

■特集②神戸の食文化を考える。

新しい「食」の時代に向けて 神戸に情報集積発信の機能を

—「食」をテーマとした大学や博物館の設置を—

□座談会出席者（敬称略・順不同）

松宮 隆男 ▲モロゾフ株式会社 代表取締役会長

諸岡 博熊 ▲UCCコーヒー博物館 館長

岩田 弘三 ▲株式会社ロック・フィールド 代表取締役社長

西村 隆治 ▲沢の鶴株式会社 代表取締役社長

—今号のキャンペーンでは、前号に引き続き「食」をテーマにした座談会の内容をご紹介します。神戸で食産業が盛んなことは、一般の人には案外知られていないようですが、92年度の統計によると、兵庫県食料品年間出荷額は全国第2位。都市別では、第1位は東京、第2位は神戸で、人口割りからすると、神戸が全国第一位ということになります。

そんな中、今回の座談会では、神戸で食産業が発展してきた背景や、今後の神戸における「食」の方向性についてなどを、神戸の食産業をリードされている経営トップの方々から話していただきました。

★食品工業やバブルの時代から

新しい「食」の時代へ、大きく変化

松宮 今、世の中は大きく変化しています。「人、モノ、金」の時代はもう終わりました。今までの食品工業的チェインストア式なやり方では、いい面もありますが、反省するべき面もあり、お客さまにとっては必ずしもプラスとはいえません。食品業界はこれから、不景気に対してではなく、世の中の変化にどう対応するかを考えていかないとけません。また、これからの経営者はエコノミストからエコロジストになるぐらい、神経を使わないと。



西村 隆治さん



岩田 弘三さん



諸岡 博熊さん



松宮 隆男さん

デコラティブに付加価値をつけて商品を提供するのでなく、お菓子にしろレストランにしろ、実質的な点でお客さまに納得していただき、それに見合った価格が要求されなくてはなりません。

岩田 たまたまバブルの崩壊が一つのきっかけになっただけで、バブル時代の日本人の身分不相当なグルメ感があのまま続いていたら、おかしいことになっていたと思います。若し人が3万円のワインを飲んだり、給料の1カ月分ぐらいの服を買ったり。本来あるべき方向への、びっくり水みたいなものが今の時期ではないでしょうか。健全な分相応な豊かさを確実にしていくために、我々食品業界も貢献していかなければならないと思います。日本はたかが戦後40数年間の間に高度成長をとげ、あらゆるライフスタイルをインプットしてきましたが、これからはアウトプットしていく時代。今まで我々がインプットしてきたものを、チャレンジをしていきながら、さらに新しい豊かさに置き換えていかなければなりません。

西村 これからは、高いものがないという時代ではなくなると思います。量から質へ、質に対する見方がもっとシビアになるでしょうし、リーズナブルかどうかということも、もっと重要になってくると思います。高いものがいいというのでなく、直接味を見て、味と値段を考えて買うといった、かきこい消費者が増えてきましたし、そのレベルは今後もっと上がってくるでしょう。今までにいろんなものを食べ経験し、それが一つの訓練となっていてますから、高いからいいものではないと皆わかっています。

諸岡 でも、神戸はよその都市と比べて少しも悲観することはないですよ。神戸の都市はファッションが中心なので、常に時代の息吹を感じさせるものがあります。私達地元人はあまり感じないけれど、よその土地の人は「新しい味ですね」とか「今の時代を感じさせる味ですね」とかおっしゃいます。我々庶民の中にそれが浸透し

ているので、ぼくは神戸食品文化もファッションなどの生活文化と同じように、常に時代の先端を切つてると思っています。

★おいしい山や海の幸で鍛えられた味覚で、港から入る外国食品を厳選してきた

松宮 洋菓子組合の会長さんがおっしゃっていました、「神戸のお菓子には真心がこもっている」と。芸術性とかアートも含めてね。これから先、芸術的な問題と機能性をどううまくミックスしていくかが勝負だといわれています。

諸岡 神戸の食文化の強みは、効率主義が5感だけを満足させたらいと思つているのに対して、5感に対する厚み、広がりがあるという点です。また、大阪に比べてなんとなしに品格がありますね。神戸は消費者のレベルが高いからかもしれませんね。

