



ニルス・グルーベルさん

「民主主義国西ドイツ」と共産主義を標榜していた東ドイツを一つにするのは当初考えていましたが、はるかに複雑なことだった。血を流さずに済んだ統一に国民党は喜んだが、感動が冷めてくると、色々な問題が持ち上がりってきた。東から西への経済難民が本物であるかどうかを見極める新難民法が7月に施行されたが、その結果を待ちたいと思いま

★新ドイツ総領事着任

10月1日付けで新しく大
統領・神戸・ドイツ連邦共和国



Coffee Break

す」とグルーベルさん。
既婚、子供3人。趣味は
テニス、読書、ピアノ、絵
画に分析心理学、東洋哲學
研究だという。神戸の新し
い顔となつてもらいたいも
のだ。

「することが不可欠」と阿部さん。一方「世界会議を市民の方に広く認知いただくとともに、これを契機に二層JC運動への理解者を増やし、我々もより地域に密着した存在をめざさないと

★古稀を迎えて著作活動がますます盛ん
港町の香が漂つて来るようなヒューマンタッチ。
日本の田舎の旅の作品もぜひ観たいもの。



阿部 泰久さん

神戸ＪＣは、これまでに戸まつり前夜祭の復活、多機能音楽文化施設の提言、フォーラムを通じた国際化社会への提言などを行つてゐるが、世界会議開催は神戸ＪＣの諸活動の中でも、最大規模のものとなる。

「メンバー自身が、ＪＣの三信条である“奉仕・友情・修練”を地球的レベルで経験し、心のおもてなし”神戸スピタリティ”を發揮

10月1日付けで新しく大坂・神戸ドイツ連邦共和国総領事館総領事に着任したニ尔斯・グルーベルさん。10月4日には相楽園会館で記者会見が開かれ、ドイツ統一の日を迎えてからの国の状況を、経済問題、そして東ドイツからの難民問題

★神戸青年会議所（J.C.）新理事長、阿部氏に決定

来年十一月、JCI（世界青年会議所）世界会議が神戸で開かれるが、十日間にわたって国内外から二三万人が神戸を訪れる。この大役をこなすのが'94年度社団法人神戸青年会議所理事長に決定した阿部泰久さん（兵庫ヤカルト販売株式会社）。

★世界の街角と人間を描く
グラハム・クラークさん
「神戸の町だいすきです」
と、10月9日（土）～15日（金）まで、元町の海文堂で個展を開いたグラハム・クラークさんは、オープニングに夫人と共に来神。グリーティングセッションでは、

う声をかける。戦前、韓国から日本へ来た鄭さんは、淡路島（洲本市）に腰を落ち着けてすでに五十年。日本人と朝鮮人の民衆的なふれあい体験をもとに、著作活動をつづけている。



グラハム・クラークさん

その鄭さんも今年三月で
満六十九歳。十月二十二日
夜、大阪・法円坂会館で
「鄭承博先生の古稀をお祝
いする会」が開かれた。
「いやあ、わしのために、
こないも沢山の人に集つて
もううて、ほんまにすまん
わ」と鄭さんの顔は終始に
こやかそのもの。しかし最
後の謝辞で「死ぬまで書き
つづけます」とつけ加える
のを忘れなかつた。現在、
著作集(全五巻)を刊行中。
小誌主催神戸文学賞の選考
委員でもある。



柳 丞博さん

特集①●コンベンション都市神戸は今

“都市間競争新時代”に雄飛する コンベンション都市・神戸

国内外から会議・見本市を誘致することによって、まちを活性化させる「コンベンション都市」づくりが脚光を浴びている。その中で神戸市は、“国際会議都市”として、着実にその地歩を築いている。しかし、今後の課題も多い。二十一世紀をにらんで、コンベンション都市・神戸を語っていただいた。

□座談会出席者（敬称略・順不同）

鈴木 謙一（浜南大学教授）

中内 力（㈱神戸ポートピアホテル取締役社長）

山本 勝成（海上アクセス営業部長）

大塚 辰美（財）神戸国際交流協会常務理事

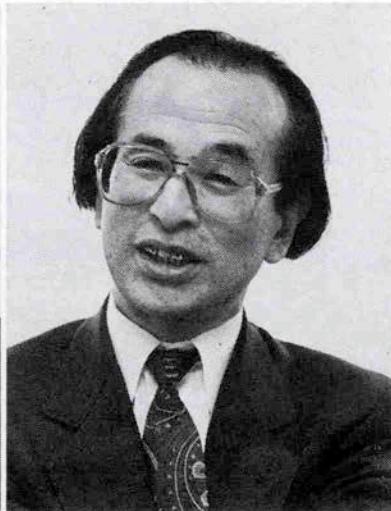


鈴木 謙一さん

大塚 日本のコンベンションは一九六四年の東京オリンピックがスタートだと思います。都市が整備され多くの外国人が日本に初めてやってきました。オリンピックの二年後には日本も世界とコミュニケーションを取るために奥座敷がいるんだということで国立京都国際会館、そして東京の経団国際会議場ができたのが六六年のことです。七十年には万国博覧会が大阪で開かれ八年にはポートピアが開かれました。そのときに会議場、展示場とホテルをつくり、コンベンション都市神戸がスタートしたのです。ポートピア入場者の記録はまだ破られていませんし、コンベンション都市のスタートが神戸であつ



大塚辰美さん



山本勝成さん



中内力さん

たというのは全国の人が認めています。その後神戸は四年ごとに大きな催しをしてきました。ユニバーシアードの時にワールド記念ホールをつくり、四年後にフェスティック、そして今年新しい形のアーバンリゾートフェアが開催され、国際展示場二号館も増設されました。八八年には運輸省が国際コンベンションシティという指定を始めたましたが、神戸は国の発想より七年早かつたのです。そしてその特徴は一度に施設をつくらず会議場、展示場、ホテルを実績を積み上げながら、ステップバイステップでつくってきたこと、コンベンションのプロモーション、誘致にとどまらず、施設の運営と同時に国際会議、見本市など主催事業をしていることです。神戸市の全市民的なコンベンションの推進を国際交流協会でやることになつて十二年が経ちますが主催事業をしているのは日本の中でも神戸だけです。コンベンションのできるホテル、旅館を除いたデータですが、昨年市外から参加者のあつた会議は六八〇件、四五万人、見本市一〇二件、八五万人、スポーツイベント四三九件、二〇〇万人です。全国統計で昨年開かれた国際会議の件数は一位東京、二位京都、三位神戸、四位大阪、五位名古屋で、二位と三位の差は三件です。全国シェアは神戸が一二・二パーセント。見本市については一位東京、二位大阪、三位名古屋、四位幕張、五位神戸となっています。国際会議場では八割が国際会議で、内容は六割近くが先端科学技術と医学の会議です。一年のポートピア'81の時の国際会議の数が九件、その前年は一件でしたから、大変な増加です。ところが現在は全国で三四の都市がコンベンション都市に指定され、どことも一生懸命やっています。その中で神戸はどうするのかという段階にきています。私達の仕事も海外戦略に重点が移りつつあり、海外のコンベンションや見本市へ行って売り込んでいます。会議の決定権者などを神戸に招聘したり、世界のコンベンション専門紙に広告を出したりしています。国内での誘致合戦の時代は去ろうとしているのが今の日本のコンベンション

