



彩倉会よ 蘇れ

大西雄一

（エッセイスト）

□ 隨想 □

当今の世情アレコレのなかで、なんとなく昔のことを想いだしました。まあ聞いて下さいませ。

彩倉会、究竟会ってご存知かな。知らないつて。そうでしうなあ、もう20年以上も昔の話、メンバーの多くも既に故人だもんなあ。

この会のメンバーは、県下のいわゆる文化人たち。年令・分野を問わず等しく同志の輩として、お互に談論風発、ワイワイガヤガヤ……實に賑やかで楽しいものでしたね。いつも30人前後は集っていたなあ。常連は、阪本勝、富田碎花、竹中郁、朝倉斯道、及川道夫、小倉敬二、木村真康、小林武雄、土井芳子、印部さえ子、眞野さよ、川口汐子、磯江朝子、初井しづゑ……等々の面々。そや、ひとつタイムスリップして、ある日の集り、彩倉会を、ビデオで蘇らせてみますか。

つ立ち、大声あげての迷調子——サイイクランカイナハレ——。いろんなものが出てきて、その都度爆笑洪笑が渦まく二時間余。

第二幕 食べくらべの場 各自持ちよりの駆走——逸品、イカモノの類が、夫々説明講釈されるが……時に半畳冷やかしで賑やかなこと。

私の出品は、蛤蚧酒——とかげの現物そのものが、とぐろを巻いて大ガラス瓶の中に鎮座します極め付強壮精力酒。この中国広西省特産品、さぞ皆さん拍手と思いの外、余りのグロに辟易してか入札ゼロ。遂に会の名で碎花先生にご長寿を祈って進呈に、先生目を白黒、これ呑まんならんか。これと今ひとつは、蝗の佃煮。これまたグロに変りがない筈が、ワアと大歓迎。戦時中のお馴染さん、大切なカルシユム剤だったんだなあ。

第三幕 クイズ大会 まずは食後のデザート。各自迷案愚案を持ちよつて騒々しい一刻。

第一幕 彩倉会 各自持參の品々を前に、耀り市。せり人は阪本勝。捲じ鉢巻きで耀り台に突



△著者紹介△

明治44年神戸に生まれる。神戸市局長を経て会社、団体等役員。神戸芸術文化会議常任委員、半どん会員。著書に「絵のある隨筆」「話の歳時記」「ぶらりヒマラヤ」「六甲山ハイキング」などがある。

大西雄一さんの文と絵による「ぶらり旅日記」が神戸新聞総合出版センターから9月に出版されました。日本全国を旅して、いろいろな土地の自然と、そこに暮らす人たちの生きざまが描かれている興味深い本です。

であれば尚更に、当今のご時世であればこそ、あんな集りが一ごく自然な形、雰囲気のなかでの彼我の交流、理解が、とても大事な、必要なことではあるまいか。日常のアレコレのなかで、思うことの多い今日この頃でございます。

それが、この年月、この種の集会がだんだん間遠になりました。長老級のご他界もさることながら、何よりも時世万般、当時とは大きく変化し、夫々の世代の感覚思考の断層、ズレが拡大のせいか。
であれば尚更に、当今のご時世であればこそ、あんな集りが一ごく自然な形、雰囲気のなかでの彼我の交流、理解が、とても大事な、必要なことではあるまいか。日常のアレコレのなかで、思うことの多い今日この頃でございます。

こんな集りが、昭和20年代の末頃から、かれこれ20年余も続きました。県下の文化人たちが、何かと名目口実をつけて年に何回か会合し、行事し催しをしました。長老三、中堅五、若手二……といふとこか。お互に敬意をもって認めあい、流石に節度は心得ているが、常に和気藹々、とても風格のあるムードでした。こうした交流は、やがてお互の理解を深め、地域文化の発展に寄与貢献したことでした。

□トランペット片手にブラジル一人歩き△29△

カルナヴァルの 日の出来事

絵と文 右近 雅夫 ▲在ブラジル・サンパウロ▽



それはカルナヴァルの連休の最後の日の事だった。朝のカフェを飲んでいると突然妹から電話がかかり、「昨夜から母が両眼に激痛を感じ失明しそうだ……。」と連絡があった。早速知り合いの眼科の医者二、三人の自宅に電話をしたが、生憎カルナヴァルの連休で旅行しており駄目だった。家内のマリアがサンタ・カーザ病院の院長の秘書のルシアと知り合いだったので、彼女の自宅に電話すると、「今日、自分は非番だけれど、今からすぐ病院に行つて医者を探してあげるから連絡を待つように……。」と親切に言ってくれた。お昼頃になつてルシアから、「やっと医者が見つかったから、すぐ母を病院に連れて来るようにならね」と連絡してきた。

ジャルデイン・ダ・サウーデ区の母の家に着いた頃から空がにわかに曇り出し、今にも大雨が降りそうになつてきたので、僕は母をヴァリアンテのペルアの横に坐らせ、一緒に行つてくれる妹夫婦の来るのを待つた。しばらくして妹夫婦の車が着くと同時に、バラバラと突然大粒の雨が降り出しだので、僕は後について来いと合図して車をス

タートさせた。ジャバクアラ通りを横切ると雨は益々激しくなつて来たが、僕は都心に出る高速道路に出て一刻も早く母を病院に連れて行かねばとあせつた。ガソリン・スタンドの側で土管が破裂し、物凄い勢いで吹き出した水が行手を遮つている場所があつたので僕は車をストップ。小降りになるまで待とうかと思ったが、しばらくして後からやつて來た小型車が通り越して行つたので、そこから先へ行つたのが間違いだつた。ジョゼ・マリア・ウイッタケル通りのスマム街の近くに差しかかると、下水のマンホールの蓋が吹っ飛び二、三メートルもの高さに水柱が上り、どしゃ降りの雨と一緒に車に降りかかるつて來るのでこれは危いと気が付いた時、エンジンがストップしてしまつた。広いアヴェニーダは濁流の川と化し、車道と歩道の見境さえわからなくなつてしまつた。車は水に浮んで流れされ始めたが、その時向うから徐行して來た大型トラックが立てた波で歩道の近くまで押し寄せられた。急に尻の辺りが冷たく感じたのでふと気が付くと、ドアの隙間から入つて來た水が坐席の処まで浸入して來ていた。

Meu encontro com pessoas generosas.