西村 神戸の消費者のレベルが高いのは、神戸には昔からおいしいものが多かったからだと思います。瀬戸内のおいしい魚、宮水、それで造る酒、丹波の名産も多い。黒豆、日本一の山芋、松茸、栗、猪や但馬の牛。そういうことで、兵庫県はおいしいものが、よく手に入り、皆舌がよく肥えている。だから味の面でもシビアで、食品産業として発達する基礎が昔からあったわけです。兵庫県の生産出荷額の1位は食品で、神戸市もそうです。でも、神戸には量以上に質の面でもいいものがあります。しかも海外から入ってきたものを最初に食べ、それをすばらしい舌で選んでいった。グルメ都市宣言をやっているのも、根拠があるわけです。また神戸の味というのは、海外との交流が盛んなせいもあるのでしょうか、大阪や横浜、東京と比べて、一言でいうとエレガントですね。

岩田 神戸は、横浜や函館とよく似ていると言われますが、東京が近くなかったことで恵まれていた。横浜と違つて神戸は、周辺に大阪があり、京都や奈良といった日

本らしい古い町があり、岡山といった小さな京都みたいなところもある。そんな中でこそエキゾチックな神戸という町が光るんですね。横浜や長崎や函館より環境に恵まれていたと思います。

松宮 舞台はいいですよ。でも、ウォーターフロントの特性といわれるが、何でも簡単に取り入れ過ぎて、「五目寿司みたいになってる、神戸のアイデンティティはどこにあるの」という人もいます。ちよつと気をつけたいとね。

諸岡 でも大阪と比べるとよくわかるが、神戸はかなり浄化されてるんじゃないでしょうか。ただ問題なのは、港町であるせいか、移ろいがあるので、根が浅いということ。そこで食に関する情報を集める場所、つまり情報発信機能を持つ必要性があると思います。神戸はこれだけ優れた時代の息吹を肌身で感じながら、それを言葉でまとめて情報として出すのが下手だったんですね。

★これからは、さらに実質的な良さが求められる

岩田 神戸コロッケを始めた平成元年当時は、まだバブルの時代でした。ベーシックな安いポテトやビーフといった低価格商品があつて、その上に特上コロッケやすきやきなどの高価格商品がありますが、当初、安いポテトやビーフが看板商品にもかかわらず、お客さまは結果的に高い商品を買っていました。しかし平成4年の後半から完全に逆転し、今ではお客さまはポテトコロッケとビーフコロッケだけが狙いです。

松宮 私はポテトコロッケは正統派の白モノ、他のは色モノだと思つています。私はあまり色モノは食べたくない。白モノが売れているのは、意識的なことで値段の問題じゃないと思つています。実質的にいいものをお客さんは買つてるんですね。

西村 それと同じで、外食産業も、従来のままではもうだめですね。バブル経済の不安感から来る消費不況で、数年はしんどいんじゃないでしょうか。GNPの6割を

購買力が占めているわけですから、その影響はとも大
きい。とにかく車とか、耐久消費財といった大きなもの
が買えないですね。当然外食でも、ぜいたくできません。
でも経済が回復基調に入り、不安感が薄れてくれば、パ
ブル経済の時とは違った外食の傾向が出てくると思いま
す。

岩田 今、神戸のパン屋さんの経営するレストランがも
のすごくはやってますよね。外食産業の御三家も当初は
新しく豊かなものだったが、今では陳腐化してきてい
る。神戸のパン屋さん経営のレストランのいい点は、清
潔感やシズル感、そしてさらにパンがいくらでもでく
るといふ経済的な充足感。神戸らしい新しいタイプのレ
ストランとして評価されており、今、外食の流れが確か
に変わってきていますね。

西村 外食の場合、食事の味だけじゃなく全体のサービ
スの問題もあります。これからは消費者の側に立った本
当のサービスが問われてくると思います。抽象的ですが、
快適さを与えるような。酒でいえば、酒と料理を
合わせていくとか、そんな文化的な進展が長い目で見れ
ば出てくるのではないのでしょうか。ただコストがかかり
ますから、すぐには無理かもしれませんが、今後さらに
質の高いものも求められてくる傾向があると思います。
パブル時代の高価なもの、それを本当に実質化するとい
うか、味やサービスや全ての面でいいものなら、少し高
くても将来的には売れるようになると思います。

★情報集積発信機能としての博物館や大学、学会を

松宮 神戸には昔から外国の情報と知識の両方があり、
それを生かしてきたからこそ発展してきました。これか
ら情報と知識をキーワードに、考えていかなければな
りません。先日、食の大学をつくり、いい知識を集め
て発信しようという話が出ました。知識レベルの高い人
たちを集め、学校を中心にイベントも開催するとか、石
毛先生がいつてると同じ情報集積発信機能ですね。実

