

るぼるたーじゅ神戸

“高架下酒場”

文・有井 基

〈フリーライター〉

カメラ 池田年夫



高架下を飲み歩くなんて、もう何年ぶりだろう。

阪急三宮駅からJR元町駅まで、約四百メートル。終戦直後は進駐軍の放出物資を並べた闇市だった。今は、

カラフルな商店街（「三宮高架商店街」）に様変わりして、その愛称も「ピアザKobe」。道幅が二メートルと狭いために、縁日気分である。

だが、高級化したぶんだけ、一膳メシ屋もホルモン焼屋も、そして居酒屋も次々と消えた。祭り提灯の灯が消されいくようだ。

そんな中で、安うてうまい居酒屋が残っているのかどうか。とりあえず本誌編集部の新森君と、カメラマンの池田君を、楽天地の居酒屋「たぬき」へ誘つた。新森君は根っからの下戸。池田君は、あとに宴会をひかえてる。だけど、この店なら肴だけでも結構イケルだろう。

酒は「白鹿」「大関」「月桂冠」。熱燗には、まず湯どうふだ。これが減法うまい。豆腐もよければ、ダシもい。注文してから少々、時間がかかるが、ほかに鯛の子煮付、めばる煮付、かき酢、なまこ、まぐろ山かけ、だし巻など、メニューは豊富である。

調理場の棚に、陶器のタヌキが約二十体。寝そべつたり、ふてくされたり、二匹寄り添つたり、どれ一体としどくつろいでいいのは見当たらない。勤め帰りのサラリーマンが、ホツと一と息つくには格好の小道具といえ。る。

「入り口のタヌキ、もっと大きかったと思うんやけどいつごろ小さくなつたん？」

聞いたら、店主の月田裕康さん

「もう、ずっと昔や。消えてしまいよつた。覚えとらんわ。うちも三十五年になるさかいなあ」

こぼれた酒をたっぷり吸つて黒ずんだカウンターやテープルが、六時前後から満席になる。何年も通つている人は多かろう。

さつきから、ウーロン茶でだし巻を食べていた新森君

が、生まれて初めてという「わけぎぬた」に箸をつけて「これは、うまい！」。次がなければ、もう五、六本、銚子をあけたところである。

関東煮が食いたくなつた。おでんではなく、鳥だしとだきを。迷いはなかつた。JR元町駅の浜側に面した「金盃」。いつぞや刑事と飲んでいて更生した人と

出会い、三人で関東煮をつづいたことがある。阪神タイガースが優勝した時だから、ずいぶん前だが。

百人も入る客席は埋まつてた。幸い、三席あいていたカウンターに座れた。シマアジ、アワビ、赤貝、帆立、サヨリといった刺身類も新鮮で値段も手ごろ。だが、お目当ての「名代関東煮」が、目の前でグツグツ音を立て、湯気をあげている。

これぞカントダキだ。「よう滲だん入れて」。注文するまでもない。ダイコンも三角も、どんどん出て行くの



テレビもない。カラオケもない。あるいは男の会話だけ。そのざわめきがBGMになって、われわれの話し声と溶け合う。

だれに気を使うでなく、気ままに食い、心おきなく酒を飲む。だからこそ居酒屋だ。酒は「泉正宗」。五、六本も空いたろうか。

もう一、二軒、ハシゴをしたいところだが、時間に追われた池田君が落ち着かない。元町駅で「お開き」にして、私は私の巣へ戻った。

二日目の夜

「たぬき」と「金盃」との中間を探すつもりで歩いていた。すると、舞子ビラの三宅斉君とバッタリ会った。ちょうどいい。行きつけの店はないか、とたずねたら、

「ありませ、高田屋ですけど」という。うん、その前に一軒つき合えよ、と誘ったのが、高架下の中ごろ、関東煮を看板にした「おかめ」だ。おかみさんが一人で頑張っている。酒は「沢の鶴」、関東煮のほか、一品のおかげがガラスケースに入っている。

客は二、三人。いわゆる一膳メシ屋だ。けれど、無愛想なおかみさんの、酒の燐は具合がいい。

「こういう店に、提灯でもぶら下げとけば……」いいのだが、というと三宅君が「そうですねえ」と相づちを打つ。



これぞ居酒屋といった感じの「金盃」。気ままに食い、心おきなく酒が飲める

に、どれもこれも味が通っている。老舗の強味だ。創業は昭和十年。看板は「穴門金盃」だが。

「元町金盃でも、ただの金盃でもよろしいねん。昔は穴門の入り口。今は薬局になつたけど、そこを終戦後グレン隊に乗つ取られて、ここへ来たのが昭和二十八年でしたわ」

あるじの広野憂之介さんは商売一途である。



酒がうまい！ 筆者の辞書に「禁酒」という文字はない

よくは覚えていないけれど、故橋本峰雄さんの現代風俗研究会（現風研）が京阪神の飲み屋の提灯に何色が多いか、調べたことがある。大阪が赤提灯、京都が白提灯、そして神戸は黄色い提灯であったか。

「神戸は、何色やと思う？」

三宅君に聞いたら「白色やないですか」という。生田新道の南北界隈を見る限り、赤と白が混在しているけれど、彼は神戸生まれの神戸育ち。幼時の記憶で、白提灯が印象に残っているとか。とすれば、京阪神それぞれの特徴は、すでに、ませこぜになつていてるのだろうか。

「僕は、ここへ来たら最初はタコ酢ですねん」

話をサカナに、そこそこ飲んだ。台湾料理の「丸玉食堂」や、焼肉の「平和」を思ひぬでもなかつたが、だれしも慣れた店が落ち着く。うながして「高田屋戎店」へ。

「僕は、ここへ来たら最初はタコ酢ですねん」

注文も人それぞれ。私は初めての店に入ると、まず煮物の小鉢でだしを確かめ、つけものを持って、手のかけ具合を見る。だが「高田屋」といえば三十数年前、新開地のガード下の立ち飲みから、店の名になじんでいる