ン誘致の現状です。

中内 コンベンション都市として発足して十二年になる訳ですが、年間わずか二、三件しかなかった国際会議が、今や百八十数件行なわれる、日本で常に第二位か三位に数えられる国際会議都市に成長しました。これは、神戸が山あり海ありで街並も美しく、地理的にも日本の中心にあるという諸条件に恵まれた上で、施設面でも高い評価を得てきたからだと言えます。が、現在日本国内がコンベンション都市の時代になってきており、各々の都市が様々な施設の建設や充実を図っています。

神戸としても将来に向ってコンベンション都市としてどうあるべきかを見直す必要があるんじゃないかということで、昨年の秋から、神戸商工会議所集客都市推進特別委員会におきまして様々な調査をしました。神戸のコンベンションセンターで会議を行なわれた企業二百九十一社へのアンケートでは、ほぼ全社が「神戸でやつて非常に良かった」と回答していますが、改善すべき点もあるということもでてきていますので、代表的な方々にお集り頂いて具体的な意見を聞き、委員会の提言として、今年の七月に「コンベンション都市『神戸』の課題と今後の方向—都市間競争新時代に向けての提言—」を出させて頂きました。その中にも書かせて頂いたのですが、神戸のコンベンションセンターは、コンパクトで機能的で使い易いという高い評価を得ています。が、コンベンションが七、八百人の規模から二、三千人の規模へと大型化してきている中、少し手狭ではないかという意見が出ています。二十一世紀に向けて、コンベンション都市間の競争の中で、神戸が全国第二、三位の地位を確保するためには、ハード面の見直し等、コンベンション都市として何をなすべきかを考えていかなければならないと思います。

鈴木 コンベンション都市をまちづくりとして明確に打ち出したのは、神戸が初めてです。単に会議を開くということではなく、まちづくりとしてコンベンションを考

える。中内さんが委員長となつて出された提案にも盛り込まれていますが、たとえば、シティ・プロモーションの強化。つまり、神戸の都市としての魅力をアピールすることですが、ここでは、京阪神が一体となった共同ビルアールの必要性が強調されています。従来、関西はバラバラだと言われて来たのですが、今や「関西」を一つのものとしてピーアールする。世界に通用する関西、「関西独立都市共同体」という意識こそが今、必要だと思います。その中で神戸は何を分担するのかが問題となる。その意味でも今、神戸が改めてコンベンション都市づくりを見直すのは意義のあることだと思います。

山本 関西という一つの地域を、これまでとは違つて、総合的なイメージづくりをしてピーアールすることは、神戸にとって重要なことだと思います。

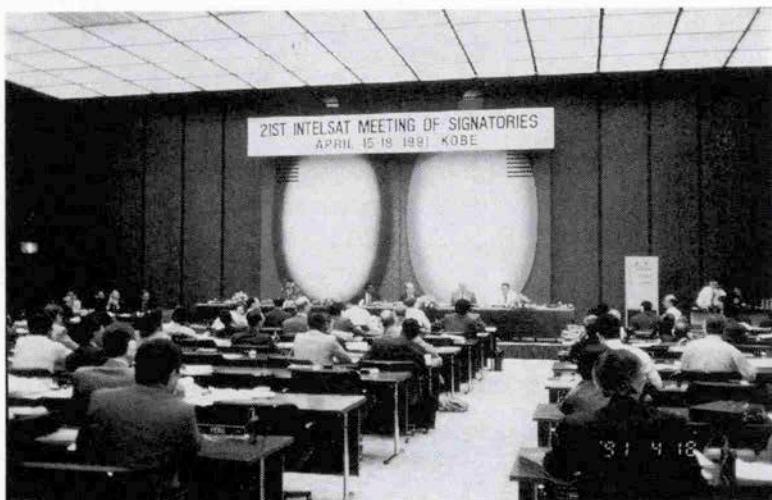
外国人にとって日本でコンベンションに参加する場合の成果、たとえば新しい技術などを吸収することも重要ですが、イベントやお祭り的要素を総合的にプロデュースし、それを楽しんでもらうことも大切です。そう考えると、神戸の周辺都市、奈良、京都、大阪などと神戸が一体でやることが重要です。神戸でコンベンションをやり、アフターコンベンションは、他地域でやるということも考えないといけない。その場合、関西における交通手段をきちんと整備し、連携プレーがとれるようになっておくことが必要です。とりわけ今後は関西国際空港とのアクセスが大事です。現在、大阪国際空港を利用する外国人は約七十万人弱。これは伸びています。関空が出来ると、今まで東京国際空港を利用した人が、これを利用するようになり、百四十万人ほどの利用客になるのではないかと言われています。その意味で関空は、神戸の活性化に役立つと思います。神戸は関空まで、最新型のジェットホイールで海上二十八分。関空の西の玄関口が神戸ということになります。

鈴木 関西全体を売り込むことは、神戸にとっても意義のあることです。長期的に見ると、たとえば、第二国土

軸計画、環日本海構想、さらに明石海峡大橋、これらが実現すると、日本列島に新たな大循環大系が出来ることとなり、交通面から見ても、ますます神戸がクローズアップされて来ると思います。

大塚 ポストコンベンションについては現実とファイクションの差がありますね。ロシアのエリツィンさんも出発から帰国まで四日間でしたが、コンベンションに来る人は時間的に余裕のない人が多い。近ごろは京都観光にも経費がかかりすぎるため行きませんね。日本は物価も高いですから。近頃は同伴者も少なくなりました。