「ママイ、僕の首にぶらさがるんだ！」と言つて扉を開け、車外に出ると、腰の辺りまで水につかりながら母を背負つて岸までたどり着いた。車から水際までは僅か二メートル程だったが、激流に押し流されまいとアスファルトに足を踏ん張るようにして渡つたので、何キロもの距離を歩いたようを感じた。そこは丁度スーパーの駐車場の前だつたが、休日と大雨で人影はほとんどなかつたが、裸に海水パンツを着けた若い男がやつて来て手を差しのべてくれた。母をスーパーの軒下まで連れて行き、気が付くとあれほどひどかった降りも小やみになつてきており、先の若い男と対岸にいたもう一人の海水パンツの太っちょの男が、二人で浸水した僕のヴァリアンテ車をスーパーの駐車場の方に押してきてくれた。雨が止むと大通の水もさつと引いてしまい、迂回して來た妹夫婦の

車に母を乗せると、僕は車の処理のため、引き残された。

車の水をかい出していた二人の男に礼を言うと、「セニョールはすべ濡れだし家族に知らせなきやいけないだろうから、自分達の家に来て電話をしたらどうだ？」と言つてくれた。彼らの家はそこから横丁に入つてすぐ近くの質素な家だつた。カルロスという太っちょの男がその家の主人らしく、僕はすぶ濡れのまま応接間に通された。「ジャポネースの旦那だ！」と彼は彼の奥さんらしい年配の女性にカフェを持ってこさせた。「とにかく、その濡れているシャツを脱がなきや……。」と彼は夫人にアルコールを持ってこさせるとタオルで僕の背中を拭い、彼のシャツを着替えに貸してくれた。夫人が、「体を暖めるのにコニヤックでもいかが？」と勧めてくれたが、僕が断わるとしばらくして銀のお盆にシドレイラのお茶をのせて持つてきてくれた。やつと氣を落ち着かせ辺りを見回すと、ゴタゴタした狭い応接間だが古めかしいピアノやギター等が置いてあるので誰が弾くのか！と尋ねると「ピアノは娘が弾くのだが、家族共昔風のジャズを聞くのが大好きだ……。」と言つて、夫人はビックスのソロの入つたポール・ホワイトマン楽団の“Lonely Melody”の擦り減つたレコード得意になつて聞かせてくれた。その時、表に車の止まる音がして僕のアパートの六階に住んでいるドイツ人のフレディが家の託した着替えの入つたバッグを持って迎えに来てくれた。僕はノルマという名の夫人に、「えらい災難だったが、お蔭で良きアミゴを得る事が出来た……。」と礼を言うと再会を約して別れた。

● 兵庫県ハバロフスク地方友好使節団に参加して

アムール河（黒龍江）は、 いまも流れる

小泉 美喜子／本誌編集長・大和三喜子



★白夜にアムール河は流れて

夏ハバロスクの街は、夜の十時頃まで明るい。

ホテルの窓からアムール河がゆったり流れ、少しはひんやりとした風が頬をなでる。いつも冷房になれきっている身には、自然の風の感触を楽しめる旅でもあった。

「散歩に行こうか」と、大和三由紀さんと白夜の公園へ出かける。公園には、乳母車を押す家族づれや、若夫婦老夫婦、恋人たち、子供たち、そしてのびのび走るワンパチ。おしゃべりしたり唄つたりしての散歩。アムール河の水辺に行くと、若い女の子がさつきと服をぬいでピキニで泳いでいたり…。今、日本でこんなに家族同志のコミュニケーションなんてあるのかな。

ハバロフスクの街は、戦後四十五年経つてあまり変わらないそうだけど、神戸の街はどんどん変る。変るスピードの早さが凄い。近代都市になりピカピカだ。人間だって、ことに女性は冷房病におびえている。すべてが便利。すべてがスピード。だけどすべてが高い。サラリーマンは、ほぼ一万円位の収入だから、街で日本人は目立つ買物はしないよう。ちなみに三十七センチ角のばらの花飾りのバースデイケーキが、百貨店で三〇〇円だった（外人専用のデューティフリーショップでは十倍になる）競争の原理で働く資本主義の豊かさと、革命後共産主義は七十年を経て、すべてが国営という別の

意味でいえば、なんでも安く、いらいらしないで生き行けるという人間の幸せは、どっちもどっち。これは、これなりに欲を出さねばハッピーではないかとも思う。

ゴルビーのペレストロイカに惑っているといっていた議員さん。何でも中央政府にご相談ないとやっていない時代から、地方でそれぞがやれる時代になってやりやすくなつたそうだが、経済状態は品物不足。キヤビアなどはヤミに流れるとかでまったく市内ではみられなかつた。それにしてもこの身についたシステムからベストロイカはえらいこつちや。一般庶民に行き渡るにはヒマがかかりそう。

★ビロビジャンの劇場で握ったオムスピコロリン

兵庫県とハバロフスク地方の姉妹提携は、20周年という長い交流の歴史が、この91人という大型友好使節団の派遣につながり、「文化交流団」（花柳芳五三郎团长）も、前回は「神戸中央合唱団」がおもむき、今回は、日本の伝統芸能をぜひというソ連側の強い希望があった。それで、公演も街の人々は異文化を観る期待感が端々で感じられた。ハバロフスクのオペラ座では、『蝶々夫人』の公演中とあって、出演者のブリマドンナを始め音楽家が、樂屋の衣装や着付けの見学と質問攻め。琴、三味線、太鼓の珍らしさと、舞踊家達がタカラズカのように何役も変化する大忙しの樂屋は驚異だったよう。

ビロビジャン市の駅で



左は、ピロビジャンの第一次世界大戦戦没者慰靈塔。中上は重厚なシベリヤ鉄道に一柄借り切りで乗車。下中はハバロフスクのオペラ座でブリマと共に大和楽の面々の音楽交流。右上はアムール河めぐり。手前ナターシャ（通訳）と菊美津先生（琴）たち。白夜の公園で楽しむハバロフスクっ子。

舞台人は、劇場の良し悪しを“樂屋”から判断するクセがある。舞台、客席は、ピロビジャンも立派だったがハバロフスクはひどかった。ことにトイレ。日本ならば桧の屋風呂まできつちり揃っているのが、汚いトイレと、さくられ立った汚い舞台には閉口した。靴で出演するオペラ座だからドロドロ、そこを大掃除し、日本ならば桧の所作台で踊るところをタビで踊る。連獅子の毛振りや、おひこずりの姫は大変、ケガ人が出るあり様。

舞台転換には極東軍の若い兵士たちが十人位、助つ人に現われたのはびっくり。さすがソ連と感嘆した。

黒麦のすっぱいパン食にも何とか馴れ、味もあつさりとしたハバロフスク料理だったが、樂屋では“力”^{ヨウ}がつかないとあって、おニギリづくりが好評だった。どう考へても、主食の米で日本人の底力が出る。唄も、三味線も、踊りも、大鼓も、皆大喜び。ソ連の人達が“食事がまずかったのか”と気にする。「そうどちらやうねん。これを食べんと“力”^{ヨウ}が出来へん」。