「タバコ。買い置きなら何でもええ」

すかさず『ミツちゃん』というオバサンが

「これ、ケムリ、よう出るで！」

マイルドセブンを持ってきた。おおきに。それでええ



三宮駅北側にある名物“愛のつばやき”

今宵もまたネオンの灯りが筆者を誘う



ねん。ここも灘酒。三十席のうち女性は中年の三人だけだった。飾りもせず、ひたすら酒を飲ませる。椅子はあっても、立ち飲み感覚である。

「ここへ来たのは昭和四十五年ですわ。あっちこっちに親族で出しどった“高田屋”的看板も今はここだけ。

時代は変わるけど、うちは頑張りまっせ」

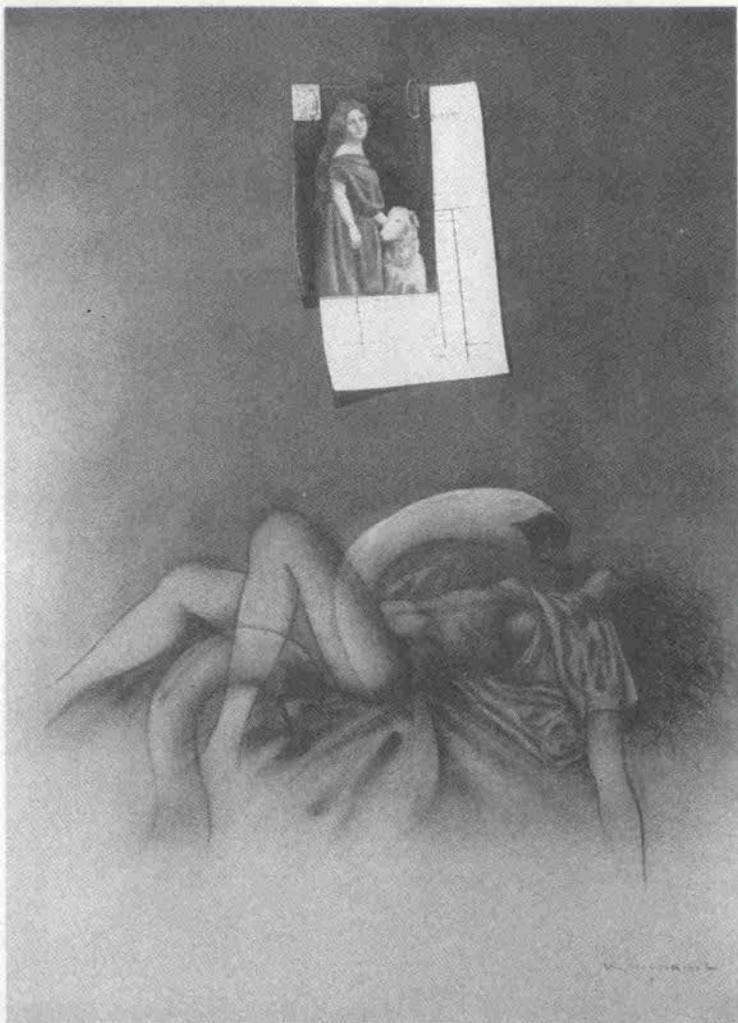
当主・中村博士も、もう若くはない。しかし、客は楽しげにしゃべっている。いうなれば“人生酒場”。神戸の一等地で、いつまで客に合わせて店を続けられるやう。酒がうまいだけに、失われゆくものへの淋しさは、ひとしおである。

連載小説△第二回▽

■第16回神戸文学賞受賞 ■

香水はミス・ディオール

白石美保子
え・南和好



直子たち一家が東京から、博行の郷里であるこの松山に帰ったのは、行彦が小学校に入学する春だった。

夫は市の中心地にあるビルの一室を借りて法律事務所を開業し、家はその近くにあるデパートの前から電車に乗って十五分あまり、終点の道後で下りて少し歩いたところに二百坪の土地を買ってたてた。

資金は決して潤沢ではなかつたが、職業を担保に銀行は充分に融資をしてくれた。

直子はその家で行彦を育てることに専念し、夫の仕事には一切タッチしていない。

彼が事務所でどんな依頼者に会い、どういう弁護を引き受けているか全く知らなかつたし、知りたいとも思わなかつた。

彼の方も職場と家庭ははつきりと区別し、家では書斎にとじこもって専門書を読みふけることはあっても、仕事に関して話すということはまるつきりなかつた。

その点、田崎家では夫と妻の役割分担が、暗黙の内に決められていたといえる。

直子は毎月、夫から手渡される充分すぎる生活費で、ぬくぬくと子育てに没頭できることこの上もない幸せだと思つたし、かつて司法試験に落ち、うつうつとした日々を送つていた地方出身の彼を、短大を出たばかりの都會育ちの直子が、家族ぐるみで援助したのは、打算があつたとはい、決してまちがつてはいなかつた、と思うのだった。