中内 ビジネスで神戸に来る外国人も少ないんですね。



神戸国際会議場の国際会議室。6カ国語同時通訳設備、大型スクリーンなど最新の設備を誇る。
あらゆる種類の国際会議に対応できる。

外国人や外資系の企業がもつと神戸に来るようになれば、コンベンションもし易くなると思うんです。都市の性格として重要な要素だと思います。

今、大塚さんのお話を伺いましたが、確かにコンベンションの参加者は忙しいんです。私は世界有名なコンベンション都市を見て回りましたが、だいたいどこも先ず国際空港があり、それからコンベンションセンターがあるんです。そしてその反対側に街があるんですね。国際空港からコンベンションセンターまでは三十分位です。そういう点では、関西国際空港が開港すればコンベンションセンターまで約三十分ですから、コンベンション都市としての条件が整つたと言えるでしょう。一九八一年に神戸市はコンベンション都市としてスタートしましたが、来年がほんとうの意味での国際会議都市としてのスタートの年だと私は考えています。

鈴木 技術の集積と文化施設の充実。博物館、美術館、劇場などが、これから完備されることも必要ですね。

大塚 まちが栄えるかどうかは歴史上、世界につながる航路を持つかどうかにかかってきました。神戸も世界の玄関口を絶えず持つていないと滅びていきます。そういう意味では関西新空港の意味は大きいですね。

鈴木 今、"関西創生年"ということを関西の各自治体が言い出していますね。ハード面では関空をはじめ諸機能が揃つて来ていますが、ソフト面でいうと、もう少し外国人が定着できる条件が欲しいですね。

山本 コンベンションを推進するに当つて、神戸にしかないものがソフト面で出来ればいいですね。人材の開発と供給、それとともに産業のノウハウの蓄積。六甲アイランドには、ホテル、レストランなどの専門学校がありますがたとえば、大学院大学でもいいのですが、「国際観光大学」。世界中に開かれた制度をもち、世界中から教授陣を招いて講座をもつてもらう。そういうことが考えられないかと思っています。

鈴木 世界の頭脳を神戸に集めることです。ところで、

大塚さんの話にありましたように、コンベンションに参加される方は確かに皆さん忙しいので、終つたらすぐに帰られることが多いと思います。しかし、文化的情報発信装置、たとえば、神戸の周辺には、京阪奈研究学園都市や播磨テクノパークなどがありますが、そういうところで、仮りに環境問題についての情報発信が出来る、コンベンションが終つてからも、そこで勉強をしたり、あるいは見学をしたりするようになるのではないかと思います。

大塚 私は今、東京にマスコミ、政治、経済、企業・団体の中枢管理機能が全部集つてある状況の中で、地方が情報発信できるのはコンベンションだと思っていました。神戸というまちは山と海に囲まれて、灘の酒、神戸ウオ

ーター、洋菓子、真珠、海の幸、神戸ビーフ、六甲山ではバーべキュー、そしてレストラン船もあって、宝塚歌劇、姫路城は外国人に特に評判が良い。北野町も意外に外国人に喜ばれます。自分達の祖先が住んでいたというノスタルジイを感じるのでしよう。

鈴木 神戸市は、アーバンリゾート都市を街づくりのコンセプトとしていますが、市民意識の高揚に役立つていいようです。北野にも自分たちの手で街をピアーチルシリゾート都市を形成する必須条件だと思います。

山本 コンベンションで日本に来られる方の同伴者の率が下つたということですが、たとえばトリニダードトバコのようないくつに滞在費の安いところは、参加率が高いです。

中内 外国人にとって、円高のこの時期、参加費が高くつくというのが大きな問題な訳ですが、神戸の場合、会議の施設等が市の施設であつて利用料が安いため、他都市に比べて安くできるから好評なんです。関西国際空港が開港すれば、神戸にも来易くなる訳ですから、神戸で安くコンベンションができるという受け入れ体制を我々が整えていくことが大事ではないでしょうか。

大塚 よくホスピタリティという言葉を使いますが、私

たちも外国のコンベンションセンターへ行くと、案内してくれる女性がとても愛想がいいのです。ただ神戸のような大都市ではコンベンションが都市全体の問題ではないので、こういったビジターを迎えた時の意識の高揚はきわめてむずかしい。それともう一つホスピタリティといふ言葉には地元の協力という意味があります。日曜日でしたが電話一本で頼んだだけなのに灘の酒蔵で社長以下出勤してくれて、ゲストを迎えてくれたことがあります。ああいう受け入れてやろうという気持ちに私達は感激しましたね。まち自身が経済的なものも含めた協力のもとコンベンションを生み出していく力をもつていいなければならないと思います。経済界の協力を期待します。

中内 今後のコンベンション都市づくりの問題は、コンベンションの持つ経済効果を全市的に波及させるということだと思います。ポートアイランドの一画でコンベンションをやって、市民や他産業には関係ないというのは好ましくない。コンベンションの場合、時間とコストを考えると会議場と展示場は分けられませんが、宿泊施設をもつと全市的に拡げ、各地で食事もし、買物もし、移動に交通機関も使い、コンベンションの参加者が全市を利用することによって、コンベンションが行なわれれば街が豊かになるという方向づけをしていくことが大事だと思います。市民がコンベンションに対し、メリットを感じるし理解もする。そこから、今言われたようなホスピタリティが生まれてくるのではないでしようか。

鈴木 以前、私がまだ日本経済新聞にいた頃のことですが、外国からの賓客が大阪に来られた時、そのご婦人が毎日毎日、一流料理店へ行くのはかなわない。どこかの家庭を拝見したいとおっしゃられ、あるご家庭にお願いした。また、夙川あたりの公園へご案内したら、すごく喜ばれた。このように外国から来られる方は、日本人の日常の生活に触れることをすごく望んでおられますね。

山本 都市が発展するかどうかは、企業と市民の力がど

れだけあるかによって決まる。さらに、世界につながる“港”があるかどうかです。神戸には、関空さらに神戸空港があります。環境という点から言つても、神戸空港は秀れていると思います。

関空と神戸空港の二つが完成しますが、今やシンガポールとソウルが、アジアのハブ空港となろうとしているというとき、関西もアジアの中の空港として競争力をつけておかないといけない。関西全体の連携プレーで神戸を世界に売り込むことが必要です。いずれにせよ、神戸の施策は、日本の発展のキーを握つて来ていると言つてもいいのではないかと思います。



4000人収容のコンベンションホール機能を持つ2号館と2階建でユニークな構造を持つ1号館からなる神戸国際展示場。会議と展示が一体となった“大型会議仕様”である。隣接する国際会議場やワールド記念ホール、ホテルともに有機的に結ばれ、“超大型”のコンベンションにも対応できる。

