下さる陶人もあり、つくり人も客も料理を通して研鑽しあっている店でもある。

■神戸市中央区北長狭通2-5-12 ミズキビル106 電話322-3645
(営業) 11時半〜14時・17時〜21時 (日祭休)

★職人氣質が生み出す

魚貝の味「駒亭」

清潔なモノクロ調の店内はカウンター10席2階に15名ほどの部屋もある。カウンター上のショーケースに見事な天然ものの魚貝類が宝石のようにみえ、食欲をそそる。生けすを



宝石のような魚貝類をノ

おかず常に客に食べ頃のを調理してくれる、その目も腕も名人芸である。静かな奥さんのさりげない、もてなしぶりもうれしく、ほんまもんを食べさせてくれる店である。

■神戸市中央区下山手通1-4-4 電話331-3215
(営業) 17時〜2時 (日休)

★個性が光るぬくもりの店

11年目を迎えた「おたやん」

カウンターの上に朱漆の大鉢、白磁の皿、唐草の鉢に野菜中心の料理が並び、新鮮な魚貝は勿論手づくりの干魚や牛肉のミニステーキが、店主蒐集の

心ゆくまでくつろげる



器におしげもなく盛りつけられてくる。毎日通う独身男性や単身赴任の客にとつて、まさにここは安らぎの場でもある。常に独創性のある料理づくりに専念する主人と、店の内外に細い心使いする奥さんとの名コンビが明るく、店内に色をそえている。

■神戸市中央区中山手通1-3-10 ローズプラザビル1F 電話332-2929 (営業) 17時半〜1時 (日祭休) 要予約



白石先生のとっておきの店「紫句」

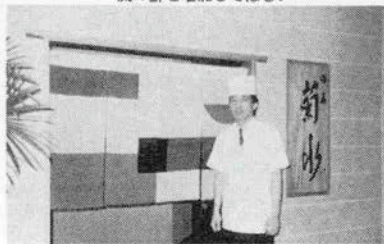
★風情ある店づくり明石「菊水」新神戸店

鮓を御鮓文字と女房言葉で呼ばれるように昔から関西の食文化でもあるという鮓。明石の魚貝と播州米にめぐまれ自慢の庖丁に味がさえる。加えて新神戸オリエンタルホテル5Fの広々とした明るいロビーを通りぬけたところにある菊水は、ほっとした空間と安らぎをあたえてくれる。まだ若い店長の森さんはじめ優しい客扱いもうれしくセットメニューも

2,500円、8,000円まであり、劇場のゆきかえりに利用したい店でもある。

■神戸市中央区北野町1-1
新神戸オリエンタルホテル5F
電話 291-1180
(営業) 11時半~14時・17時~21時

一流の鮓を堪能してほしい



★旬の素材で心なごむ一品を「大瓶狸々」で

トリアロードを一筋、東の大信サンセットビル7Fに大瓶狸々がある。ビルの中とは思えぬ構えに一瞬入りづらさを覚えるが、店内の明るい雰囲気、にさそわれてカウンター前に席をとる。テーブル席三つと小さな座敷が一つ、きびきびと立働く店主や奥さんに常連客の注文がゆき通う。家庭的な魚貝料理に椎茸いっぱい太巻ずしもうれしい一品の一つである。昼は11時半~2時半 日替弁当1,000円、ミニ懷石2,500円・3,500円 夜は4時~10時まで(月休) O.Lから奥様グループ、会社関係等客層の中は広がる店づくりでもある。

旬の素材を召しあがれ



電話 322-2215 要予約

■神戸市中央区北長狭通2-5-1 大信サンセットビル7F

KOBE グルメ特集

〈8〉

私の グルメレポート

究極の和洋中料理を！

王 柏林

〔北野天満神社奉賛会会長〕

★寿司の原点「おちよぼ」

創業以来三十有余年、かたくなに「寿司屋」の原点を守り続ける大原一成店主が用いる寿司ネタは、淡路の飯屋魚港や姫路の妻鹿魚港で水揚げされたもので、いずれも潮流の激しい瀬戸内海の漁場で獲れた極上物のネタである。

「おちよぼ」の寿司は、料理人と客との間の軽妙な駆け引きや会話が醸し出す一種独特の雰囲気によって一層味わい深いものになるが、注文の手巻き寿司を大原さんがカウンター越しに差出す間合いに、てのひらで受取るしぐさの呼吸が合うほどに、おちよぼ寿司の醍醐味があると思っ