ピロビジャンは、ユダヤ人共和国で、フィラルモンコンサートホールは、外観のコンクリードのダイナミックさに比べ、多角的な内部構造の建築物。七〇〇人程の舞台と別に、一階に音楽ひろば、二階三階がレストランになつていて、音楽を聞き食事が終ると踊る。七月十五日の公演の日は日曜日とあって、レストランで結婚披露宴が三組。ユダヤ教は土・日にしか結婚できないとあって、この国営ホールの会場は満員だった。ホールのロビーも素晴しく、ティールームもあって市民が楽しそう。一番驚いたのは、楽屋の窓から、牛が二頭のそりのそりと草を食べている。匪いも何もないんだから、のどかなもの。公演を終えてハバロフスク地方の文化局長の女性から全員、レーニン像の入った表彰状をいただいた。舞台稽古のために墓参はかなわなかつたが、ソ連との新時代を迎えた兵庫県人にとって、文化交流は、経済・行政と同レベルでトータルで行動することの大切さを身をもって体験させてもらつた。



ぶどう棚の中で

稻田 勝己
（写真と文）
△FDB代表▽

（写真上）ロンドン郊外

いつもの鮨屋で、ある赤ひげの先生に会った。
必ず木曜日の夕刻にお店に来られる。

いつものようにビールから。ビールは小瓶。先
生が注文した。何故って、大瓶だと次に飲む時ま
で温度が上っているから。なる程、と思った。じ
や僕も小瓶ビールで。

「先生、今年は診療所のぶどうはいかがですか？」

「みんな毎日、つがいで飛んで来るひよに食べさ
せたよ。ハハハッ」

「ええ、それはすばらしいですね」

先生の診療所の裏庭に、ぶどう棚がある。

春、まだ新芽の頃に、今年もぶどうがまたたく
さんなるんだろうなと思いながら、そうしている
うちにもう月日が経ってしまった。
ひよの夫婦にも毎日の楽しみがある。自由に空

を飛び、またいつものようにこの診療所にあるぶ
どうを夫婦が話しながらつくのだろう。

なんと仲のよい一日なのだろう。季節が過ぎ去
り、そして秋の訪れるまで楽しみにひよは待つた
のだろう。

診療所を開業されて40年。大勢の人たちの診察
をされてきた。

僕も16年前、身体の調子が悪い時、TAXIの
乗務員の人に話を聞き訪ねたのが始まりであつ
た。その時、先生の会話が診察に来たおじいちゃ
んやおばあちゃんに

「どこが痛いの。今日はどうしたの。」

と大きな力のある声で話しかけている様子は、
それだけでもう安心感があり、すっかりそれ以来
お世話になっている。

それは笑顔なのかも知れない。

ひとことの励ましなのかも知れない。

ひとつの一輪の花なのかも知れない。

そして、脈をとる時のぬくもりなのかも知れない。

この間、センター街の家電店で、若い人に人気

のある時計を娘が欲しいと言っていたのを思い出
し、贈り物にそれを捜してプレゼントすることに
した。

ウインドウを見ながら、多分このデザインなん
だなあと考え、その時計を買うことにした。

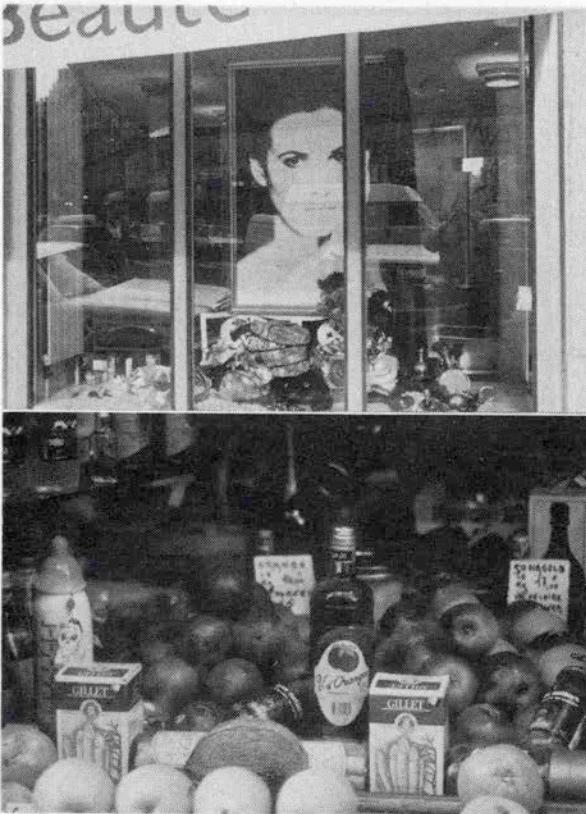
「贈り物です。よろしく」

と言つて求め、新幹線の中で袋をのぞいてみ
た。リボンがかかり、何なんだろうと娘が喜ぶ笑
顔を思い浮かべながら。

でもその時、一瞬にしてエッと思つた。包装な
しにそのまま袋にポンであつた。
それから色々考えながら、小さな贈り物でも心
を込めて包むことこそ、真心を伝えたりメッセー
ジになつたりその店の形なのかなと思つた。

神戸に訪れる観光客もこれから大勢来る。また
毎日の生活の中にもそれぞれの生活風景がある。
どんな立場であつても、決して人のぬくもりを忘
れない神戸の街であつてほしい。

赤ひげ先生の計画は、まだ開発がされていない
この街に地域の人が本当の安心感を与える新しい
病院を建築することだと聞いた。
都心部だけでなく、周辺整備の環境も是非行政
が行われることを願つてゐる。

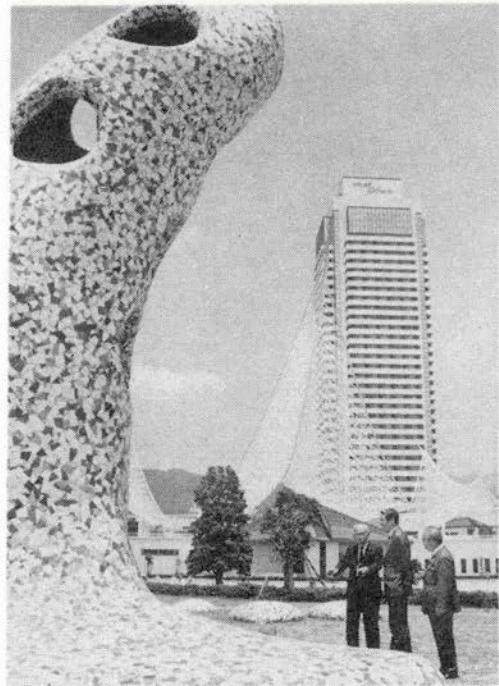


パリのウインドウ



■いなだかつみ

(F・D・B代表者、プロデューサー)
一) 1950年生れ。大阪市立第二工芸
图案科卒業。EXPO・'70、京都駅
前再開発、その他、商業施設プラン
を手がけ、79年にF・D・Bを設立。
OFFICE ☎392-0461代