「コンベンション都市“神戸”的課題と今後の方向——都市間競争新時代に向けての提言——」より「提言」部分の各項目を次に記す。

- 1 コンベンション施設（ハード面）の整備・拡充
 - (1) 三千人収容可能なホールをもつ第二神戸国際会議場の整備
 - (2) 一万平方メートルの第三神戸国際展示場の整備
 - (3) ユーザーの立場に立った施設整備と機能の拡充
 - (4) 機能的に最高のもの、また、アメニティの高いもの
- 2 コンベンションに対する支援・サービス（ソフト面）の充実
 - (1) ホスピタリティの向上
 - (2) 国際会議と学会の誘致
- 3 アフターコンベンションの拡充
 - (1) フルサービス型リゾート都市の実現
 - (2) 広く開かれた文化施設の整備・拡充
- 4 交通アクセスの整理
 - (1) 神戸空港と中央都市軸の整備
 - (2) 駐車場の拡充・整備
- 5 シティ・プロモーションの強化

以上

特集② ● コンベンション都市神戸は今



地球的な視野で コンベンション都市・神戸の 21世紀ビジョンを考える



(写真上・右) 講演をする毛利さん (同・左) 第4分科会 (写真下・右) 第3分科会 (同・左) 第1分科会の各模様

九月七日、ホテルオークラ神戸にて、社団法人神戸青年会議所(橋本哲夫理事長)主催によるフォーラムが開かれた。テーマは「コンベンションシティ——神戸の創造——地球サイズのコミュニケーション都市の神戸」。来年十一月、神戸では国際青年会議所(JCII)世界会議神戸大会が開かれるが、今回のフォーラムは、地球に国境がないことを認識し、コンベンション都市の地球的意義を考え、その実現のための方法について様々な角度から検証することを目的としている。

特別講演は、日本人初の宇宙飛行士、毛利衛さん(宇宙開発事業団有人宇宙活動推進室長)。「地球に国境はない」をテーマに、貴重な宇宙体験などが紹介された。

講演後、次の分科会が四会場に分けて行われた。

△第一分科会▽テーマ／皆で創る地球サイズのコミュニケーション。世界レベルでの人的・文化的の交流について討議され、「地球インフォメーションセンター」の創造などが提案された。

△第二分科会▽テーマ／「夢」をはぐくむコンベンションシティ／神戸をめざして。現存する施設、機能をより魅力あるものとするための有効な利用方法や、新しい使用方法について議論された。

△第三分科会▽テーマ／新交通体系の創造。主に神戸空港について、その機能を様々な角度から検討し、これを核とした交通アクセスについて意見が交換された。

△第四分科会▽テーマ／世界のコンベンションシティ／神戸への飛躍。質の高い人的交流および世界的情報の吸収により地球市民意識をもつことの重要性が強調され、国連関連会議(地球サミットなど)の誘致などを提言。



国境を越えたコミュニケーションは 自然の中でのくつろぎから

梶木 雅夫

（㈱中の坊代表取締役／有馬温泉観光協会会長）



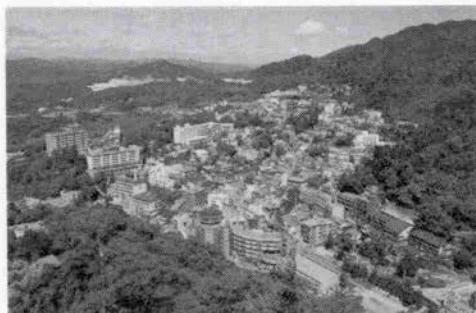
梶木 雅夫氏

温泉の良さというのは、やはり何と言つても裸のつき合いができることがあること、たっぷりのお湯の中でリラックスする、おのずとコミュニケーションもとれるのです。外国人は温泉での“裸のつき合い”や“ふれ合い”を最初はびっくりして敬遠しますが、一度入つてしまふと二度目からは積極的に入つていきます。国境のないつき合いをするのに、温泉は最適だと思います。

ストレスの多い昨今ですが、四季折々の美しい自然の中、おいしい空気を吸つて会議にのぞむ。きっと良いアイデアが出るに違いありません。

有馬温泉は“神戸のリゾート地”と呼ばれています。それでいて都心から一時間足らずの近さ。大阪からも意外に近く、あちらからのお客様も多いのです。そこで提案ですが、ぜひ有馬にもコンベンションホールを造つていただきたい。宿泊施設は充分に揃つていますので、会議場からの移動をし易くするためにも、お願ひしたいです。

アーバンリゾートフェア神戸'93では、有馬も色々なイベントを催しました。中でも初めて行なつた温泉フォーラムは、色々な角度から街おこしについて語つてもらいましたが、大変勉強になりました。有馬にもし展示場や会議場を造るとすれば、駐車場、道路の整備などの問題点も今後順次、解消されて参りますので、日本の良さ、本物の良さが見直されている今、それらを生かしつつ、押しよせる時代の波にも対応していきたいと思つています。



自然に囲まれた有馬温泉。お湯の中で新しいコミュニケーションが生まれる

すね。有馬は狭い地形ではあります。ですが二、三の候補地はあります。

関西空港がで

きることのメリ

ットは、やはり

大阪空港にはな

かつた新しい便

利が増えること。

あとは、北神地

区とポートアイ

ランドを、もう少し便利に速くつないでいただければと

思います。また、有馬は大阪空港まで車で二十五分の近

さということもあります。国内線は大阪に多く残しておいて

欲しいという願いもあります。

この人とこの店で

KOBE
Gourmet

角田嘉宏
スミダ

△角田内外国特許事務所所長▽

★ひと風呂浴びて親しい仲間と
会席料理を楽しむ「御所坊」

御所坊は有馬の旅館の中で最も古い歴史(800年)を持つ
ところだが、規模は決して大きくなない。最も大きな部屋
でも会食できるのは20名が限度である。

この旅館の内外装はすべて、奇才無坊庵綿貫宏介氏の
デザインで統一され、素朴だが典雅な気品をもついて
は、独特の“大人”的”風格に満ちている。
研究熱心な板長が腕をふるった料理は、よく吟味され
た素材の味をきわだたせ、余りゴテゴテと手を入れない
のが好もしい。このあたりはやはり、若主人夫妻のポリ
シーによるものだ。