体がないと前に進みませんからね。

諸岡 情報発信機能といえば、企業はもともと公共的な
社会財産なんですね。勝手なことをできるもんじゃあり
ません。社会があつてこそ、企業がある。企業は社会に
対して、文書とモノを残していくべきです。文書とは、
例えば宣伝広告なども含まれます。モノは技術や製品、
建物などで、そういったものも立派な社会の公共財産
で、残す義務があるわけです。今、日本ではようやく、
社史という形で後世に企業の文書が残されるようになって
きましたが、さらに一般大衆に向かっても情報発信し
ていかなければならないと思います。そして、都市の品
格は博物館や大学、学会があるかないかで決まります。
私も今国際コーヒー文化学会をつくらうとしています
が、神戸は食品において優れたものを持っているので、
食の学会を国際情報センターにまで展開させたらどう
か、またそうなり得る要素がある。今のままでは情報が
しっかり根付かないままになってしまいます。

岩田 私は諸岡さんとお話ししたり、博物館を見たり、石
毛先生のセミナーでお話を聞いたりして、社内で「博物
館をつくらう」と発表しました。場所は静岡ですが、名
前を「神戸ポテトフアクトリー」と付け、7、8年後に
完成させようと思っています。神戸ではありませんが、
基本的には神戸が原点です。神戸は神戸ビーフ、ウオー
ター、パン、チョコレート、キャンディー、そして酒と
いった食の流れを先人達が今日までいい形で伝え、いい
イメージを築いてくれています。我々も料理、惣菜の世
界で神戸に残るモノづくりをやりたい。また、企
業がそういう風在活动中いくためにも、神戸に食の博
物館のようなものをつくるべきです。そのプロジェクト
をつくり、西暦2千年もしくは市政110年など目標を
絞り込んで、実現していきたいですね。

西村 そのためには、やはり研究者を集めないとはいけ
ません。お酒の研究は、各企業でやっていますが、学会
というレベルになると、現在ほとんどないと思います。

ダーシップをとっていくべきだと思います。

★その場で作るのを見て、買って食べられる

神戸マイスタータウンの実現を

松宮 以前、ブレームンで見たんだけど、20平方メートルぐらいのスペースにいろんな店が並んでいて、「これは、おもしろいな」と思った。神戸でも作ったらどうでしょうか。パームクーヘンを焼く店、シュークリームだけをつくる店、コーヒーの原点みたいなコーヒーを作ってくれる店、それをマイスターと呼ばれるような人がやるんです。ガラス張りで見えてね。路地になつて、まっすぐな道じゃなしにね。食べる店だけでなく、真珠屋があっても、靴屋があつてもいい。そういう町が神戸にできたら、人は必ずそこに訪れて、新しい発見をしてモノを買う。そこは、いわば買って食べられる博物館です。昔の伝統的な手法、動く臭いのする、食べられる博物館ということですよ。

西村 一つのいい案ですね。お客さまの目に手に触れる機会を増やすのは、とてもいいと思います。大学とは違うが、情報の発信ができる。そういう店をたくさん作ったらどうでしょう。マイスターとは、名工のことですが、その枠を少し広げて、たくさんいることが大事だと思います。比較して話題になりますからね。スペシャルマイスターとか普通のマイスターといったランクをつけてもいいかもしれません。

岩田 そういものが実現すると本当におもしろい。ただ、そういう店は売れすぎて、本来意図することが見えなくなるのがこわい。ですから、何らかのルールづくりも必要になると思います。結局売るための店になつてしまふと当初の発想が生きてきませんからね。たとえば、北野かどこかに5、60店、企業がズラッと出店して、永久に常に中身をリフレッシュしながらやっていくことができれば、おもしろいのではないでしょうが。

私の会社には資料館がありますが、そこでは地道ですが、従来とは視点を変えた文化的な活動を試みています。例えば、お酒の違いによって料理の味がこんなに変わるのかということを経験していただくとか、また温度によって変わるお酒の味や香りの変化を楽しんでいただくとか、音楽を聴きながら酒を楽しむなど…。これまで料理は料理だけ、しかも栄養を考えると作るのとは別、そして酒もまた別でした。それを、これからは料理と酒も含めて食をどう楽しきおいしくするかという、文化的な捉え方の研究が必要になってくると思います。