•特集•

THE KOBE FASHION'90

□神戸ファッションフェスティバル

- KOBE ファッションパーティ'90
- HELMUT LANG '91春夏コレクション
- 6人のニュークリエイターと
ペーター佐藤+伊藤タケシ

□神戸ファッション協会

◀メリケンパークにつくられた“ファッション都市神戸”的モニュメント

ファッショニ主導型都市、神戸の誕生に向け、神戸で創造した新鮮な情報を全国へ「第2回ファッショニフェスティバル(KFF)」は十一月中旬、ポートアイランドのアシックスアトリウムを会場に開催される。今回のテーマは「ウイーン：世紀末への旅」。十九世紀末、華麗な色彩で芸術の花を咲かせたウイーン文化。一九八九年、ベルリンの壁が崩壊し、東欧に民主化の波が押し寄せる中、永世中立国であるオーストリアは西欧と東欧との橋渡し役として注目を集

今年のテーマは
“ウイーン”

言して20年近くになろうとしている。この間、ファッショニ関連産業の進長がめざましく、神戸発のファッショニが全国へと発信されている。また昨年のWFF'89(ワールド・ファッショニ・フェア)では、ファッショニ都市・神戸の核とも言えるポートアイランドのファッショニタウンの街開きイベントが盛大に催された。

今秋も神戸ではファッショニ・イベントが華やかに開催される。

一方では、神戸ファッショニ協会の結成へ向けて積極的な動きも見られる。神戸ファッショニの最新の話題を集めてみた。

めている。かつて、チエコスロバキアまで約60km、ハンガリーまで約200km、東欧への玄関口であるブルハの春を甦らせたのは、チエコスロバキアと「ウイーンフィル」が奏でるハーモニーだったとも言われている。その東欧の改革に少なからず影響を及ぼしたウイーンの芸術家やデザイナー達。

同フェスティバルは、90年代のファッショントレンドの先駆け的存在である「ウイーン」を全体テーマとし、昨年、パリコレクション世界デザイナーランキング第4位に名乗りをあげたウイーンの天



▶昨年は“スペイン”をテーマに華麗なショーが展開された。

才デザイナー、ヘルムト・ラングのコレクション、そして第一回に引き続き、日本の若手デザイナーの育成を目的とした神戸オリジナルファッショングコレクションを開催。十一月十六日にボートピアホテルで開かれる前夜祭、KOBE ファッショングパーティ'90「ワインナーワルツのタベ」で開幕する。

□ 第2回神戸ファッショングエスティバルスケジュール
'90 「ワインナーワルツのタベ」
日時 11月16日(金) 19:00

★ KFF前夜祭—協賛イベント—
KOBE ファッショングパーティ

日時 11月17日(土) 第1回 16:00
第2回 18:00
「ワインナーワルツのタベ」
日時 11月16日(金) 19:00

会場 神戸ポートピアホテル
輪田の間(ポートアーランド内)
主催 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
★ HELMUT LANG '91春夏コレクション
後援 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
主催 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
協賛 オーストリア大使館
トーアレディース、アシックス

会場 アシックスアトリウム
入場料 5,000円
主催 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
協賛 アシックス、アバン、イズム、ヴァレン、オールスター、イル、ジヤヴァ、ワールド

会場 アシックスアトリウム
入場料 5,000円
主催 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
協賛 アシックス、アバン、イズム、ヴァレン、オールスター、イル、ジヤヴァ、ワールド

会場 アシックスアトリウム
日時 11月18日(日) 第1回 14:00
第2回 17:00
+伊東タケシ
クス

会場 アシックスアトリウム
入場料 5,000円
主催 神戸ファッショングエスティバル実行委員会
協賛 アシックス、アバン、イズム、ヴァレン、オールスター、イル、ジヤヴァ、ワールド
■問い合わせ
神戸ファッショングエスティバル(KFF)実行委員会事務局
☎ 078-322-5326
5323(直通)

HELMUT LANG

'91春夏コレクション
1992年のEC統合を前に、

急激に変化するオーストリアファッショニエ。その旗手であるラングのコレクションが神戸に最もトレンドイーな風を吹き込む。

■ HELMUT LANG 氏のプロフィール

1956年、ウイーンに生まれる。ハンガリー、スロバニア系の母とスラブ、ロシア系の父の血を受け継ぎ、アルプス国境周辺で育つ。山中での簡素な生活を通じて背景にある異った国々の文化を吸収し、彼の無比な人生を形成していく。

勉学のためにウイーンに戻った彼は、ワイン・モダン・アカデミーに意欲的に参加し、知識人、芸術家など様々な希有な個性を持つ



ラングのコレクションは、神戸の町に最もトレンドイーな風を吹き込もうとしている。

た人々と出会う。彼らに援助されながら1979年、オリジナルデザインの創造にとり組み始める。

ラングのスタイルは、個人主義のもとで彼自身の趣向の中に様々な要素が影響しあって合成されたものであり、知的・文化的ハイレベルの曖昧さ、自然指向のモダニズムが混在している。彼は

△ベーシック△の新しい定義と△感性△の上昇、下降、傾向およびその内向性、外向性の独自の解釈に日夜没頭している。

1986年、初めてパリコレクションに参加。1989年、パリコレクションにて世界デザイナーランキング第4位となる。

日時 11月17日(土)16:00~/18:00
会場 アシックアトリウム
協賛 トーアレディース、アシックス
入場料 5,000円

'91春夏コレクション 6人のニュークリエイターとベーター佐藤十伊東タケシ



竹内千春さん 岩田明さん



辻内恵子さん 榊野加恵さん

■ 6人のニュークリエイターのプロフィール

岩田 明

昭和27年4月、大分県日田市生まれ。昭和55年に渡仏、ジバンシ

がファッショニエとの融合をはかり、ミックス・メディア・コレクションという形でオリジナルショーを開催する。

伊東順二氏(美術評論家)監修のもと、アートペーター佐藤氏(イラストレーター)、音楽伊東タケシ氏(ミュージシャン)と、現在の日本を代表する各スタッフがファッショニエとの融合をはかり、ミックス・メディア・コレクションという形でオリジナルショ

★ニュークリエイターの活躍に期待したい

——畠崎廣敏ワールド社長に聞く



昨年のWFF'89では、神戸は“スペイン”をテーマにファッショニヨンを開催しましたが、今年は“ヴィーン”。昨年同様、神戸らしい特徴が出せるようにもつていただきたいですね。

大事なことは、“さすがは神戸”と言われる内容にすること。スタイルを追うよりも、神戸らしい“味”的出たものをやることです。その意味で、地元のニュークリエイターの登場は、昨年に引き続いだ意義のあることです。

これによって、地元のクリエイターの“売り出し”が定着し、神戸でいい仕事をやれば、売り出せ

るチャンスをつかめる、あるいはチャンスをつかむために神戸で頑張るということになつて欲しい。

昨年、ニュークリエイターに選ばれた人たちは、その後も自信をもって生き生きと仕事をしています。これに刺激されて、クリエイターの輪がどんどんと広がつて行けば素晴らしいと思います。