お酒も灘の銘醸の他に、全国各地のうまい吟醸酒をと
り揃えているのも、魅力の一つである。

5~6人の旧友が集い、鉄分の強い有馬の湯に入りう
まい酒と料理、おとのな会
話を楽しむに適している。
勿論気の合う大人のカップ
ルでもよいが。



綿貫宏介氏がプロデュース

■ 神戸市北区有馬町858

（営）11時～14時ラストオーダー

月休
17時半～20時ラストオーダー



美人女将が温かく迎えてくれる

試されるといよ。
老舗を売りものにしない
控え目な女将のサービスが
光る店である。

■ 神戸市中央区元町通3-6-14

（営）11時～14時・16時半～20時
時・祭日は前日までの予約のみ

★関西風天麩羅の老舗「藤はら」

神戸のうまいもん食いに「てんぶらはどこがうまい？」
と聞いたら即座に「藤はら」やろな」という答がかえつ
てくる。てんぶらを食べたくなると足を運び、ぶ厚い一枚
板のカウンター越しに、灘の酒をちびりちびりやり乍ら
板さんがピッピッと揚げ油を切ってくれた色々なてんぶ
らを口に入れる。こここのてんぶら油は、いわゆる関西の
白絞油系で、軽くカラッと揚がり、東京のゴマ油系の様に
少しキツネ色に揚がって重くならないのが特色である。
てんぶらの味は、新鮮な旬の魚介類や野菜の素材と、口
に入れた時カラッとした食感で口中に溶けて広がる様な
衣、この味が素直に出てくるのが「シラサ海老」のてん
ぶらである。藤はらのこれは実に良い。レモン汁をつけ
て塩で食する。天つゆでなく塩で食べるてんぶらには、
清酒もよいが、ふしきと辛口の白ワインがよく合うので



★誰でも楽しめるお好み焼さん「おおにし」



目前に広がる竹林の庭もお馳走走

神戸の好み焼店で、これまで多くの人に愛され、多くの人に支持される「お好み焼さん「おおにし」」



華麗なコテさばき
食欲をそそる
■神戸市灘区日尾町3-1-8
(営) 12時~23時30分 無休

お好み焼か、ソース焼そばが無性に食べたくなる時がある。ソース味中毒なのかも知れない。そんな時「おにし」にゆく。いつも先づ焼いてもらうのが靖ぶつ。ブルッと丸くなつたぶつ切りの蛸を、ポン酢で生ビールを飲みながら、この道10年の親父さんに二言三言。次にスジの薄焼か、豚のお好みか、ぶたそば焼。元来お好み焼には豚がうまいと思っているが、鉄板にひく油はラードが主体なのだから相性がよいはずだ。この店の特徴は素材も焼き方もすべてきちんと丁寧にやっている点になるだろうか。鉄板にオイルをひいて、その上で“すき焼”をつくってくれるが、他の好み焼屋さんでは見たことがない。

お好み焼か、ソース焼そばが無性に食べたくなる時がある。ソース味中毒なのかも知れない。そんな時「おにし」にゆく。いつも先づ焼いてもらうのが靖ぶつ。

のセンスが匂う店である。「神戸の懐石料理」をいう様な客をお連れするには適している。

■神戸市中央区明石町3-21-23 グランドドール熊内地下(駐車場有)
☎ 231-6767 (営) 11時半~13時45分ラストオーダー 17時~19時45分ラストオーダー(無休)

★しっかりしたイタリア料理「ドンナロイヤ」

仕事柄外国出張が多いが、私は総じて、手のこみ過ぎないイタリア料理が好みである。「ドンナロイヤ」は、現オーナーシェフの渡辺さんで二代目だが、初代から神戸大丸南の明海ビル地下で営業している。ガランとした長方形の地下室で内装もバルビゾン派みたいなくすんだ油絵が壁面を飾っている。

供される料理も、オーノドックな感じだが、本場のイタメシ屋さんの標準を越えていく様に見える。イタメシも南イタリアものから、洗練されたフランス料理に極めて近い北イタリアのものまで多様だが、この店の料理は、ローマ近郊のものに近いのではないかだろうか。

いずれにせよイタリア人の味にうるさいお客様を連れて行つても満足してくれる様である。

■神戸市中央区明石町32明海ビル地下 ☎ 231-3377
(営) 11時半~14時半 17時~20時50分ラストオーダー 火休

◆蝶ネクタイがトレードマークの角田さんとビゲーがお似合いの植田支配人と(ドンナロイヤで)



■わたしのグルメレポート

* 2

KOBE Gourmet

私のおひるどき

△株式会社永田良介商店・会長夫人▽
永田典子

オキ



★「西村屋元町茶寮」大丸神戸店9F

「デパートの上とは思えないわネ」と初めて案内した友人は白木造りの調度に竹垣、明るく海辺の家を感じさせる店のたたずまいに目を見張る。神戸で手頃な和食を紹介するのが一番むつかしいかな? 今年四月にオープンしてから便利になったと喜んでいる次第。お屋にミニ会席とでも御紹介すれば「海鮮飯蒸し膳」西村屋手造りのザルに入ったお豆腐は美味。海の幸いっぱいの飯蒸しは楽しみながら戴く、寒くなるとカニが入る豪華さで目下お気に入りのおひるです。秋から冬にかけては何といつても鍋懐石。夜、ガラス越しに市章山、いかり山の電飾を眺めながら、折り折りの海の美味しいものを家族と味わいたいと思って居ります。

■神戸市中央区明石町40 大丸神戸店レストラン街9階

☎333-12005 (営) 11時~20時半ラストオーダー 水休

★洋食の店「あいはら」

昔の神戸らしい洋食屋がだんだん少くなつて淋しいと思つたら五年程前、三宮神社の北に出来たお店。ビフカツもコロッケもハンバーグも懐しい味、若い女性オフイス街の人、奥様、学生、年配の紳士といった具合にバラエティに富んだお客様が来ます。親しみのあるママさんと弟さんのシェフ、「昨日からカキフライが出来るのよ」



厨房から見るのはいつもできたての

お料理が

△元町別館牡丹園「やはり中華は此処」
神戸の街には中華料理店が一杯あり、神戸ツツ子それぞれにご馳走の店がある。特に南京町界隈のお店はどのお店も当り外れがないと常に私は思つている。しかし人に中華料理店を尋ねられると即座に元町別館牡丹園と答えてしまう。私のおひるは専ら三鮮湯、お魚、いか、貝柱等に青菜が沢山入つてゐるあつさりしたお



ご姉弟で経営、エプロンは永田さんから贈り物

「じゃあそれ、パン粉の衣が香ばしくカラツと揚がつて中のカキがフワリーと丸く柔かな歯触り、美味しい、幸せ一杯のおひるどき。仕事でおそくなつた時など、吟味された牛肉のステーキは抜群、暖い雰囲気の中で、御馳走様とひとりでに声になるお店です。」