神戸市中央区中山手通1-6-21
電話 39112240



やみつきになることろけあい

★究極のタンシチューは

「西洋軒」へ

ワシントン・ホテルの西を北へ50メートルほど行くと、左側に橙色の「西洋軒」の看板が目に付く。

4人掛けのテーブル席が1つあるほかは、客が八人程も入れ

ばほぼ満員となるカウンター席があるだけの、小さな店だが、常連客にはこの店の主人、木田喜男さんのファンが多い。一時期、調理師専門学校の講師も勤めたこともある木田さん独特のデミソースで煮込んだタンシチューは絶品であるが、サントリーの角をロックでやるといふパンチの効いたものをお望みの方には、にんにく醬油で調味したアミ焼き薄切りステーキをお勧めしたい。やみつきとなること請け合いです。

神戸市中央区下山手通2-12-21
電話 32112811

★「中国酒家」の味なら確か

トリア・ロードの高級洋品店クロスの角を西へ入ると右手すぐ目に付くのが「中国酒家」トリア・ロード店。

一度タイ財閥の総帥で故人のチン・ソボンバニッチ氏（中国名・陳弼臣）を案内した時、グルメの彼からここの料理は確かに



日曜は比較的すいている

に旨いと折紙をつけられた。

この店のチーフコックの関根民さんは三十年近いキャリアの持主だが、数多い彼のレパートリーの内から筆

者が特に好むメニューを二、三挙げておきたい。

紛絲蟹條（カニと春雨の炒め料理）、牛腩会飯又は牛腩湯麵（牛バラご飯又は牛バラ汁そば）。

■神戸市中央区北長狭通3-12-7

電話391-5537

★天下一品、「とんかつ武蔵」

ホテル・ゴルフリッツの一階にある「武蔵」は、センター街の本店同様、清潔で小ざっぱりとしている。

豚カツと海老カツの二本建で行くということで二刀流の剣豪宮本武蔵にあやかり、屋号を「武蔵」としたのだ

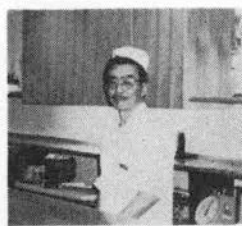
そうだが、元はといえば洋食であつたカツレツを川飛さん

の「武蔵」は見事なまでに日本料理に仕上げて仕舞つた。

一流のとんかつを流石に吟味された材料を使つた武蔵のカツは天下一品で、

一緒に出される八丁味噌を使つた豚汁もまた格別で、還暦

を過ぎた筆者が医者から腹八分目と言ひ渡されていて



も、遂々豚と海老の両方を注文した挙句、豚汁までもお代わりしてしまふのである。

■神戸市中央区港島中町6-1

電話303-0634

★台湾庶民の味を、「攤販街」

攤販街とはさしずめ屋台街と

でもいうか、台湾の台南市内に

あつて、屋台から屋台へ旨いも

のを食べ歩きすることのできる

グルメには応えられない街のこ

とだ。



神戸・南京街の一隅に在る

「攤販街」と称するこの店の主人マーチャンは年に一度

必ず台南の攤販街へ行き、料理の腕を磨いて帰ってくる。

この店のメニューには、在り来たりの中華料理なるものは無いが、台湾の庶民の味と心をじっくりと味わえる店

なのだ。さあ読者諸君、攤販街へ繰り出そうではないか！

■神戸市中央区栄町通1-3-17

電話331-1195



饗人も食す人も「通」の店「おちよほ」で筆者（右）

KOBEグルメ特集

〈9〉

私の グルメレポート

家族ぐるみでおつきあい

滝えり子

〈ジャズ・シンガー／神戸アルパトロス〉

★身も心もやすらぐ山里の庵「鯉学舎」

再度山の二本松バス停から、舗装されていない道に入り、猩猩池にそって車を走らせると、「鯉学舎」があります。ご主人の片岡学さんは、東京でニューハードオーケストラのトランペット奏者で、片岡学とエスクワイヤー・クインテットのリーダーとして月、金と私のお店で演奏して頂いています。奥様は以前宝塚の舞台でご活躍でした。広い窓の落ち着いたお座敷も素敵ですが、趣のあるお庭で頂くのもまた格別です。四月は桜、五月は新緑、秋は紅葉、冬には一面の雪化粧と、四季折々姿を変えるこの庵。ご自身のお住まいでもあり、ご夫婦仲良く季節の恵みを生かしたお料理に腕をふるっておられます。