博行は息子のことについては、すべてが妻の仕事の領域だとばかりに、一切、口出しすることはなかつた。それには腹を立て、けんかをしたことは何度かある。

けれど、こうして難関と言われるK大法医学部に、それも現役で合格してみれば、そんなことは取るに足りないことだと余裕をもつて思えてくる。

後は行彦が父親の跡をついで弁護士になつてくれれば、もうそれ以上なにも言つことはなかつた。今、改めて正面から夫を見ればまだまだ四十五歳。働く

きざかりの充分に魅力ある夫が、そこにいた。

直子はうれしさを分かち合うよう、もう一度ほほえみかけた。視線を受け止めた彼の目が、かすかに揺れたのを、直子は感傷ととつた。

「お薄を一服たててもらおうかな」

居間の座椅子にもたれ、とつたメガネのフレームをハンカチでみがきながら、夫が思いついたように言つた。

レンズを通さない彼の目は、意外にやさしい。

夫が茶室でのお茶を所望するなど珍しいことだつた。

行彦の合格がよほどうれしいのにちがいない。

そう言えば今朝起きた時から、これも珍しく和服を着ている。おそらく発表が気になつて、たとえ結果がどちらに落ちつこうとも、心あらたまる思いでその時を待つ心境だつたのだろう。袖口からかすかに樟脳のにおいがただよつた。

直子は茶室に入りお点前の用意をする。冷めたい空気が身をひきしめる。

お床にはれんぎようと椿の花を活けていた。これも目がさえてねむれないまま朝早く起き、庭に咲いたそれらをとつて、無事合格を祈りながら活けたものだつた。

れんぎようの黄と、椿の紅が焦茶の備前の花入れにすつきりと映えている。お茶軸も、『日々是好日』と書かれた墨跡を選んでいた。

釜のかなでる松風の音も、今日は特別、耳に心地よい。

直子の白く柔かな手が流れるよう動く。夫は正座して両手をひざに置いて見ている。見られているという緊張感が、いつものことながら快い刺激となつて直子の背筋をびんと伸す。

夫はさし出された茶碗を分厚い掌におき、軽く一礼すると正面をよけて飲み干した。つづいてお茶碗拝見の姿勢にうつる。

両ひじをひざに落し、うつむきかげんになつて見てい。新兵衛作の萩の茶碗だ。形、色あい、手ざわりが気に入つて求めたものだが、使い込む内、薄い紅色が生き

生きと艶を増していた。

彼は手の中のそれを、右に左にと傾けてみている。そして、そのままの姿勢で、ためらいがちに、しかしはつきりと言つたのだ。

「このことは、実は一年以上前から考えていた。だが、行彦の受験があるから言えなかつた」

「何のこと?」

直子は両手をひざに重ね、背筋を伸し笑つて夫を見た。彼はまだ、茶碗から目を離していない。

「私のわがままだとわかつてゐる。あなたには申し訳ないと思うから私は何もいらない。この家も、土地も、すべてあなたの名儀に変えていい。行彦の教育費は、あれが卒業するまで責任もつて送金するつもりだ。あなたのことは、幸いお茶の免状もとつたことだし、それだけで心許なければ庭を前の信用金庫に貸せばいい。それでなんとか生活はできると思う。だから……、すまないが、

私を自由にさせて欲しい」

直子はぼんやりと夫を見た。この人は一体何を言つてゐるのだろう。冗談だらうか。それにしては一語一語、言葉を選んで話している。

彼は言うべきことを言い終わると、茶碗をおいてまつすぐに直子を見た。メガネの向こうのやさしげなまなざしは、もうなかつた。

「何故ですか。……理由を言つて下さい。……誰か……」

他に好きな人でも出来たといふのですか」

のどが異常に乾き、声がかされる。夫は目をそらせた。ふいに直子の眼前にピンクのワンピースが舞い、強い香水のかおりが鼻先をよぎつた。

もしかして、「馬酔木画廊」の上島さん……。彼は否定も肯定もしない。激しい目まいが襲つてくる。直子は両手を畳について、かろうじて体を支えた。

一年前から考えていた、と言つた。だとすれば行彦の受験に母子が必死になつてゐた時期、夫の心はすでに二人のものと離れていたことになる。

信じられない。行彦は、彼の受験は、夫婦である二人にとって、一番大切なものではなかつたか。めくるめく思いの中で、その後、直子は夫に何をどう言つたのか、泣いたのか、わめいたのか全く覚えていない。記憶の中の自分自身がそこだけ欠落している。

翌朝、夫は出て行つた。言つたとおり何も持たず、事務所に出かけるいつもの格好で、昨夜から茶室に坐りつづけている直子に、じや、元氣で、と言つて出て行つた。

夫はもう、今夜からこの家には帰つてこない。そう考えるだけで、なぜいつもと同じこの茶室が、こうも広く寒々と感じるのだろう。

隣室の時計の音まで大きくひびく。直子は床の間の茶軸を、力まかせに引きちぎりたい衝動に耐えていた。

「何故ですか。私のどこがいけなかつたのですか。教えて下さい」

昨夜から今日にかけて、胸の中で堂々めぐりした言葉が、再び頭をもたげてくる。

主婦としてするべきことはして來たつもりだった。たとえ少しばかり掃除の行き届かない点はあったとしても。

現にこうして行彦も無事大学に合格できたのだ。直子の努力もあつたからだ、と昨日のこと夫は言つたではないか。

上島令子の姿が再び目の前に鮮烈に浮かぶ。強い香水のかおり。真紅のマニキュア。趣味のいい服装。そうしたおしゃれに、まるで無頓着な直子だった。

もしかしたら彼女のそんな華かさに、夫は魅せられたのだろうか。

「だからと、私と行彦と、三人で暮した十八年間を、すべて白紙に戻してもいいと思うほど、あの人人が好きなのですか」

直子は胸の奥でふつふつとたぎる怨念にも似たこれらの言葉を、口に出してぶつけられたらどんなにすつきりするだらう、と思う。

けれど、ひとつ泣き言を言えば、なしくずしにどこまでも崩れていきそうな自分を予感して、直子は背筋を伸し正座しなおして、夫の背に言つた。
「私、どうあつても行彦のために籍は抜きませんから。覚えていて下さい」

あの時、ああ言つたのは正しかったのだろうか、と今、直子は改めて自分に問いかけてみる。籍は抜きません、行彦のためです、と言つたけれど、本当にそれだけであつたわけではない。