チャンスは毎年やつて来る——

継続して行くことが大切です。

20年近く前、神戸はファッショ

ン都市を宣言しましたが、今やいくつの都市がファッショニヨン都市を標榜している。これからは、その中でも“さすがに神戸は違う”というところ

をアピール

していくかな
いといけません。

そのため
にも、まず

官民一体と

なってKF
Fを成功させようでは
ありません



三枝子さん



山下 博子さん

梶野和恵

昭和25年11月、島根県八束郡生まれ。昭和54年9月、株アバン入社。現在、同社ブランド「フルブリング」のチーフデザイナーとして活躍中。明石市在住。

竹内千香

昭和36年11月、愛知県名古屋市生まれ。昭和58年4月、ジャヴァグループ㈱ロートレアモン入社。現在、同社ブランド「ロートレアモン」のリーダーとして活躍中。神戸市在住。

辻内恵子

昭和31年4月、兵庫県神戸市生まれ。昭和53年4月、オールスターイール㈱入社。現在、同社ブランド「エルジエンヌ」のチーフデザイナーとして活躍中。神戸市在住。

泊 三枝子

昭和30年1月、鹿児島県奄美大島生まれ。昭和56年2月、㈱イズム創業時から同社に参画。現在、イズムグループ㈱バイオ事業部のチーフデザイナーとして活躍中。神戸市在住。

山下博子

昭和35年9月、兵庫県姫路市生

まれ。昭和56年4月㈱ワールド入社。現在、同社ブランド「スチュッソ」のデザイナーとして活躍中。

姫路市在住。

■ベーター佐藤氏のプロフィール

昭和20年、神奈川県生まれ。昭和42年、東京アド・デザイン入社。昭和45年、東京キッドブラザーズのニューヨーク公演に俳優兼ビジュアル担当として参加。帰国後、フリーランスのイラストレーターに。昭和62年、画集「POR T F O R I O」を発刊。「日本グラフィック展年間作家賞」を受賞。

■伊東タケシ氏のプロフィール

昭和29年、福岡県生まれ。日本大学芸術学部退学後、数々のコンテストで賞を獲得。この頃、安藤まさひろ氏と出会い、ザ・スクエア(現Tスクエア)のステージにゲスト出演。昭和53年、それを機にレギュラーメンバーとなりプロデューサー。以降、Tスクエアの顔として安藤氏とともに活躍してきた唯一のオリジナルメンバーである。

11月18日(日)15:00~/17:00~
アシックスアトリウム
アシックス、アバン、イズム、ヴァレン、オールスタイル、ジャヴ
ア、ワールド

協力
㈱NEST(S·D·N) 東洋美術学校
(DAI·MEDIA)
入場料 5,000円

ベーター佐藤さん



伊東タケシさん

KFF前夜祭は
「オーバンバル」の雰囲気で

神戸ファッショントフェスティバル(KFF)の前夜祭として行われる「KOBEファッショングパーティ'90」。今回は、KFFのテーマである「ウイーン」に合わせ、タイトルは「ワインナーワルツの夕べ」。

ファッショングパーティは、「87年'89年にも開かれていたが、毎年「パーティ慣れ」が増えている。よりファッショナブルなハートをもつて、よりファッショナブルなウェアを着て遊ぶ——ファッショングパーティは、参加者が自分で一番おしゃれだと思う服を着て歓談を楽しむというファッショング都市にふさわしいステージである。

さて今年の趣向は、音楽と舞踏会の世界的な都であるウイーンの優雅さを演出するためには、ウイーンの大舞踏会「オーバンバル」の雰囲気を感じさせる装飾が施される。

総合プロデューサーは、美術評論家で、びあ総合研究所顧問、N H K衛星放送アート担当でもある伊東順二氏。また、メインゲストには作曲家の三枝成彰氏を招き、氏の語りとオリジナル原楽器による演奏が予定されている。

またKFA(神戸ファッショングエーション)KFT(神戸

ファッショントウン協議会)のメンバー企業の社員選抜によるワインナーワルツの披露、さらに一般参加者も含めて会場全体にワルツの輪が広がって行く。

◀昨年のファッショングパーティから



他にはカジノコーナーでゲームを楽しんだり、また特賞「パリ8日間の旅」へア招待など豪華賞品が250本用意された抽選会など、お楽しみも十分にある。

会員券は、10月11日からKFA内神戸ファッショングパーティ実行委員会(電話302-6849)で発売する。

日 時 11月16日(金) 19:00~
会 場 神戸ポートピアホテル
「大輪田の間」

入場料 13,000円

神戸ファッショントリニティ協会の設立をめざす

木口 衛氏に聞く

神戸市内のファッショントリニティ業界を中心とした関連産業を幅広く網羅し、神戸のファッショントリニティ都市づくりの推進を目指す「神戸ファッショントリニティ協会」の設立が具体化に向け動き出した。本誌では、その背景や動向について、木口衛さんからお話をうかがった。

(神戸商工会議所ファッショントリニティ委員会委員長)



ご存知の通り、神戸は食品、アパレル、酒、家具など各業界が全國的にも際立つた活躍をしております。グルメの分野では上島珈琲の上島達司社長が食品業界の牽引役を担つていて、その功績が認められました。

この存知の通り、神戸は食品、アパレル、酒、家具など各業界が全國的にも際立つた活躍をしております。グルメの分野では上島珈琲の上島達司社長が食品業界の牽引役を担つていて、その功績が認められました。

この存知の通り、神戸は食品、アパレル、酒、家具など各業界が全國的にも際立つた活躍をしております。グルメの分野では上島珈琲の上島達司社長が食品業界の牽引役を担つていて、その功績が認められました。

このような状況に対し、他都市で「神戸は変わってるな」と、よく奇異の目で見られるのですが、いう観点からすれば、先見の明があつたのだと思います。

ところが、そのトータルファッショントリニティ協会の提唱者である筈の神戸には、様々な業種を網羅した協会がありません。K.F.F.のようなイベントのごとに協会が結成されますが、終われば解散してしまうということが繰り返されてきました。これではファッショントリニティの推進に支障をきたす上に、業界の発言力も

弱くなってしまうと思い、また神戸の発展のためにも協会の設立に向かって動き始めたわけです。広い意味でのファッショントリニティの結束を図るための協会ですからアパレルだけでなく、食品、ケミカル・シユーズ、真珠、家具など三十近くの団体に参加を呼びかけています。現在はまだ総論賛成というところですので、これから具体的な内容を詰める段階に入っています。来年の春に発足の予定ですから、これからが正念場というところですよ。

発足後は、ファッショントリニティの推進を目指して調査・研究、人材の育成・交流に力を入れいくつもりです。

街の特性を最大限に活かしながら、トータルファッショントリニティの提唱者である神戸にふさわしい協会にしたいですね。



●そごう'90秋冬イタリアコレクションフロアショー

☆10月20日(土) 13:00~15:00

会場 そごう神戸店本館4階プレタポルテサロン北エスカレーター前

トラサルディ、ミラショーン、ランチェッティなどイタリアの歴史と伝統が磨きあげた一流の品々を通してイタリアならではの上質の生活を提案します。

●KFS マンスリーサロン、ファッション公開講座

☆10月30日(火) 18:30~20:30

会場 関西信用金庫本店8F、かんしんホール

入場料 2,500円

ファッションコーディネーターの立亀長三氏を講師に迎え、ヨーロッパ、アメリカの最新ファッション情報を話して頂きます。

●神戸ファッションデザインコンテスト&神戸ファッションクリエイターズ・ファッションショー

☆11月14日(水)