■神戸市中央区神戸港地方字再度山118
☎371-3818

★家族連れで韓国料理を：「高麗亭」

新長田駅の近くに、オープンして一年あまりという家



明るいアットホームなお店

庭的なムードの韓国料理の店「高麗亭」があります。三田肉を無煙ロースターで焼くのでおいしさを気にせず焼き肉を楽しめます。その他に熱い石の器に数種類の

薬味と具を入れた石鍋五目ごはんは、香ばしい味わいを楽しめます。参鶏湯（¥2800）は高麗人参を使ったスープにもち米をつめた鶏がまるごと入っている栄養満点の料理です。ご夫婦とお嬢さんでいつも明るく迎えて下さる、モダンで楽しいお店です。

■神戸市長田区松野通2-5-2
☎612-6688

★さっぱり味と素材を生かした「雅苑酒家」



南京町店の立派なエントランス

南京町の中にあるこのお店は、中国南部・広東の「食」の基本を崩すことなく、なおかつ私達日本人の口に合うように多少アレンジしてあるという、気の効いたお料理を出してくれます。

オーナーは素材の旬をとっても大切にされる方で、油は植物油、魚貝類は毎朝ご自分で中央市場へ足を運ばれるというほど。素材の持つ新鮮なおいしさと、淡泊であっさりした仕上りの味つけが、私は気に入っています。海の幸をさっと炒めた海鮮三品炒め（中・¥1500円）や、フカヒレスープ（中・¥1800円）、鮑の黒みそ蒸し（時価）等が

私のおすすめ、神戸では生田新道と新神戸に、少し離れて阪急逆瀬川駅前にもお店があります。

■神戸市中央区栄町通1-3-10
☎391-5511

★42年の長い歴史を持つお好焼「スター」



ご主人はとても気さくな人

昭和23年に柳筋で開店されて、昭和60年に現在の場所に移転。大丸の北、日東館の裏側にあるお好み焼の老舗です。お客様の中には神戸の有名人も多く、私も時々一緒になることがあります。このお店のおすすめは自家製のボン酢。私はこれが大好きで、野菜焼や海のものにもきざみネギのたくさん入ったトウフステーキ、具だくさんのチャンボン焼がとても贅沢です。ご主人はスポーツマンで奥様ともども気さくなご夫婦。お客様の好み

で入れる薬味を聞いて下さるのもうれしいです。

■神戸市中央区三宮町3-15-12
☎332-5711

★手頃なお値段で伝統ある船の味「グリル・ミヤコ」



宮前さんご夫妻

こちらは本格的な船のフランス料理のお店。オーナージェフは外国航路の貨物船などで20数年お料理をしてられました。ここもスタッフは皆ご家族。お料理の説明も丁寧にして下さいます。私は魚のマリネと、オックステールのステーキが大好きで、カリッと焼いたガーリックトーストと一緒に戴くのが格別です。オードブルやスープ、肉、魚料理がそれぞれ5〜6種類用意されていて自由に選べます。最後は季節のフルーツを使った手作りパイとコーヒーで大満足のフルコースです。

■神戸市中央区中山手通2-12-10
☎242-6658



鮎学会の片岡さんご夫妻と滝さん。春の庭で話が弾む

KOBEグルメ特集

(10)

私の グルメレポート

ぐるり回った“和洋中”

榊 晴夫

(株式会社トムキャンテイ社長)

★“和洋”が楽しめる「北野異人坂」

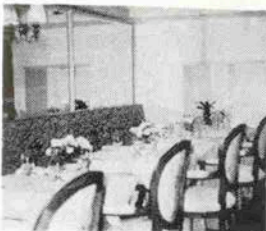
北野の高台にある料亭&ラウンジ。一軒の店で“和・洋”が味わえる。一階のラウンジでは、手頃な値段で趣向を凝らした洋風料理が揃っている。たとえば、ホタテ貝ときのこなどを素材とした北野風春巻(八百円)、アサリのガリックバター焼(千円)、ビーフカツ(二千五百円)などは人気メニューとのことだ。二階は、しっかりと落ち着いた和室。京料理を神戸風にアレンジした本格会席料理を出してくれる。和食の醍醐味は“旬”を味わうことにあるが、神戸ビーフをうまくあしらひながら季節感を満喫させてくれる料理は、さすがである。

■神戸市中央区北野町2-9-22 電話222-2001

★カジュアルに楽しむ

「アネックス・ドゥ・ビストロ・ドゥ・リヨン」

フランス料理といえば、つい形式から入ってしまうのだが、もつとくつろいで気軽に楽しめるころはないだろうか? と思っていたところ、この「アネックス・ビストロ・ドゥ・リヨン」に出会った。