■神戸市中央区三宮町2-1-9サンシャイン三宮ビル

☎321-0838 (営) 11時~14時半(ランチ土除) 17時半~20時 日休

味のラーメンです。いよいよ牡蠣のお好焼「煎生蠣」のシーズン、我が家全員の大好物、楽しみの季節到来です。他に先代、王さん譲りのえびの天ぷら、中国風の衣が肉厚でカリッと歯応えがあり試してほしい一品、兎角このお料理には外れがないと思つてゐるのですよ。

■ 神戸市中央区元町通1-1-3 電331-5790・6611

(営) 平日11時~14時半 17時~20時ラストオーダー

土日祝11時~20時ラストオーダー 水休

★ 麵房 水野 岩手の「そば」は何でも美味

ポートビアホテルに行く機会が多いので麺類の好きな私はおひるをよく此処で済ませる。岩手県産のそば粉を

打った水野のおそばはどれを食べても安心。四季折り折

りの工夫があつて、メニューに新しいのを見付けると挑

戦したくなる。秋田名産の稲庭うどんもまたいいもので、

「花の舞」という新らしい一品は冷いおそばと天ぷらう

どん、一度に二通りを楽しめるという欲張りなもの。お

腹のすいてる時は種類の豊富なせいろごはん定食をおす

すめします。ホテルの中は

年中無休だから有難いですね。



日本そばを、ゆったり椅子席で

■ 神戸市中央区港島中町6

ポートビアホテル本館1階

電302-6294

(営) 11時半~14時半(ランチ)

14時半~17時(そばのみ)

17時~21時(夕食用メニュー)

無休

★ テラスレストラン「レヴァンテ」

光も風もごちそうレヴァンテはグルメリゾート

ポートビアホテルの南館4Fのレヴァンテも私のおひどきの一ページ。前に明るい光に映える白いチャペル風に揺れるみどりの葉と噴水、フット南欧にでも行った様な気分にさせてくれる。レヴァンテ特製パスタはちょっとと氣取ったおひる、気の合つたお友達とお喋りを楽しみながらのお食事は若やいだ雰囲気にしてくれる。若い人も白髪まじりの老夫婦にも食べて頂ける軽食。

ホテルの中で唯一一つのお料理がここにある牛肉の「炭

焼き」季節によっては海鮮も炭焼きのメニューに入る。

そろそろ収穫祭のお料理の季節、今年はどんな?とたのしみにしている。

■ 神戸市中央区港島中町6

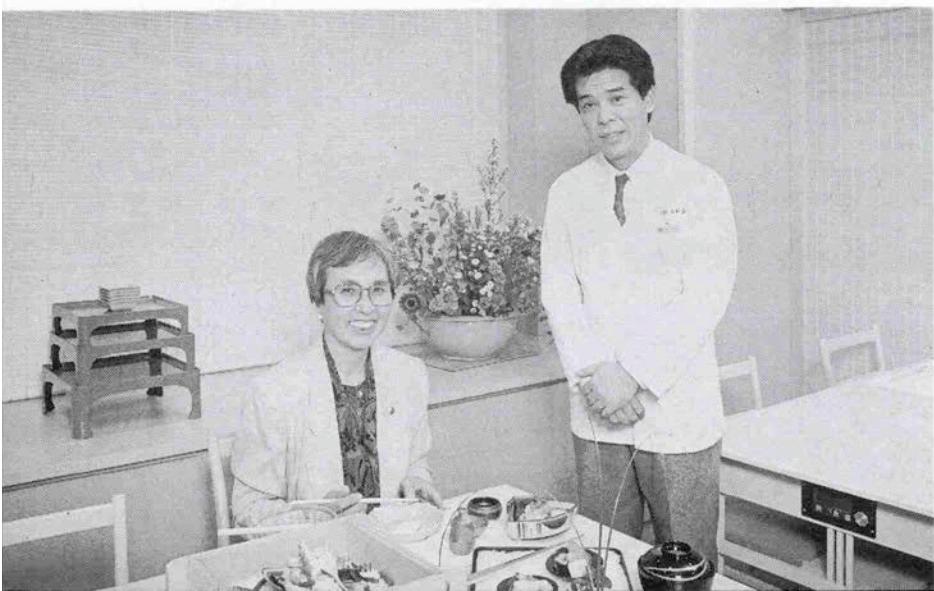
ポートビアホテル南館4階

電303-5207

(営) 平日7時~11時、11時半~15時、17時~21時半 土日祝のみ 15時~17時 ディータイム 無休



太陽いっぱいの店内でリゾート気分
心の知れた木谷店長からお料理の説明を受ける永田典子さん



KOBE Gourmet

△御影貿易商事社長▽
中村友一

味は心、味は文化

味を言葉で表現するのはむづかしい。食事の描写がうまく書きこなせたら一人前の作家だという。食物はモノ

だが味は心であり文化である。「ええ塩梅」という言葉があるが、もともと料理の味は塩と梅でつけたところに語源があるらしい。奇をてらわず素材を素直に生かした味——そんな店をさがしてみた。

★大瓶猩々

この店の主人安達さんを知つてもう十数年になる。

神戸で初めてかぶら蒸しらしかぶら蒸しに出会った時以来である。この人のつくるものは、煮物は煮物、焼物は焼物と、そのもの本来の素直な味がうかがえる。彼が十三年修めたという謡曲から名付けた店名、大瓶猩々なる能の世界の持つ、ムダのすべてを削ぎ落したありようを料理の形にした時、かくも気負わず、てらいのないものとなるのか。やたら花など添えて、見せる料理が多くなってきた昨今、ここ料理には殊更の演出がない。あえて演出といえば、それは材料の切り口であり、料理の温度度である。季節の旬の素材を選びぬき、それしか持たぬ風味で十二分に活かして客に勧める。その裏には、客を納得さすだけの緻密な計算と心くばりがある。そしてこれらをテキパキと客に供するおかみと四人の若い衆。愛想や媚びを売らず味を売る店である。(ひる弁



イタリアの風香る小じんまりした店

頃は鹿肉のバルザミック黒酢風味ソースが快い渋味のイタリア赤ワインに似合う。前菜とパスタにメイン

当千八百円、ミニ懷石三千円より。夜のおまかせ一萬円
・二人以上)

■神戸市中央区北長狭通2-5-1 大信サンセットビル7階 ☎ 3322-2215 (営)11時半~14時・16時~22時(ラストオーダー21時)
日曜21時まで(ラストオーダー20時) 月休