諸岡 企業の情報発信を考えた場合、その面白い例が神戸でたくさんあるが、酒屋さんがそうですね。日本の各県の中でこんなに博物館が集まっているのは神戸だけです。酒屋さんが200年、300年の歴史の文書とモノを残してきた。それが博物館なんです。そういう意味で我々も軌跡を後生に残さないといけないと思いますし、その責任がある。それを残すことによって、そこに情報を求めて人が集まってくる。これからの街づくりは、そういうものを核にしてやっつけていかないと。

松宮 それと学校の方ですが、2年制のカレッジで、できたら台湾や北京、上海から習いに来てもらって、卒業後はマイスターとして帰っていきけるようにしたいですね。イベントは絶えず神戸で開催して、情報と知識の発信受信を上手にやっていけばいい。しかも学校ではお客に育ててもらおうという意味あい、レストランを生徒に持たす。生徒がつくったものを生徒がウエイターになって給仕する。お客さまは「生半かな学生だが、なかなかレベルの高いのを出しよるな」と思うかもしれない。OJ T的にやるんですよ。レベルの高い学校にして、神戸の知識のレベルを上げたいですね。

岩田 そうですね、ただ学校の運営はかなりは難しいかもしれません。よほど食文化への思い入れのある人がリーダーシップをとらないとね。でも、いずれにしろ日本は食においてもアジアの一員であることを意識して、リー

田崎真珠株式会社

取締役社長 田崎 俊作
神戸市中央区港島中町6-3-2
TEL (078) 302-3321

オールスタイル株式会社

取締役会長 川上 勉
神戸市中央区港島中町6-5-1
TEL (078) 303-3311



——今まさに神戸の食産業の発展を担っているといっ
ても過言ではない、ご出席者の方々のお話をお聞きしてい
ると、神戸の食産業は今確かに変化しつつあることを感
じさせられました。そして食の情報集積発信機能として
の博物館や学校がいかに必要か、さらにマイスタータウ

ンの具体的な設立案のお話など、神戸の食産業の方向性
を示唆する貴重な座談会でもありました。私どもも、神
戸の情報を扱う一員として、食のレベルアップのために、
できるかぎり協力していきたいと思えます。

(於神戸オリエンタルホテル)

キャンペーン「ファッション都市神戸を考える」の企画は以上各社の提供によるものです。

□特集／神戸の食を考える(3)
食べて、聞いて、話した――

味わい多彩、グルメ・プロムナード(食談会)

九月十六日から十一月三十日まで神戸フアッション協会主催の「グルメディアKOBÉ'83」が開催された。主なイベントとしては、食談会(グルメ・プロムナード)、食品メーカー見学(グルメ、フアクトリー・ツアー)、スタンプラリー(グルメ・ゴラウンド)などが行われた。

その中の中核イベント、グルメ・プロムナードの模様を紹介する。

このイベントは、店に特別ゲストを招いて、ゲストの話と料理を楽しむもので、今回は十六店が参加した。

△中国レストラン 桂林▽

ゲスト／奥村彪生(料理研究家)

奥村さんが前もって用意した「八櫻卓燕式記」(中国人・呉充が船中で山西金石衛門をもてなした式)に出て来る食材を一部取り入れてメニューを作成。出て来た料理にまつわる話だけではなく、あらゆる分野にわたる話が弾む。奥村さんの手みやげの柿がデザート。

△京料理たん熊▽

ゲスト／鳳蘭(女優)

宝塚の元トップスターの登場と

あって、参加者はほとんど女性。

十月に神戸オリエンタル劇場での公演「ソング・オブ・サイゴン」の後だけに、公演でのエピソードなど舞台の話に花が咲く。酔うほどに場の緊張もつけ、和気藹々。

△懐石料理東京田村▽

ゲスト／望月美佐(書家)

『動の書』との取り組み、小柳ルミ子のヒット曲「私の城下町」のレコードジャケットの文字を書いたエピソードなど、知られざる望月美佐を披露。最後には、来年の干支の戌の色紙をジャンケンで三名にプレゼント。東京築地の田村ではおなじみの望月さん、場の盛り上げはさすがにお手のもの

△かに料理西村屋▽

ゲスト／山内美郷(エッセイスト)

献立ては城崎松葉がにづくし。甲羅の味噌を参加者の面前で焼き上げる間を利用して山内さんの話。松葉がにの炭火焼きを出す頃から、ゲストとコーディネーターが各テーブルを回って話をするというサービス。