会場 田崎ホール・エスペメディア

入場料 無料・要申込 問い合わせ221-4121

主催 神戸市、神戸商工会議所、神戸新聞社



辻内恵子



泊三枝子



山下博子

1956年、兵庫県生まれ。現在、エルジェンヌブランドのチーフデザイナー

1955年、鹿児島県生まれ。現在、イズムグループ㈱バイオ事業部チーフデザイナー。



ヘルムト・ラングプロフィール
1956年、オーストリアのウィーン生まれ。1979年、クチュール・アリエエをオープン。1989年、パリコレクションでデザイナーランキング世界4位



ベータ佐藤プロフィール
1945年生まれ。東京アドデザイナーズを経て、1971年、イラストレーターとして独立。86年にベーターズ・ショップ・アンド・ギャラリーを開く。

株式会社 ワールド

代表取締役社長 畑崎 廣敏

神戸市中央区港島中町6丁目8-1

T E L (078) 302-3111

マドンナグループ

代表取締役社長 清水 善之

神戸市中央区小野柄通6丁目1-9

T E L (078) 251-6761

K・F・M

会長 藤本 ハルミ

神戸市中央区山本通2丁目13

クチュールマーガレット

T E L (078) 242-5690

婦人帽子

マキシン

代表取締役社長 渡辺 浩康

神戸市中央区北長狭通2丁目6-13

T E L (078) 331-6711

株式会社 山勝真珠

代表取締役 山本 泉

神戸市中央区山本通2丁目5-3

T E L (078) 231-0051

株式会社神港ドレス

代表取締役 荒津正美

神戸市灘区大和町3丁目1-13

T E L (078) 851-0035

パリーシューズ工業所

代表者 清谷泰夫

神戸市長田区細田町3丁目1-20

T E L (078) 691-2741

株式会社 シャルドン

代表取締役 大久保 静江

神戸市中央区琴ノ緒町4丁目10-6

T E L (078) 222-7410

F A X (078) 222-7267

KFF'90

アトリエ・トキコ

代表 高橋 泉

西宮市塩瀬町名塩1047
TEL (0797) 61-0137

クチュール アトリエ

An Akemi

石原 晓美

芦屋市大樹町1-15
TEL (0797) 31-1790

モードメイトミチコ

服飾デザイナー
主 席 藤井 美智子

神戸市東灘区木山北町5丁目13-11
TEL (078) 431-8051

学校法人 田中千代学園
田中千代服飾専門学校

理事長 田中 千代
校長 田中 千代

芦屋市大原町21-15
TEL (0797) 31-0601㈹
FAX (0797) 22-1548

学校法人 横田学園
神戸服装専門学校

校長 米谷 玲子
神戸市灘区永手町2丁目3-17
TEL (078) 851-3947



伊東タケシプロフィール

1954年、福岡県生まれ。1978年「ラッキーサマー・レディ」でプロデビューを飾る。以降11年間、Tスクエアのオリジナルメンバーとして活躍中。

学校法人 福富学園
神戸文化短期大学

神戸ファッション専門学校

校長 福富芳美
神戸市中央区国香通6丁目7
TEL (078) 241-8611

●神戸ファッションフェスティバル

11月16日(金)~11月18日(日)

☆11月16日 19:00 KFF前夜祭

KOBE ファッションパーティー'90

<ワインナーワルツのタベ>

会場 神戸ポートピアホテル<大輪田の間>

主催 神戸ファッションパーティー実行委員会

◆一般公募にて抽選でご招待

☆11月17日(土) 16:00/18:00

HELMUT LANG '91春夏コレクション

会場 アシックスアトリウム

協賛 トーアレディース、アシックス

入場料 5,000円

☆11月18日(日) 15:00/17:00

'91春夏コレクション6人のクリエイターとペーター

佐藤+伊東タケシ

会場 アシックスアトリウム

協賛 アシックス、アバン、イズム、ヴァレン、オールスタイル、ジャヴァ、ワールド

入場料 5,000円



岩田 明



梶野 加恵



竹内 千香

1952年、大分県生まれ。

1988年、㈱アバン入社。

現在、ヴォートルプラン
のチーフデザイナー。

1950年、島根県生まれ。

1979年、㈱ヴァレン入社

フォルブリングンプラン
のチーフデザイナー。

1961年、愛知県生まれ。

現在、ロートレアモンブ

ランドのリーダー。



グルメ対談 ● 特集

日本料理のルネッサンスは神戸から。

奥村 彪生氏 料理家

★神戸は日本のフィレンツェ?日本の料理の
ルネッサンスは神戸から。

10月12日から11月30日まで、神戸商工会議所主催の「グルメティアKOBE'90」が開催される。これは、「グルメ都市・神戸」を神戸内外に宣伝するためのイベントで、昨年の春秋に引き続いて三回目の催し。これに因んで“食”に造詣の深いお二人に縦横に語っていただきたい。

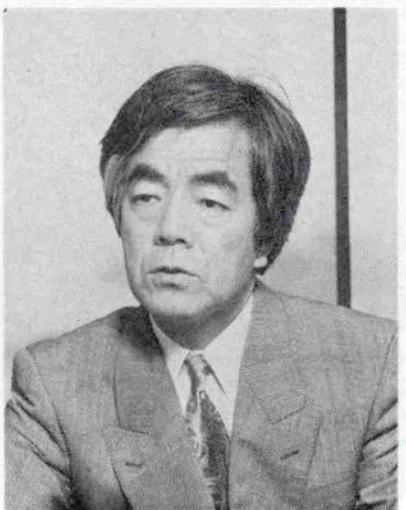
奥村 神戸は瀬戸内海性の気候帯。地球規模で考えると地中海性気候というのではないか。六甲おろしと瀬戸内の風で空気が澄んでいいのではないか。住んでいる人も気質的に明るく、ファッショナブルですね。そして明治以降神戸ビーフの生産を続けてきた。米も野菜もできる。素材が豊富で未来への食についても強いでしょう。そして神戸には京都、奈良のような伝統がないから非常に進取的です。その意味でも、これから日本の食文化の発信地になつて欲しい。特に神戸ではファッショニ性のある料理が生まれやすいのではないかと思う。イタリアでいうとフィレンツェのような、ルネッサンスの発祥地でフランス料理の起源もある。日本の料理のルネッサンスは神戸からおこるのではないかと思う。ですから神戸の料理人も食べる人も幸わせですよ。