夫と上島令子が法的に保護されて、ぬくぬくと幸せになることは、考えただけでも理不尽で許せなかつた。たつた紙切れ一枚のことだと思っても、直子にも意地がある。夫の使者だといって友人の弁護士が何度も連んできたが、あくまではねつけてきた。
それでも行彦の学費の送金をやめるということもな

く、愛情からか、責任からか、その点、夫は紳士的だつたといえる。

それにしても籍を抜かなかつたのは正解だつたろうか。かえつて、それに固執したばかりに、重荷を背負いこむ結果になつてしまつたのかもしれないのだ。

障害の程度を早くこの目で確かめたいという、ある種の残忍な思いと、今さら電話があつたからといって、飛んで行くこともあるまい、という夫や上島令子への意地が胸の奥で激しく交錯し、その夜、直子はねむれないまま暗闇を凝視していた。

S記念病院、七階七〇五号室は南面に窓のある八帖ほどの個室だつた。博行は、ガラスごしにさしこむ午後の日ざしの中でねむつていた。
枕頭台においたしょうしやなカットグラスの花瓶には、百合の花が枯葉色になつて頭を垂れている。令子の



電話を受けて五日目、迷った末にきた病院だった。

部屋に来る前、ナースステーションで担当医に会つてみた。

脳更塞による右半身マヒと、言語障害がある、とよく太った医師がシャウカステンにかけたレントゲン写真を、ここがその位置だとボールペンでさしながら説明していった。

黒いフィルムの中に、白っぽい円型の頭部断面図が九つばかり並んでいる。小さくて、よくわからないが、言われてみればそうかと思う。

だが、今となつてはそんなことより、これから先よくなつていくかどうかの方が大事だった。その点どうなつてしようと問うた直子に、元通りになることは不可能にしても、訓練しだいでかなり克服できるから、と最後の方により力を込めて医師は言つた。

直子は枕元に立つてベッドの博行を見た。

あごのあたりでま掛けられた毛布が、浅い呼吸でかすかに上下している。

見覚えのある顔だった。憎しみの向こうになつかしさもあつた。が、それを押えて直子は凝視する。

鼻の下やあごのあたりのひげが、五ミリ近くも伸びていた。

よく見ると白いものも混っている。こんな博行を、初めて見たと直子は思った。ねむついても苦しいのだろう、彼の眉間に深いたじわが二本、くつきりと刻まれていた。柔かいマットレスに沈みこんでいるからか、体の厚みが感じられず、ベッドの上の博行は妙に頼りなげにみえた。

けれどこうして寝ている姿をみると、やつれは多少みえるものの、そうひどい障害があるようには思えない。医師の言つたことが信じられなくて、直子は毛布をとつて確めた衝動にかられた。

手を伸しかけた時、人の気配を感じたのか、博行が目をさました。直子は一瞬、息を呑む。彼の目は片方しか開いていなかつた。右のそれは、まぶたが下がつたまま

になつてゐる。いや、そればかりでなく、顔の右半分が不自然に弛緩してゐた。

博行の左の目が直子をとらえる。初めは誰だかわからぬ様子だった。何かを思い出そうと一つだけの目が思案して、やがてとまどいの色をみせて視線をそらせた。それっきり二度と直子を見ようとはしない。彼は体全

体で直子を拒否してゐるふうだった。

首から下はわからないが、この状態からすれば、おそらく右半身もすべて機能を失つてゐるにちがいない。医師の言葉が実感としてわかつた。

彼の父親も、そういえば五十代の半ばで、やはり同じ病気に倒れている。彼は一ヶ月の寝たきりの後、逝つてしまつたが、博行の場合、命はとりとめたといふもの、まだ四十八歳の若さなのだ。

やせているわりに血圧が高かつたのは父親ゆずりだったのだろう。だから直子は彼のために、食事は充分すぎるほど気を使つてきたのだ。令子との生活で、博行はそうした心配りを受けなかつたのではないか。

「大変だったでしょ？」

自分でも思いがけないやさしい言葉が出ていた。裏切られたことに対する怒りも、口惜しさも、もちろんある。それ見たことかと思わないでもない。

けれど、令子に去られ、こうしてベッドに放り出されたように寝ている博行をみれば、やはり同情心の方が先にたつた。

彼はかたくなに窓の方へ視線を向けていた。

「毎日来の方がよければ来ましょうか」

返事はない。もしかして医師の言つた言語障害があるというのは、口がきけないと云うことなのか。改めて直子の背に戦慄が走る。

だが、たとえそうであつても、目で、体で語ることはできるはずだつた。

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、さらに質の向上をはかるため「神戸文学賞」の名称に統一、受賞作を一作品として、現在、広く作品を募集いたしております。

- 。第十一回「瞑父記」(田能千世子—茨木市)
- 。第十二回「夢食い魚のブルーグッズバイ」(釜谷かおる—高砂市)
- 。第十三回「お夏」(門田露—西宮市)
- 。第十四回「風車の音はいろいろ」(上田三洋子—長岡京市)
- 。第十五回「渴き」(刀禪喜美子—大阪市)
- 。第十六回「香水はミス・ディオール」(白石美保子—今治市)

ここに第17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せん。
- 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60~70枚。ワープロ原稿は四百字詰に換算した枚数を記入のこと。
- 一、原稿には住所、本名(筆名)、年齢、職業、略歴を明記し、四百字程度の作品梗概を必ずつけて下さい。
- 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つ子「神戸文学賞係」まで。電話○七八一三三一—二二四六
- 一、受賞作品発表は本誌平成四年新年号誌上で、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。



活伊勢海老料理

中納言

豪華、海老づくし。

新神戸店

神戸市中央区北野町1(オーバー3F)