△RF1北野店マール▽

ゲスト／山本益博(料理評論家)

テーマは、こだわって「神戸の

味」。メニューは多彩で、神戸牛肉刺し、海の幸テリーヌ、スモークサーモン、フランス風ソーセージ、鴨テリーヌ、かいや焼通し、老祥記豚饅、サラダ。そして神戸牛しゃぶしゃぶ。

△鉄板焼但馬▽

ゲスト／三林京子(女優)

佐野幹雄ポर्टビエホテル料理長、広瀬政彦但馬担当料理長以下スタッフが勢揃いしてゲストを迎える。参加者の目の前で、肉などが焼きあげられ、その合間に、三林さんの飾り気のない大阪弁がとびかう。舞台での裏話など女優の「素顔」がエピソード風に話され、しばしば笑いの渦が。

△フランス料理オーベックファン

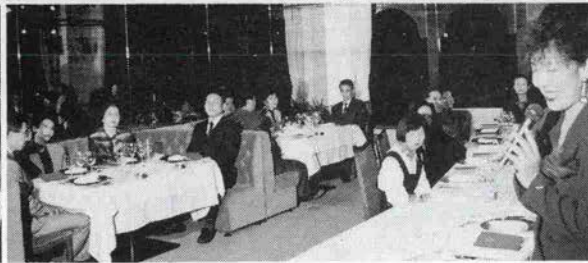
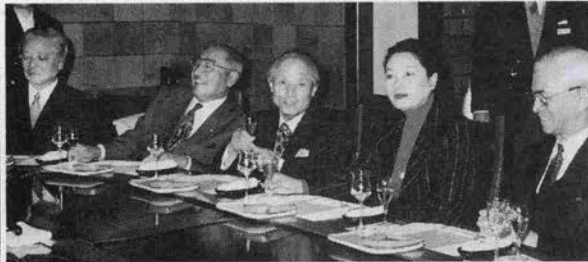
神戸▽

ゲスト／藤本統紀子(タレント)

減多に見られないソムリエによるシャンパンカットでスタート。「トリュフのおいさを何かにたとえると」など料理にちなむ謎々もあって、場が盛りあがる。78年もの赤ワインには、ゲスト、コーディネーターとも絶賛。

△韓国料理百濟▽

ゲスト／キダ・タロー(作曲家)



(写真・右) 上から/京料理・たん熊、かに料理・西村屋、鉄板焼・但馬、フランス料理・オーベックファン神戸
(写真・左) 上から/中国レストラン・桂林、懐石料理・東京田村、RF1北野店マール、韓国料理・百済。

「浪花のモーツァルト」夫妻を迎えての食談会。料理は一皿に盛って各自取り分ける方式をとったので、参加者を入れて料理をめぐる話の盛り上がる。バックにキダ・タローの曲を流すという演出もあった。奥さんとコーディネーターとの掛け合いにも妙味あり。

△ドイツ料理ライブラント▽
ゲスト／村松友視（作家）

今回の催しのために「洋風フカヒレスープ」が初登場。またワインも飲み放題。ゲストの話は、日頃はなじみの薄いドイツ料理、ドイツと日本とのかかわりについてあるときはユーモアも混じえて暖かな語り口で語られた。△付記▽終了後の二次会も大いに盛り上がった（盛り上がり過ぎた？）。

△フランス料理レストランエマールド▽
ゲスト／妹尾河童（舞台美術家・エッセイスト）

河童さんの話のテーマは「食文化って何だ？」。これまでの体験を踏まえて、興味深い話を次々に披露。道端の草花を手当たり次第に食べて腹痛をおこした話や、ラ

イターを飲んだ話などには爆笑。味覚について、テールルマナー、好奇心と食べものなど約二時間。

△神戸肉料理レストランマルヨネ▽
ゲスト／桂小米朝（落語家）

メインのステーキは、血統書つきの処女牛（サロイン）。ゲストの話は、クラシック音楽に始まり、NHKテレビの「ええによほ」出演中のエピソードなど。参加者は地元の人が圧倒的に多く、家族的な雰囲気では終始した。