鈴木 神戸は明治の開港以降、近代都市として発展してきた。それまで全く片田舎でしたね。古い因習やしがらみがない。そして世界のいろいろな文化をどんどんとりよせる横浜と並んで海外への窓口になっていますね。つまり明治以降、日本が西欧化、近代化に邁進していく当時、神戸はまさにチャンピオンだったわけです。そういう点では、京都・奈良のように一方では古い、良き伝統を守つていかなければならぬ役割、それもいい面とそうでない点があるんですが、神戸はそういう点からいうと積極的に新しい文化をとりこむという役割を明治以降果してきた。食文化もそういう意味合いでおもしろい場

グルメディア●KOBE '90

灘の本吟醸酒は 冷やでぜひ…。

神戸大学教授 鈴木 正幸氏



所柄ではないかと思う。これから本当に味覚文化を考えていく時、神戸には、もっともっと新しいものやアイデアを出しながらそれを形づくっていく役割が残っていると思いまね。

奥村 世界で一番味覚の幅をもっているのは日本人。今日はカレー、今日はギョウザ、今日はカツレツ、そんな中でもたまには、メキシコ風のものを食べる。また東南アジアのものもある、酔っぱいものもあれば辛いものもある、味覚の幅が広い。

鈴木 異なった感性、異なった文化の境界を日本は超えてしまうんですね。スペインのすごいものも自分のものにしてしまう。美的感性にも優れていますが、明治時代には西欧音楽もとり入れる。西欧7音階を自分のものにしてしまう、あの能力が味覚文化に出ていると私は思います。

奥村 奈良時代は朝鮮半島と内陸、室町のころは中国、安土のころは初めてヨーロッとの接触、江戸に入るとオランダ、たえず外国との接触している。需要する、選択する、それを洗練する。要するに都合のよいように和風化する。消化させる。私達のいう日本料理、テンプura、寿司、すき焼きにしても、外来のものが日本ナイズ、日本化されたものです。で、もちろんヨーロッパから中国から入ってきたものも西洋料理や中国料理と称するのですが、どこか違う。洗練させていくということに良さがあつたのではないかと思います。

鈴木 フランス料理もそのまでなくして、盛りつけにも日本人の美的感性がある。日本の料理人がフランスでがんばっているときますが、これが器にしても盛りつけにしても日本の美的感性をフランス料理の中にもりこんでいる。これがフランス料理の良さをさらに極立たせている。これは手先の器用さんかも関係していると思います。

★水槽の中で鯛の刺身が泳いでいる?

奥村 日本の場合、四季のうつろいのメリハリがはつきりしている。色が多い。自然の中で身に備わったものが

目前で引き上げて切るというのも邪道ではないかと思います。



神々の食事（生田神社会館料理部）

奥村 まさにその通りで、ひとつは日本人は全て情報を食べているからで、"しあわせ"にはまっているんです。泳いでいるのが旨い。それは鮮魚に対する憧がれがあるんです。鯛がいた、するとそれをみると刺身が泳いでいるように見える。すくってその場で刺身にしてもうまいことはない。ショーキー的要素が強いんです。もちろん料理にはファンクション性が伴わなくてはいけませんが私の考えるファンクション性というものはみせるだけ、飾るだけではない。神戸がファンクション都市宣言をするときに尽力された神戸新聞社の故・畠中一郎さんが、一メートルの生地がある。それを裁ち、縫い、そしてそれを着る人も観る人も楽しむ。これがファンクションの原点だとおっしゃっておられた。料理だって同じです。一匹の鯛をどうさばき、料理するか、原点を見極めてみないと。ただマスクミミズクも踊らされているのですね。

鈴木 それはつまり先程「旬」を大切にといったのと同じように、自然体を大事にしないとダメですね。

奥村 神戸ではかつてなかつたことです

鈴木 それが飾りたての料理が多くなったようですね。

奥村 これは京都の料理の影響があるので。平安時代から「すえくご」と「めしくご」があります。「すえくご」は飾りたてるだけで食べない料理。「めしくご」は食べる料理。京都は海が遠いから野菜、果物、干物などがない、そういうものは見せなきやいけない。それで細工をしたんです。そして時には天上人の前で魚を切



鈴木 と心配ですね。

奥村 それはちょっと思いますが、飾りたての料理が多いなつたようですね。

鈴木 それはちよつと心配ですね。

奥村 鮮度優先になっていますね。もちろんそれも大事なんですが、それが一番おいしい時に干物にするとか、日本ほど冷凍に素晴らしい技術が発達した国はないですね。なぜそうかというと、冷凍にして、もどしたら刺身にして食べられるという刺身文化というのがある。ドイツへ日本料理を紹介に行った時ですが、日本での魚場の生きしめの話をしたら彼らは理解できない。

鈴木 そうですか。するとたとえば大きな水槽で生かしている活魚も苦しい環境の中で生きているのであって、

鈴木 ただ心配なのは、今は年中何もあるので、おいしいものを食べるということがなくなりつつある。四季折々に旬のおいしいものを食べるという感性がなくななる、味に関する微妙なセンスがだんだんとなくなっているのが心配ですね。

奥村 鮮度優先になっていますね。もちろんそれも大事なんですが、それが一番おいしい時に干物にするとか、日本ほど冷凍に素晴らしい技術が発達した国はないですね。なぜそうかというと、冷凍にして、もどしたら刺身にして食べられるという刺身文化というのがある。ドイツへ日本料理を紹介に行った時ですが、日本での魚場の生きしめの話をしたら彼らは理解できない。

鈴木 そうですか。するとたとえば大きな水槽で生かしている活魚も苦しい環境の中で生きているのであって、

る、ああいう形へ形へと流れ育つてきたのが今の京料理で、ショーリー的な要素が多分にあります。それがなんだか神戸も影響をうけてきた。もう少しいいファンション性をもっていたんですが、中身よりも外観だけが喜ばれてている。

——日本料理は吉兆さんが有名ですが、何かキラッとするシャープなものをもっていますね。

奥村 吉兆の湯木さんは日本で一番新し

いことをする人です。スマートクドサーモン、イクラ、フォアグラ、それらをす

いと使い、しかもそれが神戸ナイスされています。神戸で育った土壤というか、感性、知性は幼少年期に培われたものです。そういうものが宿っていたからこそできたんです。



鈴木 そういう点からいって、僕は専門が教育学ですが感性というものは右脳が支配しているんです。これは幼少年期に感性を豊かにしなくてはいけないのに、今の受験体制ではできません。日本人のもつてゐる味覚とか美的感性のよさがなくなってしまう。一流の料亭でも先代はでっち小僧から始めたが、次の代は塾漬けになってしまいます。だから名前だけ一流でも中身はダメになっているところが多いのではないかと。そこで働いている人達が独立して小さな店ができるという、それは素敵ですね。日本の今学校教育のあり方というのは、日本人のもつてゐる味覚センスのすばらしさを犠牲にしていると