☎(078)262-2882

神戸プラザホテル店

神戸市中央区元町通1-13-12(神戸プラザホテル2F)

☎(078)331-7918

神戸元町東店

神戸市中央区北長狭通3-31-89(JR元町駅東口すぐ)

☎(078)392-1685

芦屋ラボルテ店

芦屋市船戸町2-1-108(芦屋ラボルテ館2F)

☎(0797)23-2535

大阪駅前第3ビル店

大阪市北区梅田1-1-3-3200(駅前第3ビル32F)

☎(06)341-5460

大阪駅前第4ビル店

大阪市北区梅田1-11-4(駅前第4ビル81F)

☎(06)344-8685

大阪北新地店

大阪市北区曾根崎新地1-3-25(ぐらん・ぱれ6F)

☎(06)348-0222

大阪心斎橋店

大阪市中央区南船場4-5-8(第2心斎橋ビル1-2F)

☎(06)244-9866~7

大阪千日前味楽館

大阪市中央区難波1丁目4-4

☎(06)212-9678

愉快、爽快、痛快、パック



Bowlingパーティパック

Bowlingパーティパックは、ボウリングコンペとパーティが手軽に楽しめるグランド六甲B・Cならではの愉快なサービスパックです。ボウリングコンペを楽しんだあとは、1階レストラン・コラージュでリッチなお食事。ご家族やご友人と、また会社のレクリエーション、歓送迎会などにも最適。アクティブなひとときをお約束します。

(お一人様3ゲーム+貸しシューズ代+ドリンク+お料理
(3,300円より、ご予算にあわせて承ります。)

レストラン
Collage
コラージュ
Grand Hotel
グランド六甲
ボウリングセンター

神戸市灘区友田町5-2-3

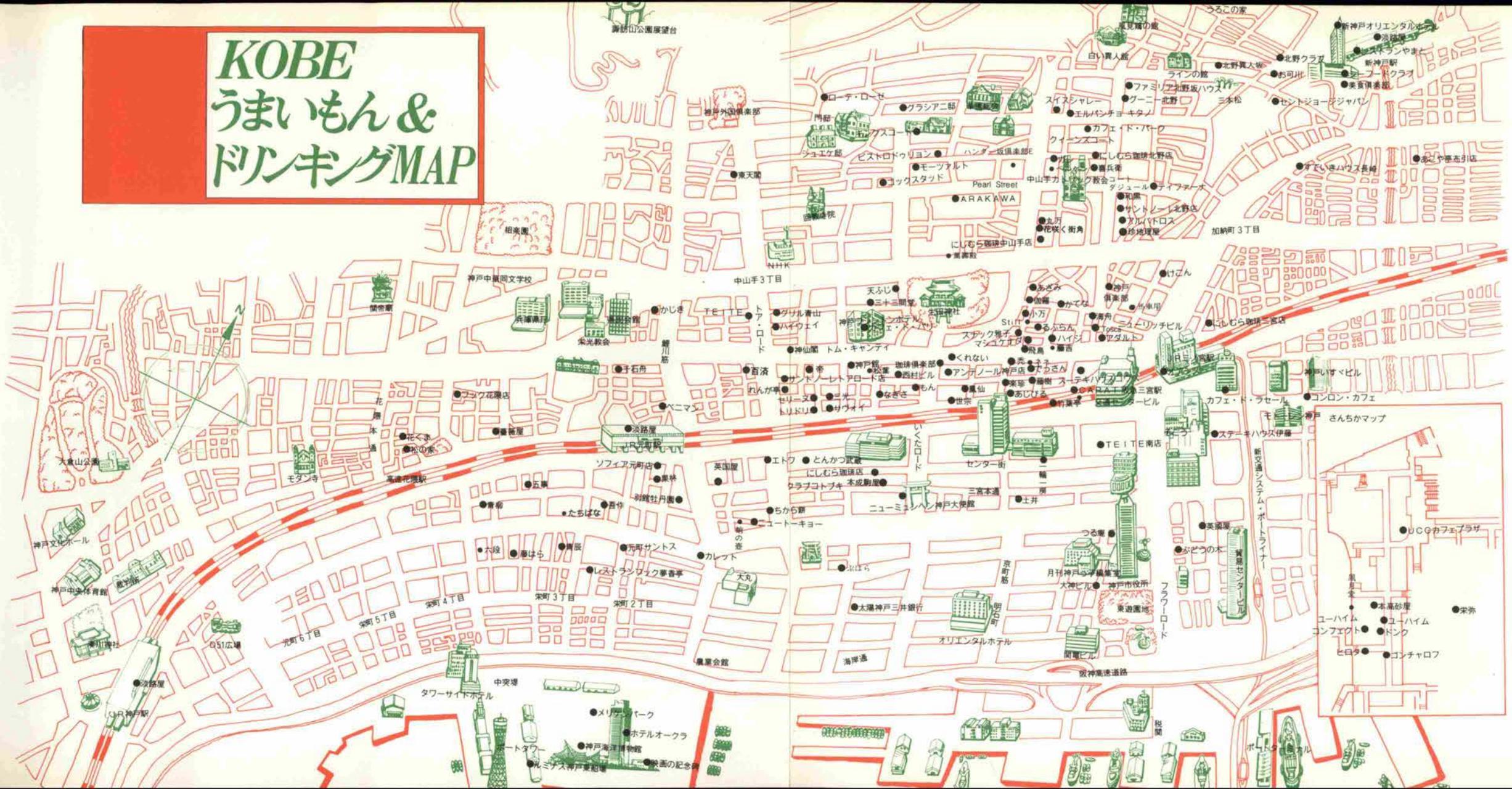
TEL (078) 841-3151(代)