△フラメンコショーハウス ロス・ヒターノス▽
ゲスト／カルロス・バルド（ギターリスト）

スペイン音楽と料理。ゲストの指先の繊細な動きが、流れるような美しくも悲しいメロディを奏でた。その後は、藤塚オーナーのギター伴奏による二名の踊子によるフラメンコ。

△フランス料理ヴィアンヴィ▽
ゲスト／榛名由梨（女優）

席はクジ引きで決め、まず盛り上がる。一番工夫した料理は、フオアグラとタバラガニの組み合わせ。ゲストが各テーブルをまわり

気さくに参加者とおしゃべり。東京や倉敷からかけつけたファンも

△日本料理神戸吉兆▽
ゲスト／吉本晴彦（大阪マルビル社長）

大日本どけち教祖を招いての食談。話の中心は「けちの効用」。著作「どけち学」のサインつき即売（定価が何と999円）も大いに受ける。店主の湯木さんが、料理が出る都度、参加者に説明。

△インド料理シャミアナ▽
ゲスト／瀬戸内美八（女優）

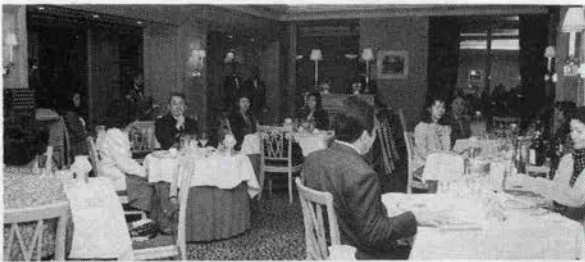
乾杯は、唐辛子入りのビール。料理は、参加者全員が満腹するほどの量。参加者のリクエストで、ゲストの古栗「タカラツカ」の「すみれの花」を全員で歌うなど、アットホームなムードがいつぱい。

△中国海鮮料理海皇▽
ゲスト／佐藤陽子（バイオリニスト）

話の中心は、中国旅行をしたときのエピソード、グルメ談義など。途中から自分の席を離れ、各テーブルをまわるというサービスも。酒豪の佐藤さんだけあって、酔うほどに食べるほどに雰囲気は最高



楽しい会話でにぎわしてくれたゲストの面々。



(写真・右) 上から/フランス料理・レストランエメラルド、ロス・ヒターノス、日本料理・神戸吉兆、中国海鮮料理・海皇(ハイファン)
(写真・左) 上から/ドイツ料理・ラインラント、神戸肉料理・レストランマルヨネ、フランス料理・ヴィアンヴィ、インド料理・シャミアナ。

摩訶不思議

Takarazukaに迫る

対談 Vol.1 タカラヅカと青春

生徒の輝きこそ 観客の求める青春像

中村 暁 VS 玉岡かおる

〈宝塚歌劇団演出家〉

〈作家〉

1914年の創立以来、斬新な試みが続け、オリジナルな芸術文化を築き上げてきた宝塚歌劇。その多彩な魅力に迫る新企画の対談シリーズ。第1回目は、タカラヅカの永遠の魅力「青春」を巡ってお話しいただきました。

舞台作りの初めに生徒ありき

玉岡 「夢の10セント銀貨」を拝見しましたが、とても新鮮でナチュラルで楽しいコメディでした。

中村 本当はもっと「胸キュン」をやりたいかったんですが、コメディになってしまった(笑)。

玉岡 いや一幕の終わりはやっぱり胸キュンになりましたよ。私も22〜25歳のゆれ動く青春を生きている世代を書き続けていて、目指しているのはやはり「胸キュン」なんです。ハッピーエンドを書いてくれというのが読者からの一番の要望なんです。どうしても二者択一で別れを選びとる女性テーマになってしまいます。私の場合は女の子が思い描く「胸キュン」ですが、先生の場合は男の人に胸キュンを感じさせるわけですか。

中村 観ている人の大部分が女性ですから、直接的には女性が対象ですが、女性だけでなく、タカラヅカだけでなく、一般的にも胸キュンを感じてもらえる作品でありたいと思っています。

玉岡 男の純情をとっても感じましたが、やはり生身の先生の思い入れなんですよ。か。

中村 純情というより男の身勝手ですね。その辺の気持ちは通じるものがあります。

中村 暁—なかむら さとる '54年生まれ。同志社大出身。'77年宝塚歌劇団入団。'85年パウホール公演「スウィート・リトル・ロックンロール」で演出家デビュー。大劇場デビューは'90年「黄昏色のハーフムーン」。次回作は'94年4〜5月の星組パウホール公演。