★サントルーチエ

神戸の何軒かのイタリア料理は本場のそれよりうまいと思う事があるが、今回はJR本山駅山側サン岡本ビル地階のサントルーチエ。テーブル五卓の素朴な店ながら店主の料理づくりに取り組む気迫とひたむきな姿勢が客の心をとらえる。この人が火を入れ、とめるタイミングの阿吽の呼吸には余人の追隨を許さぬ独特のこだわり

の技がある様に思える。作り手と素材が一体となつている感はまことに美事というほかない。あわびのグラタン、鴨の胸肉グリーンペースト、子牛のレモン風味、

いずれも材料の味が素直に生かされている。秋深まる

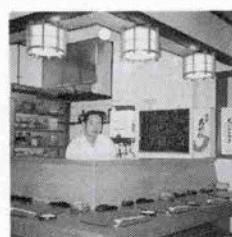


ディッシュ一品で五千円位と手頃なせいか休みの日の夜は家族づれで賑わうが、美人の奥さんがソツなく応待し、店の狭さを感じさせない。新らしい価値と伝統が今から創造していくのを予感させる店である。

■ 神戸市東灘区岡本1-1-3-31サンオカモトビル地下 電452-2-294

17 (営) 11時半~14時土日祝11時半~15時
17時~21時半ラストオーダー 木休

★ 和香



もてなしの心が料理に表れて…

北野坂の北向き地蔵のあるビルの二階、僅か七坪ほ

どのささやかな店である。

主人は京都の瓢亭で六年間

修業したという朴訥な人

柄、しっかり者のおかみと

二人で店をまもっている。

ひる網の活魚が此の店の主役だから、刺身は申し分ないが、使われている材料のすべてが厳しい目で選ばれ魚も野菜も素性のわかつたものだけが供される。はもと松茸の柳川、百合根のグラタン風、れんこんのえびはさみ揚げ、人気があるのが湯葉と生うにのあんかけスープ風。



大瓶獣々にて。筆者(左)とご主人の安達さん(右)



店の實録に2代目の若さが…

★ あらがわ

あらがわといえば「あんな高級店、よう行かん」と言ふ人が多い。昭和三十一年、山田次郎が東門筋に麺皮を開店した時彼は何も高いステーキを売ろうと志したわけではなかつた。ただ味とは何かを最も熟知する彼の感性がまずいものに對して拒絶反応を起すのである。先年彼がニューヨークで開店した頃、山勝真珠社長夫妻と私等夫婦を一夜夕食に誘つてくれた。彼の店以外なら一流フレンチ料理店かと思ひきや、案内されたのはマンハッタンの中華街、大衆的なめし屋であった。その酢豚と焼飯が絶妙の味であった事を私は忘れない。味覚に精通しこれをいとおしむ男である。指定農家で育てた牛のひときの肉を前に他に類を見ない味を引き出す技に加え、更に味をエスプリに迄高めた。まことにむべなるかなともいえる彼の真骨頂である。

二代目山田三也は今や技に於て初代を超えたといえるかも知れぬ。「うちの素材はいつも百点だからそれを減点しないように心がけています」と彼は言う。麺皮のいきコース(2万円)

■ 神戸市中央区中山手通2-15-15

18 電221-8547
(営) 12時~15時 17時~22時

無休

一品一品が丁寧に、まさに手間暇かけて仕上げられる。カウンター越しの狭い厨房で火を扱う彼が顔に汗するのを見たことがない。思えば祇園の舞妓が額に汗かいて座敷に出たり、歌舞伎役者が汗出して舞台に上がることはない。客に不快を感じさせない見事なプロ根性と見るのは私ばかりか。もてなしの心を料理の形に表わす店である。懷石コース八千円より。

■ 神戸市中央区北長狭通1-20-12地蔵ビル2階 電332-0447

(営) 17時~23時 火休

■わたしのグルメレポート

目つきは味つき

* 4

KOBE Gourmet

岩田久子

△古美術「岩田コレクション」経営△

古美術の世界では、よく「目つき」とか「目筋がいい」という言葉が使われる。要するに物の真贋を見別けて美的の感覚のいいものが、わかる人の事である。不思議とこういう人は、味覚神経も発達していて総じて美食家である。その上に私見、偏見で言うと女好きである。

ひとことで言うと「勘」がいいのである。多分、料理人もそうだと思う。

神戸及び近辺のおすすめ・お気に入りの店のご紹介という事であるが、本当はお気に入りの店は、パブリックな場所にのせたくない。近頃はやりのテレビや本に出てしまうと、人がどつと押し寄せ、せっかくの穴場でなくなってしまうから、とはいえ行きがかり上、手の内少々ご披露いたしましよう。

★どこにもない純トロ焼とママの笑顔「やき亭」

レンガ筋の赤い大きなちようちんの下っているドアを開けると、笑顔よしのママが迎えてくれる。どこにもある鉄板焼屋と思いきや、それがちがうのである。まず第一のお推めは純トロ焼、丹波の山の芋一〇〇%のお好み焼きである。つなぎは何も入っていない。焼きたてにレモンを絞つて食塩のみで食べるも良し、ポン酢でも、ソースでも、私はポン酢が一番。口の中にふんわりやわらかな山芋独特の風味が広がっていく、軽いからお腹にもた



「わざと外に看板をあけさせていただきます」と、美容食のこんにゃくがこんなに変わることなく、そのままの形で楽しめる。マスターは仲々凝り性らしく店の作りも年代を経た古材を利用して建てられている。団体客とお子様おことわり、どうたつている。聞いてみると五人以上は、団体さんだそうである。要注意。こここの絶品はこんにゃくのミニエルである。うれしい

れない。飲む前にも良し、飲んだ後にも良しである。他にも神戸牛ロースのステーキ、明石蛸のブツ焼、季節の海鮮ものの鉄板焼きも、ネタのいいのを使つている。お値段がリーズナブルなのも又、うれしい。

■神戸市中央区北長狭通り1-20-2 笹原ビル1F

電392-14725
17時30分～2時（ラストオーダー1時30分）・日祝休

★ちょっと凝った西洋居酒屋「PAPAS」

阪神御影の近辺にこんなお店があったのか、と思わせる静かなたたずまいである。マスターは仲々凝り性らしく店の作りも年代を経た古材を利用して建てられている。団体客とお子様おことわり、どうたつている。聞いてみると五人以上は、団体さんだそうである。要注意。