年中無休 駐車場完備

営業時間 11:30~22:00
TEL (078) 821-2692



KOBE うまいもん& ドリンクMAP





燒排骨

スペアリブの広東風味焼

広東風の味で焼き上げた、当店のスペアリブは、ふわりとやわらかく、ジューシーな肉のうま味が口いっぱいに広がります。寒さも吹っ飛び、元気の出るメニューです。



—広東料理 別館牡丹園—
神戸元町別館牡丹園

本店／神戸市中央区元町通1-11-3 協和埼玉銀行北側小路西入る

☎ (078) 331-5790・6611 営業時間：平日 11時～14時30分・17時～20時（ラストオーダー）

土・日・祝日11時～20時（ラストオーダー）水曜日定休

千里阪急店／豊中市新千里東町1-5-1 北大阪急行・千里中央駅前 千里阪急百貨店 5F

☎ (06) 832-1990 営業時間：平日 11時～19時（ラストオーダー）

日・祝日 11時～20時（ラストオーダー）木曜定休

SHOPPING



末積製額

トアロード・大丸前
☎331-1309

●額縁

バレンタインの思い出に、ステキな絵を贈るのはいかがでしょう。シルクスクリーン、リトグラフ、油絵、水彩。選ぶのも楽しみです。



La POMME SINCE 1873

元町一番街山側
☎331-6195

●アクセサリーブティック
淡いピンクの香りに誘われて、蝶が軽やかにやつてきました。べつ甲に貝をあしらった春を呼ぶ、ブローチとイヤリングです。



Cascade

門戸厄神駅前店
西宮市阪急門戸厄神駅前
☎(0798)53-1033

●手づくりの心を伝える

フレッシュなパンがズラリと並ぶ、カスカード門戸厄神店。学生さんやお勤め帰りのOL、お母さんで店内はいっぱい。



あじさい

●ギャラリー
3月17日(火)より22日(日)まで、岩漸憲一先生の個展「雪岡石窟を描く」を開催します。皆様のお越しをお待ちしております。

さんプラザ3F
☎331-1639-1067

TASTE

For Your Favorite Time



●スイス菓子

自分の気持ちをカタチにしたい。あなただけのカスタムメイドチョコを作ります。今年のバレンタインデーはハイジのチョコです。

■本店
神戸市灘区水道筋
6-1-18
☎801-4466



HEIDI



うどん・そば
和菓子

ちから餅

トアロード
☎331-3250-3251

●うどん・そば・和菓子
ちから餅のうどん、そばや和菓子、お餅などの数々は、いつも変わりなく、肩のこらない味が嬉しいのです。



カントセーレ
LASSERE

中央区雲井通4丁目
神戸新聞会館1F
☎221-8155

●ティールーム

シックなムード漂う落ち着いた店内で飲むサイフォンコーヒー。くつろぎのなかに深い味わいが楽しめます。



株式会社 トアロードデリカテッセン

〒650 神戸市中央区北長狭通2-6-5(トアロード)
Tel (078) 331-6535 FAX (078) 332-7374

●高級デリカテッセン

純ドツ式・スコッチ式製法で作られたスクードサーモン、ハム、ソーセージ。神戸らしい洗練された味をこの冬のギフトにぜひ。



The Faces Of “SAKE”

気のいい友と飲みかわす
天下泰平！日本の酒





辰馬本家酒造(株)
西宮鞍掛町 6-20
0798(32)2761



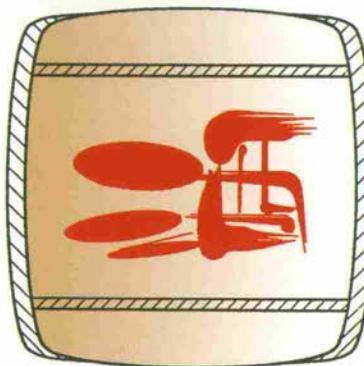
西宮酒造(株)
西宮市用海町 4-57
0798(32)2501



山邑酒造(株)
神戸市東灘区魚崎南町 4-2-25
078(411)2101



多聞酒造(株)
西宮市東町1-13-11
0798(33)8000



(有)泉勇之介商店
神戸市東灘区御影塚町1-2-7
078(851)2722



小西酒造(株)西宮工場
西宮市今津港町 1-18
0798(34)0001



辰馬悦藏商店
西宮市浜町1-1
0798(33)0001



金露酒造(株)
神戸市東灘区魚崎南町
5-5-47
078(431)1635

村上和子の

ほろ酔い

対談

大塚 恵一郎さん

和子さん

（金露酒造株代表取締役社長）

日本酒の極への挑戦

（きわみ）



新社屋の玄関先で大塚社長（右）と村上さん。

が最適なのでしょうか。

大塚 今が吟醸造りのまつ盛りです。この時期暖かいと困るんですね。その点、恵まれています。また寒いほど日本酒は売れると考えられがちですが、生活環境も変わっていきますから、そういうことは言い切れないようです。

村上 金露さんの主力とされていらっしゃるお酒といいますと。

大塚 出荷量では「極」ですね。23年ほど前に発売いたしました、また今度特撰「極」と銘打ったものも、ふだんのお酒として広く好まれております。しかし吟醸、大吟醸酒の伸びは、目ざましいですね。好みにうるさい通の方が増えたのでしょうか（笑）。

醉えさえすれば、というのは昔のことです。今や食生活、いや

日常生活全体に豊潤な香りをそえるものとして高品質の日本酒が出てきましたね。

村上 金露さんの「ビーフ・ソサエティ」がそれですね。

大塚 湯どうふに日本酒、というイメージから、最近の食生活の洋風化を考慮して、肉に日本酒という意味で、平成元年に発

売しました。ドライな強さではなく、ましてライトでもない、透明感をお肉と共に味わっていただければと思っています。

村上 金露さんの進取の気質が表われた逸品ですね。確かに紙パック容器を採用されたのも金露さんがはじめてで……。

大塚 昭和50年でした。清酒1・8㍑入紙パック容器詰を先がけて発売したことになりますね。弊社は、今年で創業186年になります。酒造りの世界では、新しいほうですが、明治40年にはアメリカに日本酒の輸出を開始したりと、進取の気質は伝統