玉岡 でも、とても男のビュアな部分が出ていますね。

中村 男女間のドロドロとしたものは苦手です。タカラヅカの場合主人公が男役ですから、女の方がどうしても薄くなってしまってます。

玉岡 確かに、男役にせつなさや男心を出してもらうと、腑に落ちるというか、やっぱりこれだなと思います。

中村 タカラヅカの作品の場合、最初に生徒ありきですから、主演の顔を思い浮かべながら、最大限の魅力を引き出せる男役像を作りますか。

玉岡 題材採しは意識的になさっていますか。

中村 してはいますが、その題材をキャラクターの違う生徒にあてはめるとおかしくなります。誰々がいて、ここに台詞があってダンスがくるという風にしか考えられない。玉岡さんの場合は。

玉岡 私もアットランダムに書きますから、今日観た舞台が小説のテーマになったりということもあり得ます。それと、ある台詞を言わせたいがために延々引っ張ったり、胸キュンの台詞を言わせ

玉岡かおる＝たまおか かおる '56年生まれ。神戸女学院大出身。'87年『夢食い魚のブルー・グッドバイ』で神戸文学賞受賞。最新作は『クォータームーン』。現在、初挑戦のミュージカル『戦国播磨異聞ーランナウェイ』の原作・脚本・芸術監督に取り組む。

るためにジェットコースターのような思いをさせたり、言わば長い枕詞を使っているんですね。

中村 舞台も一番いい所は歌と台詞で決めたから踊りには渡さないぞとか、逆に踊りでちゃんと見せて決めるとか。要はスターが一番きれいに見せるのが一つの仕事ですから。僕のデビュー作は、パウホールで涼風真世が初主演した「スイート・リトル・ロックンロール」です。シェイクスピアの「から騒ぎ」をロック

ンロールの「グリース」の世界に置きかえたコメディだったんですが、コスチュームや歴史ものではなく、青春ものを追いたかったんです。ひとつには、新人として先輩方があまりやっていないコメディという変化球を投げようという事と、時代がかって「愛している」と言われても困ってしまふという僕自身のテレミたいなものも大きくて「ベルバラ」とは違うものをやりたかった。もちろんジーンパンはいて「愛している」と言われても困ってしまうんですが。そこから出発して、いまだにお釈迦様の手の平の上で、なかなかたどりつけないです。

玉岡 やはり80年の伝統は奥が深いですね。先生の作品は初めて拝見したんですが「夢の10セント銀貨」はとても心地良いナチュラルさで、しかもリアリティがあって印象に残りました。

中村 ファンタジイやSFの小説が好きで、ifの世界に放り込まれた時に新しい視点を得られるのがいいなと思ってジャック・フィニの原作をまとめてみたんですが、何でもアットランダムに自

分がおもしろいと思った出来事を取り入れようと思っています。

青春を追い求めた創作を

玉岡 先生はどんな青春時代を送られたんですか。

中村 青春なんてイメージだけですね。青春の前にいた時は輝いて見えた。まったく中は全然輝いてなくて過ぎ去った後は、あれは一体何だったんだろうという感じですよ。

玉岡 タカラヅカの演出家を目指していらしたとかではなかった。

中村 本当に普通の学生で、就職課で演出助手の募集が来ているのを教えてもらって、受験するの初めて観てびっくりしました。

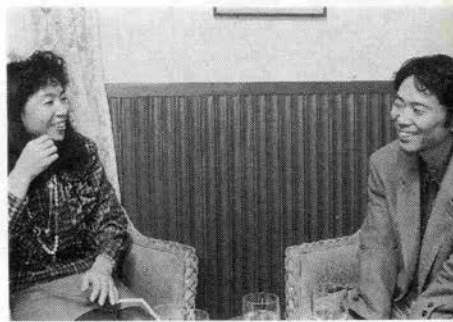
玉岡 えっ本当ですか。本質的にクリエイティブなものをやりたかったとかいうことは…。

中村 そういう気持ちはありましたから、入団して土農工商、演出助手というぐらいのハードさでも、物作りの周辺で仕事が出来ると嬉しさはありましたね。

玉岡 うわあー、うらやましいです。やはり見えない手に引く張られる事がありますよね。私も初めて書いた『夢食い魚のブルー・グッドバイ』で神戸文学賞をいただいて中央文壇にラッキーにもデビューできましたが。