気軽にフランス料理を

“アネックス”とは“別館”の意味で、本格派として有名なビストロ・ドゥ・リヨンの支店。店内はジャンニ・ヴェルサーチを基調にピンクとモスグリーンのやわらかいタッチでまとめられている。味はあくまで本店のこだわりをそのまま持ってきており、カジュアルに使いたいところである。

■神戸市中央区北野町4-1-12 異人館倶楽部パートIB-1 電話242-1770

★ご主人の包丁捌きは天下一品「かじき」

鯉川筋を北上し、郡愛飯店の西小路を入ると二階建のしもた屋が並ぶ中に「かじき」の、のれんがひるがえる。



威勢よく鮮やかな料理で

白木のカウンターに座ると、目の前の水槽の中の勢いよく泳ぐ“はげ”“しま鯛”“えい”などや、“おこぜ”“かいい”“あぶら目”などがヒラヒラと得意気な顔を見せている。腕のいいご主人が、注文に応じて、薄づくりや、サシミ、塩焼、煮物などと鮮やかに料理してくれる姿は威勢がいい。私の

好物はハモ酢とアブラメ酢。ほろほろと香ばしく天下一品。もう一つはウニ井と蒸し穴井。奥さんのエブロン姿の甲斐甲斐しさもさわやか。

■神戸市中央区中山手通4-2-2 電話332-6029

★卓を囲んで今夜も「神仙閣」で「乾盃」

神戸は「国際食」の街。文字通り「和洋中」が混然と



食の楽しさが味わえる

散らばっている。とりわけ中国料理店は、その質量ともに他都市を圧している。その中でもワシントンホテルの近くにある「神仙閣」は、北京料理の老舗として名が知られている。伊勢エビをあしらった前菜やフカヒレスープの豪華さは、グルメの眼と舌を大いに満足させてくれる。食の楽しみは、気の合った仲間とおしゃべりしながら美味を追求することにあるが、その点、中国料理はうってつけ。卓を囲んで大いに食べ・飲み・語る。

る。神仙閣で宴会が多いのも当然であろう。

■神戸市中央区下山手通2-13-1 電話331-1263

★手打ちうどんの味は絶品「あこや亭」

和風の落ち着いた雰囲気を楽しみたい時に訪れるのが



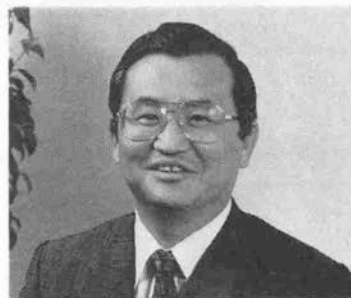
とっておきのあこや亭

「あこや亭」。名物の手打ちうどんの味の秘訣は、化学調味料を一切使わずに、昔ながらの製法を守り続けているからだそうで、この味は今や、神戸名物と言えるんじゃないかな。私は、最後の汁の一滴まで飲みつくしてしまう。他にも、メニューは多彩で、四季折々の風味を楽しめる京風料理や、揚げたてが格別の天ぷら料理。そして、海の幸、山の幸が盛りだくさんの鍋物。また、セットメニューはともにお得。どのお店もお座敷があるから、パーティ、宴会も気軽にできるし、とっておきのお店だ。

■布引店／神戸市中央区旗塚通7-1-1 電話221-3388



「もう一杯」北野異人坂で辯論夫さん



青木 幸夫 代表取締役

★これからの商業不動産は—— 苦しみの中から新しさが生まれる

青木 幸夫 ▲株式会社エルアイシー代表取締役

●高金利時代に入る

不動産業界は苦しい、むずかしい時期に入りつつあります。というのも8〜10%という高金利時代を迎えたからです。

地価高騰の原因は、一にも二にも国・行政の対応の悪さ、遅さが挙げられます。今までは低金利時代の中で金融の融資ワークがゆるやかだったのですが、今は融資に対する総量規制を設けたり、不動産に関する様々な角度の新聞記事の少ない日はありません。

東京では値下がりの傾向もあるようですが、他の都心部ではまだ土地高騰が顕著です。3〜4年前と比べてみても、東灘では坪150万円が500〜600万円に、商業地域では

坪2000万円が1億円というのが現状です。地価というものは一度上がると下げられないため、高値で安定ということになるので

●不動産の有効活用を

マンション業者の方々は、前年度より売り上げを落とすわけにいかないのです。高値でも物件を買っています。つまり利益の先喰いをしているわけです。また大手デベロッパーにとっても、厳しい利益率の問題があります。人手不足による工事の遅れもあります。土地代や建設費の高さは、住む人々の負担につながっています。