村上 酒造会社にとって、お忙しい季節になりましたね。

大塚 忙しいですね。酒造りのほうは、今がピークの状態なのです。販売面では、十二月がたいへんですが、最近、年平均して販売量の増加がみられますね。お歳暮の贈答用のお酒が暮れに多くなりますよ。

村上 天候と酒造りとは密接な関係がありますね。最近の寒さ

が最適なのでしょうか。

大塚 今が吟醸造りのまつ盛りです。この時期暖かいと困るんですね。その点、恵まれています。また寒いほど日本酒は売れると考えられがちですが、生活環境も変わっていきますから、そういうことは言い切れないようです。

村上 金露さんの主力とされていらっしゃるお酒といいますと。

大塚 出荷量では「極」ですね。23年ほど前に発売いたしました、また今度特撰「極」と銘打ったものも、ふだんのお酒として広く好まれております。しかし吟醸、大吟醸酒の伸びは、目ざましいですね。好みにうるさい通の方が増えたのでしょうか（笑）。

醉えさえすれば、というのは昔のことです。今や食生活、いや

日常生活全体に豊潤な香りをそえるものとして高品質の日本酒が出てきましたね。

村上 金露さんの「ビーフ・ソ

サエティ」がそれですね。

大塚 湯どうふに日本酒、とい

うイメージから、最近の食生活

の洋風化を考慮して、肉に日本酒という意味で、平成元年に発



昨年5月完成の新社屋の威風

になつてゐるようですね。

“ビーフ・ソーセエティ”は、今までの日本酒を一新させました。在来の日本酒では、肉に合いませんから。試行錯誤を繰り返し、肉のうまみを損ねずに、際だだせるお酒の完成まで、努力しましたよ(笑)。苦労はねぎらわれていますが(笑)。



金露のお酒の前で歓談もはずむお二人。

村上 お肉には“ビーフ・ソーセエティ”が合う、と評判なんですね。

昨年五月の新社屋の完成は、そういう声を反映したシンボルと言えますね。

大塚 ある面では、効率化を考えた訳ですが、ぜんぶを酒造工場化しようとは考えておりません。機械化できない優れた杜氏の技術が必ず酒造りには必要なのです。上質になるほど、手作りの部分が多くなってきます。麹菌や原料米の種類、精白の高精度化などに、最新の醸造工学を導入して品質を高めております。

秋、黄金色にたわむ稻から醸しつくられた清酒、黄金の露である“金露”はやはり酒蔵にこそあり、と考えています。

村上 そのような精神のながら、羽衣のラベルの“玄妙”も生まれたのですね。アメリカでも人気があるそうです。

大塚 高級なお酒が売れるようになつてきましたね。でも一般の消費者の方を大切にしていくのが一番大事ですよ。プライベートラベルなどを考案いたしましてね、毛筆からイラストまで、お客様オリジナルのデザインを

テーブルの主賓となりますね。

大塚 直営店なども経営して新鮮さを直に味わつてもらえるよう工夫しております。食事どきの主賓ではなく、脇役として金露の豊潤な香りを全体にさりげなく漂わせたいと思ひますね。そのために今後も、日本酒の極を追求していきたいですね。

金露酒造株式会社

〒658 神戸市東灘区魚崎南町
5-1-5-47
6358
(078)431-1635

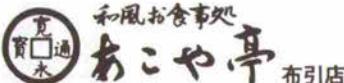
ご宴会は“あこや亭”はどうぞ……。



冬にはやっぱり暖かーい「鍋」が一番。あこや亭では名物手打ちうどんをはじめ、鍋物、京風料理、天ぷら料理、その他、バラエティーに富んだメニューを取り揃え、皆様のご来店を心より、お待ちいたしております。

●三階大宴会場
お座敷は20名様まで。舞台付
レーザー・カラオケもあります。
・分割してもご利用頂けます。
●一階はテーブル席 天ぶら
カウンター、二階はお座敷と
してご利用になります。

・お料理の内容、ご予算、ご人数等、お気軽にご相談下さい。



神戸市中央区旗塚通 7-1-1 田崎真珠布引ビル ☎ 11時~22時30分
☎ (078) 231-2400(代) ご宴会のご予約はフリーダイヤルで ☎ 0120(078) 058

「花のかたち」より
「花のこころ」を伝えたい。



—Schedule—

モーニングクラス (AM)	アフターナンクラス (AM)	イブニングクラス (PM)
月	1-3	3-5
火	10-12	3-5
金	1-3	3-5
土	10-12	3-5

自然の中にある 「いのち」に暮ら しを映しとる—



フラワーデザインは、
そのひとつの手段です。
三宮に新しく生まれた
教室で感性を磨いて、
心豊かな人へ……。

マミフラワー・デザインスクール 神戸



フラワーアザイン HANA・AU

TEL・FAX
078-231-8786
はなハロー

寺尾啓子



飲んでます 杜仲葉

少年のような小便ができる
わ。ベルトの穴が二つも
減ったんや

大村 崑さん (タレント)
僕も、小便がよう出るというので
飲む気になつた。長いこと人間して

キュッとしまつて3キロ 体重が落ちたのよ！

野川由美子さん (女優)
昨年、大村崑さんと劇団ロマン舎
でご一緒した時に、杜仲葉は凄いお
茶や。大きいヤカンでがんがん飲ん
どるネンと教わつて。紹介してエと
しています。