思います。そういうものの大切にするという考え方を親も学校も見直さないといけないと思います。

奥村 だいたい料理でいうと、14~15才くらいでこの道に入るといいですね。

鈴木 六甲に若いカップル、30才のマスターと奥さんがフランス料理の小さい店を出しているところがあるのでですが、彼は高校の時からフランス料理をやりたいと言つていました。でも兄弟も大学へ行つてゐるし親も行かせたいと。しかし本人が修業したいというので納得して宝塚ホテルで10年修業して独立したんです。味づくりに真剣に取り組んでいます。料理に限らず、その子のもつてゐる良さを認めていくという姿勢、それは昨今仲々ないですね。今はなんでも学業成績で評価しますからね。

★ドイツのホテル学校で生徒の肩をポンとたたくと…。
奥村 フランスとかドイツ、とくにドイツではギルトがあつて、職人意識というのが強いですね。

鈴木 日本でもシェフの位置づけをきちっとしないといけないとおもいますね。

奥村 今、フランスでは昔の伝統ある料理がつくれなくなっています。ソースもつくれない。それではいけないということで料理人協会という組織が大学を作つたんです。若い人に対する料理指導を、シェフ達、長老達が交替でやるんです。

——民博の石毛直道先生が神戸に料理の学校をつくつてはどうかと、以前から提案されていますね。

奥村 それをやるなら私立では絶対ダメです。ドイツのハンブルグに州立のホテル学校があります。私の仕事を手伝つたのが成績の1番と2番の学生です。石毛さんが“かつらむき”をやらせたらスープとむいてしまつた。

それで石毛さんが「お前 教えるの上手だな」と言うと「違う。この子達は基礎訓練が徹底しているだからんだ」と。それは学校の教育が素晴らしいということです。

——ヨーロッパの考え方というのは、それだけの大学をつくり、技術者をつくると、いつの日か完全に国にプラスになるというのがあるからです。それは10年かかるか20年かかるかわからないけれども安い投資だと。

鈴木 日本は目先だけにとらわれていますからね。『味

「観文化」という限り、文化というのは息が長いもので

す。奥村 バラックを建ててつぶしているようなのはだめ

です。ヨーロッパのように石を積みあげていかない。スペインのバルセロナでは、ガウディが手掛けた聖家族

教会の建設が続いていますが、完成までにあと何百年かかるかわからない。積み重ねていくというのは素晴らしい文化だと思いましたね。日本はそこまでのものがない

と思います。せめて神戸くらいが息の長い文化を創造して欲しい。食べるということは永遠に続くということでですから。人が集まりお金が舞うところでないと食文化というのには高揚しませんから。

鈴木 芝居は観客が育てるというなら、食文化も、それを支える底辺が広がっていかないといけない。本物を育てていくように神戸市民の底辺が広がっていかないと。神戸にとって一番必要なのは、もともといろんな文化を輸入して神戸独自の役割を果たしたように、神戸にいけば、世界の国いろいろ民族のしかも一流の味が楽しめる、というような定評ができるということ、日本のものでいる味文化を世界にわかつてもらうことです。クアランプールに竹葉亭があります。去年そこへ行くと純粋に現地の人がその料理を楽しんでいる。現地向きにアレンジしているんじゃないですね。だから自分達の料理文化はこれで、それを皆さんのが感性を乗りこえて味わって下さいと、それがわかりだすといいですね。そして日本の味覚文化が世界にむけて発信しないといけないという気がします。

奥村 神戸はちょっと日本料理が弱いですね。これからだと思います。世界の料理、食品が集まっています。逆に発進していくための食の文化を育てないと。

鈴木 それが今の大学なんかにもかかわっています。養成していく、本物の文化を。そして栽培するようなものを外へ出す。これこそ長い目でやらないといけないし、すぐやらないといけないと思いますね。

奥村 幸い、明治以降海外の文化を吸収して、欧風化の土壤ができ、そちらの方は花咲いたと思うんです。そういうものの基盤があつて、その上に日本料理を花咲かせれば非常にインターナショナルなものができます。単なる京料理のような雅びなものではなく、ドラマ性のある日本料理のようなものもできると思います。

鈴木 日本料理のうまさを生かしてインターナショナルにするというのは、それは神戸がいいんじやないですか。グルメの活動キャンペーンなんかもそういうところへいく新しい方向へ向いていくといいと思いますね。——関西国際空港もできます。すると海外から関西へやつて来る人の数がぐんと増える。

鈴木 だから、それを神戸にひっぱるようにならないといけないです。おいしいものを食べたかったら神戸に来てくださいと。新空港ができると神戸の役割がだいぶかわっていくと思います。そして神戸というと「酒文化」と合体させたものがもう少しあってもいいと思いますね。

奥村 神戸に、世界に誇る日本酒の生産地ですから、兵庫県は酒と料理についてもっと研究してほしいですね。京都の女酒、灘の男酒といいますが、灘の酒といいのは本来は料理と共に生きた酒なんですね。で、その中でももう一度古酒を見直さないといけませんね。

鈴木 灘の中でも、小さな酒屋さんですが昔ながらの本吟醸酒を必死でつくっているところがあるんですね。生産量は少ないんですけども、あの本吟醸酒の冷やが何というかな真詮みたいな、香がとてもいいんです。8度でずーっと管理しているといい香りがするんだそうですね。酒も文化ですからね。それを守っているところを皆が応援し理解してあげることが重要ですね。グルメ時代になつてきた時にワインが食前食後いろいろあるようになりますが、これが食後酒ですよというものがでないと工夫が足りないと思います。食前酒、食後酒同じものを飲ませていてはダメですね。そういうところからみるとインターネットナルな時代になつてきた時に酒づくりの人達

も努力してもらわないと。

奥村 海外に認められる為にはグッズ酒はダメですね。やつぱり日本料理には日本酒です。風土の中に育つてきただのですから、酒をつくる人は料理の勉強をしないといけないし、料理をつくる人は酒の勉強をしないとダメですね。

鈴木 両方相乗的にね。酒は料理をおいしくし、料理は酒をおいしくしと。そういう形でいかないとね。

奥村 それと一升瓶は頂けませんね。今どきの冷蔵庫に入らないです。吟醸酒など大へんですよ。今小家族になっているわけですから。はやく消費してしまわないといけないですから。それと水といえば、神戸ウォーターといつて外国の船員さんに人気があつたものですが。

鈴木 神戸市民が神戸ウォーターを知らないというのは残念ですね。六甲山系の水をとらないという。それは以前から不満に思っているんです。グルメ都市を宣言するなら神戸にて神戸ウォーターを飲めないというのではダメだと思います。せめて観光客が来て食事をする時に淀川の臭い水を飲ませていてはいけませんよ。これにはある程度お金を使っても、市民がみな納得すると思うんですが。

奥村 水は高いものだと思ってもらわないとね。

鈴木 ミクロネシアのヤップ島へ行ったら、そこで「六甲のおいしい水」を売っているんです。笑いましたよ。奥村 ファッション都市宣言もいいけれど文化都市宣言をしないといけませんね。

(榮彌にて)

神戸の市章を変えよう マンガ・高橋 孟