この絶品はこんにゃくのミニエルである。うれしい

度お試しを。但しこれもおかわりおことわりである。他の一品料理もマスターの心意気が感じられ、ワイ



ンがついつい進んでしまう。

■ 神戸市東灘区御影本町2-11-24
18時~1時 (ラストオーダー12時)・火曜休
☎ 052-11-35564

「ここもうれしい店である。
西宮市戸田町3-30の木ビル1F
17時~23時 (ラストオーダー22時30分)・日祝休
☎ 0798-34-0530

★ワイワイおしゃべりがもり上るイタめしや 「円花」



小料理屋の中には、さすが芦屋屋さんと思われる着物が…。さすが芦屋さん。だんだん神戸が遠くなるけれど、三宮から十分ここは、JR芦屋を二分程度歩いた所である。見のがしてしまいそうな階段を上って二階、狭い所なのでいつも一杯である。イタリア料理の小料理屋である。

数種のアンティパストが、大鉢にならんでいる。注文した料理が出来上がるまで、おいしそうなを選んでワインをあける。ここでおいしいのはお肉のカスパッチャである。生肉をドレッシングで食べさせてくれるのだが、ろける様で何ともおいしいのである。スペゲッティーも多種多様であるが、こここのペペロンチーノも仲々いける。芦屋では最近発見のお推めの店である。

■ 芦屋市船戸町5-12 電 0797-32-4479
18時~1時 (ラストオーダー12時30分)・月曜休

★おいしくてつい飲みすぎる 「味漬」

ここを紹介すると、書いたらあかんという友達が何人かいる。わかりにくい目立たない店なので、この記事も目につかない事を願つて紹介しよう。

いわゆる小料理屋で近所のれんをくぐると、店主の吉永さんの笑顔と美味しい料理に行ける様な店だけど、マスターがとても勉強熱心で、れんこんまんじゅうとか、ステーキ、きのこのロツク、などなど、和洋折衷の料理を他にない形でおいしく食べさせてくれる。



* 5

KOBE Gourmet

濃やかさが好き

△神戸市在住▽
西脇葉子

★たまにはこんな昼食を。「花柚子」

家庭料理の日替り定食のお店ですが、大きな木製のテーブルは六人掛けが二卓。母と娘で丹念に作ったおかげの種類は約七品、朱塗りの大きな器に盛り合わせ、ちょっと濃い目のお味噌汁の具もたっぷりで家庭の食卓がそのまま。手造りの湯呑みのお茶が何回も注ぎに来て下さるのが又、嬉しい。

ちよっとした穴場で、突発の昼食時のお客様をもてなすのにも重宝なお店です。二名以上はお電話を入れて下さい方が良いと思います。(座敷12席。昼定食¥1800のみ)

神戸市中央区上筒井通4-1-2-12
(営)11時半~15時 土日祭日休

☎2261-0350

★北野町の本格派イタリアンレストラン「イル・コルノ」

こんなに豊富なメニュー



暖かな雰囲気の中で
イタリア料理が堪能できる

この中で私はやっぱりパスタ
料理が一番好きですが、オーブンキッキンの中からマ
スターがお客様の顔ぶれで
その好みをちゃんと見分け
て、オーダーを聞くママさ
んもテキパキで、おすすめ



御主人の横野さん(右)とスタッフの皆さん。気取りのなさが魅力だ。

京都を訪れたような気分に
してくれて、月に一度はお
友達と寄せて頂きたいそん
なお店です。

四人掛けの椅子席二つと
小座敷があり、カウンター
では気軽に酒を飲みなが

ワインも本場イタリアワインでそつがない。

価格も食べてみてやっぱり、リーズナブルである事が証明される。本当に良心的且つ親切なものである事が、又、次回には食べ残したメニューを頭に思い浮かべながら、満足度120%満たしてくれる唯一の店ではないでしょうか。

■神戸市中央区山本通1-1-7-5メゾンプランシュ1F

☎242-6672

(営)11時45分~14時 17時半~22時 第一日曜日・毎週月曜日休

★元町通りより一寸路地のお店「はし野」日本料理

無口なご主人の料理に対する情熱とこだわりが、そのまま、きめ濃やかと相まって、有名な「浪花屋」の塗り物を中心としたオリジナル食器に盛り付けられた、そこには季節があり目を楽しませるものがあります。ふと、

京都を訪れたような気分にしてくれて、月に一度はお友達と寄せて頂きたいそんなお店です。



しそうです。気取りのないサービスがホツとするものが
あり、ひと時を過ごせます。（昼定食￥2500～￥5
000）

■ 神戸市中央区元町通2-5-14キヨシマビル1F 電322-3019
(営)11時～14時 16時半～21時 (8時オーダーストップ)
水曜定休 (水曜日の場合木曜日振替休日)

★ 何が何でも中華料理が食べたい時は。

広東料理「雅苑酒家」(三宮店)



左より西脇さん、瀬尾さんと辯さん(花柚子にて)



「神戸の味」にこだわり続ける。



広々とした店内でゆったりと

ゆったりした店内は二階を含めて130席あり、本場中国
人の料理人はさることながら経営者の「鮑」さんは南京
町(150席)、熊内店と多忙でお客様も中国の方が多いと聞
きます。伝統的な料理法の中に新らしい献立を取り入
れ、さっぱりと仕上げた味は食欲をそそり、たっぷりの
メニューは、予約をすれば好み通り新らしい献立を予算
に応じて作って下さいます。￥720(三宮店のみ)のランチ
はおすすめ品です。特に
「冬瓜」の季節には一度は行
つてみようと思ひます。

■ 神戸市中央区下山手通3-10-6
電331-8828・8827
(営)11時半～15時 17時～21時半
(土日祝16時～21時半) 無休

★ 神戸らしさを大切に。

神戸料理「招き」本店 (ステーキ)

神戸肉に日本料理を懷石にして、お酒も三木の地酒を
おすすめとし、和・洋をうまく取り入れた店内のレイア
ウトも特別に焼かせた食器のたぐいも神戸らしくこだわ
ったもの。椅子席とカウンターでゆっくり出来ます。マ
スターの大崎さんはこの道のベテラン。それにも増して
若いスタッフのテキパキさは気持がよい。コースディナ
ーで￥5000～、昼食ミニコースは￥2500～充分
味わえます。予約は常識ですと語るマスターはお客様が
料理人を育てるのですとこりこりされます。

懷石料理だけでなく勿論

神戸牛のステーキがしつか
り炭火焼きで、それも格安
で食べられます。

■ 神戸市中央区加納町3-2-1
I・C・Oビル1F
電333-4515

(営)11時半～15時 17時～23時
(日祝は22時まで) 無休