大村 崑さん (タレント)
でも、小便がよう出るというので
飲む気になつた。長いこと人間して

◎杜仲葉 (3g×50パック) 標準価格2,800円
◎杜仲葉缶 (190ml×30缶) 標準価格3,000円

ると小便の速度を忘れるのよ。ところが飛行場なんかでトイレに行くと若い子が凄い勢いで小便を飛ばすね。一人位若い子がジヨンジヨン飛ばして出て行つた頃、こつちはチヨロチヨロ長いことかかる(笑)年が行くといわれるのはショックやけど、声と、小便と、髪の毛は、年が出るのよ(笑)それで飲み始めた。飲み始めたら凝るのぼくとこは(笑)杜仲葉用のヤカンをきめて三袋入れて炊き出して、ガラスビンに4本。冷蔵庫に入れて家族中で飲み始めた。(笑)

小便はよう飛ぶは、マッサージしてもらつて最中から屁が出るは(笑)押え終つたとたんにブワーッ! マッサージさんが笑う笑う(笑)近来ないことやからねこんなこと、快食快便。ベルトの穴が二つも縮まつてお腹がへつこんで。普通やせると顔もやせるけど、イメージを変えないでおなかをへこませたい(笑)一ヶ月半でテキメン。それに、お茶だと、いつでもすぐ飲めるという自分の生活エリアの中にあるから愛用しやすい。まあ、ファミリーで愛好しています。

教えてもらつて、それからズーと愛用中です。あれから一年、ズーと杜仲葉飲んでます。(笑)どこ行くにも持つて行くの。私、体型変わりました。細くなつたの。体重は三キロ落ちた。家では大きなヤカンに、三個や四個パックを入れて炊きだして飲むの。色は濃いの。やせたといでのでなくキュッとしまつて落ちたの。顔がやせんとお腹がへつこむの(笑)。朝起きたらすぐ飲む。ほんとにいいの。ウンコがきれい。健康のパロメータ一ですもん。

七月の名鉄ホールの舞台で財津一郎さんとウイスキーを杜仲葉で割つて飲む芝居をしたの。財津さんも「おいしい！」と実感していたわよいしないもん。

お申し込みは下記へご連絡下さい。

富士杜仲株式会社

〒661 兵庫県尼崎市武庫之荘1丁目4番15号
FAX (06) 436-0901

TEL (06) 432-0770

月刊神戸っ子にもアリマス

〒650 神戸市中央区東町113-1
☎ 078-331-2246



さりげなく気持ちを伝える
See You



店内はかわいらしい雰囲気なのに、どこかシック。好みに応じて組み合わせで

KITANO MAP

さりげなく気持ちを伝える See You にも、さりげないセンスの良さが感じられます。北野と布引にお店を構える See You は、自分しさをアピールしたいバレンタインデーにぴったりのお店です。ショコレーは、ベルギー、フランスなどヨーロッパ直輸入。中でも特におすすめしたいのが、トリュフや生ショコラです。ソフトな口あたりと、日本人の好みに合わせて選ばれたという、あっさりとした甘さのショコラート一粒一粒は、どれもぞいたくな味わい。種類も充実しています。肩ひじ張らずに年に一度のバレンタインデーが楽しめる、大人の女性に似合うお店です。



■布引店 / 中央区加納町2-11-12
☎241-7522 営11~18(14日迄~19)
北野店 / 中央区北野町1-5-21
☎241-5339 営11~17

<p>・フランス料理 北野クラブ 神戸市中央区北野町1-5-7 ☎ 222-5123 ◊ ランチタイム a.m.11:00~p.m.2:30 ◊ ディナータイム p.m.5:00~p.m.10:30</p>	<p>スカンディナビア料理と 世界の民族音楽の店 ゴックスタッド 中央区山本通 回教寺院前 ☎242-0131 5PM~0:00AM 水曜定休</p>	<p>神戸で最初に公開された異人館 うろこの家 中央区北野町2丁目 ☎242-6530</p>	<p>異人館のユーハイム ラインの館 中央区北野町2丁目10-24 ☎222-6266 10AM~6PM 第3木曜定休</p>
<p>手づくりのシフォンケーキと サンドイッチ 北野坂ハウス 中央区北野町2(北野坂) ☎222-3535 11AM~6PM 月曜休</p>	<p>ワインレストラン・ワインハウス ローテ・ローテ 中央区北野町4丁目9-14 ☎222-3200</p>	<p>フランス料理 グラシアニ 中央区北野町4-8-1 ☎242-0597 火曜休 予約制</p>	<p>フランス料理 グーニー北野 中央区北野町2丁目7-18 リンズギャラリーB1F ☎242-2562</p>
<p>会員制レストラン インターナショナルゾーン CASABLANCA CLUB カサブランカクラブ 中央区北野町3-1-6 ☎241-0200・222-0182(バビロン) 入会金10,000円 お食事2,000円~ 17:00~24:00 (フルコース)</p>	<p>料亭・ラウンジ 北野異人坂 中央区北野町2丁目9-22 ☎222-2001 11AM~6PM (ティー&ランチタイム) 6PM~11PM (料亭・ラウンジタイム)</p>	<p>フランス料理 ビストロドゥリヨン 中央区山本通2丁目13-6 ☎221-2727 正午~10PM 月曜休</p>	<p>フランス料理 St. George Japan 中央区北野町1丁目2-17 ☎242-1234 11AM~3PM(ランチタイム) 5PM~11PM(会員制)</p>
		<p>ローズ ガーデン 中央区山本通2丁目8-15 222-1140</p>	<p>フランス料理 ジャン・ムーラン 中央区北野町2-16-8 ☎242-4188 11:30AM~2PM 5PM~10PM 水曜休</p>

坂のある町・散歩道

KITANO