今後この困難さ(苦しみ)をどう乗り越えて、新しいもの・新しき

ことを生み出していくかが重要だと思います。そのためには不動産をどう有効に活用するかを考えなければなりません。数字が合うことと採算が合うことであり、長く続いていくわけです。

具体的には新しさを求めて、何が新しいのか、新しいことは何なのかを考えなければなりません。前回、前回で私が提案した「クリエイティブハウス制度」と「特定街区の見直し」などはその良い実例だと思います。

●苦しみから新しさへ

国・行政側が土地を所有している者の立場に立った土地政策を考え直すべきだと、最近痛感しています。

LICは私を筆頭に、「不動産をどう活かすか」ということを考えています。これは正に時流に叶っていることなのです。私は苦しみにぬいて新しさを求めていきたいと思っています。

特に「特定街区」については、売らなくても活かす道が必ずありますので、そんな制度が生まれてほしいのです。不動産の有効活用のコンサルティングで職を得られる時代が来るものと信じて、苦しみの中から新しい何かを求めていきたいと考えています。

□株式会社エルアイシー
神戸市中央区港島中町6丁目9番地の1
ポートアイランド国際交流館8F
(078) 302-4009

★神戸の集いから

★大丸須磨店リニューアル

オープン記念望月美佐展
須磨大丸(花野正彦店長)
が、開店10周年を記念して、
3月21日(水)～26日(月)ま
で、国内はもとより海外で
もエネルギッシュな活躍を
続ける女流書家望月美佐の
作品展が、三階の大丸サロ
ンで開かれた。21日の午前
11時から「動の書」で「花
には水を、人に愛を」と鮮
やかに書きあげ、兵庫県中
国帰国者自立研修センター
所長に寄贈。今井啓介(今
啓パール社長)、鈴木正幸
(神大教授)、佐野渥実(舞
踏評論家)、岡田美代(演
出家)、片岡稔(鯉学舎)
さんら100名が熱心に見守っ
た。



躍動的な、すばらしい書の前で

★思いがけない品がズラリ
チャリティーバザー開催
3月29日午前11時から、



どこのお店も大盛況

ポートピアホテル地下一階
宴会場において、地域社会
への奉仕活動に努め20周年
を迎えた国際ソロプチミ
スト神戸による第19回チャ
リティバザーが行われた。

当日は、UCC上島珈琲
本社、そこう神戸店、大丸
神戸店をはじめ、田崎真珠
や森真珠、永田良介商店、
トアロードデリカテッセン
など神戸の有名店30社余り
が出店。また、会員提供の
リサイクルコーナーやナイ
スグッズコーナー。会員寄
贈の日用雑貨や食料品が、
市価の50%～60%で販売さ
れ、多くの市民が訪れ、シ
ョッピングを楽しんだ。

★女性に贈る

ミュージカルのタベ
ミュージカル「I GO
T M E R M E N」でデビ

ュー、その後も「アニーよ
銃をとれ」、「エニシング・
ゴーズ」等、次々と話題作
を発表している若手演出家
・宮本亜門さんのトークパ
ーティが3月30日(金)に塚
口のいかりライクスホール
で行なわれた。

演出家になったきっかけ
やひとつの舞台が出来上が
るまでの過程、俳優たちの
楽屋ばなしが軽妙に語られ
た。「私の作品に登場する
女性たちは、生きざまを持
った強い女性ばかり。みな
さんも輝きを忘れないでほ
しい。」という宮本さんの
熱いメッセージにつめかけ
た80名のファンは熱く盛り
上った。



今、ノリノリになっている宮本さん

★先鋭アーティストゲストに
シャイリンオフィス開設
コーディネートとして



出席者もインターナショナル

活躍する、シャイリン・
W・ダイヤさんが、朝日ビ
ル老朽化のため事務所を移
転。4月4日、新オフィス
の市役所西の大神ビル5階
で、ヨーロッパ、アメリカ、
ロンドン、台湾を舞台に、建
築・インテリアを中心とし
た最新のデザインを繰り広
げている「P・T・C・D」
の Mr. Mark Lintott・
Mr. Gunnar Overfelt をゲ
ストにその作品紹介とトー
クを繰り広げた。

出席者は、鈴木甫(明海
興産(株))、竹山清明(建築家)
エディ・チャオ(コーディネート
ネーター)、杉本勇和次(イン
テリアデザイナー)、村瀬
正則(株ヴァイ)カレンスナ
イダーなど国際的。

新事務所「中央区東町113-1 大神
ビル5F」 ☎3911-0771 FAX
3911-0773