中村 玉岡さんの才能とラッキーの相乗効果です。そう言えば玉岡さんの作品のタイトルも長いものが多いですね。

玉岡 なかなか覚えてもらえないですが、でもそ



お互い平凡な青春からのスタートです。いつか私の作品を舞台化してください。

れが色になると強味かなと思つて。

中村 僕も長すぎると言われますが自分で気に入ったタイトルが出来ると嬉しいですね。出来たような気分になる。

玉岡 気分的に楽ですよ。落ちてくるというようなひらめきがあつてタイトルをつけることが多いんですが、いま、2年がかりで取り組んでる書き下しの長編のタイトルがなかなか落ちてこなくて。ストーリーは動いてくれるけど、タイトルがないと、見せ場が決まりませんね。タイトル

|| 主題とも言えますから、やはりこだわります。
中村 次作は1920年代のアメリカを舞台に、ちょっと時代がかったものにしようかと思つて

います。
玉岡 僕自信の青春はイメージだけに終わってしまったけれども、生徒や舞台に重ね合わせて青春を見ていらっしやるお客様を裏切らない作品を作りたいですね。生徒の人生の若くて一番良いところを一緒に仕事させてもらっている責任も感じますし、現実ではないどこかに、スターの魅力や芝居の中味で2時間半連れていくことが出来るような作品が目標です。

玉岡 背伸びしていた少女の頃に北山修の『青年は荒野を目指す』という言葉に惹かれて、逆境『青春』荒野みたいな意識を持ち続けています。だから、今だにハッピーエンドを書けないというか書かないというか。逆境に立ち向う力がある限り自分は青春の中に居ると思い続けています。いつか私の作品を中村先生にタカラヅカで舞台化していただくのが大きな夢になりました。

(取材協力・レストランカラルベル 企画・構成 瀬川)

Christmas

collection '03

星もため息。



serizawa

KOBE

本店 神戸市中央区三宮町3-1-8
TEL.078-331-1695

- レディス ● 本店・さんプラザ店・センター街店
・さんちか店・P-4ショップ
- メンズ ● メンズセリザワ

KOBE-OSAKA-TOKYO-KYOTO-HIMEJI-GIFU

お洒落のための特典いろいろ。
1枚のカードから。

セリザワカード



'94春のご婚礼衣裳大展示会

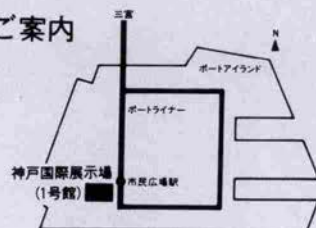
'94春のブライダルコレクションへのご来場を
スタッフ一同、心よりお待ちしております。

'94 Spring Bridal Collection

●と き/12月26日(日) AM10:00~PM5:00

●ところ/神戸国際展示場 2号館

会場ご案内



●貸切り専用駐車場を設けております

案内状をご希望の方は各店舗へご連絡ください。

つや衣裳店

神戸元町店	☎(078)321-0360	楠公会館衣裳室	☎(078)382-0160
神戸ポートピアホテル衣裳室		新神戸オリエンタルホテル衣裳室	
ブライダルブティックピアンカスポーザ	☎(078)302-3378	ブライダルブティックアソルティ	☎(078)262-2908
メンズコスチュームレンタルシユ/パリエ	☎(078)302-1051	西神戸オリエンタルホテル衣裳室	☎(078)992-3383
神戸鳳月堂'88衣裳室	☎(078)302-5555	兵庫県民会館衣裳室	☎(078)321-0360
ホテルゴーフルリッツ衣裳室	☎(078)303-5555	レンタルブティック宴序衣	☎(078)262-2708



世を馳けろ 美しい髪 美しい肌

湯川スミ直筆

KOBE 歌舞本 シリーズ⑤

●宝塚歌劇団・雪組

一路真輝さんを知る

華麗なる舞台の上で 自分以外になる喜び

インタビュー

中村 範平

(柳美乃素本舗取締役)

宝塚歌劇団でトップを勤める喜びと難しさ。そのさ中にある雪組・一路真輝さんをゲストに、舞台やウィーンでのCD録音などのお話をうかがいました。

●トップとしての自覚の中で
中村 現在公演中の「ブルボンの封印」ですが、「忠臣蔵」、「天国と地獄」に続いての二役、いかがですか。

一路 今までの役は国も違えば時代設定も違っていました。今回は同じ時代に生きる双子ということで、実際に演じてみると大変難しかったですね。

中村 一路さんから受けるイメージとして、ルイ14世を演じられるのはびつたりだと思えますが、ジェームスの方はかなり難しかったです。ではないですか。

一路 役の本質をつかむまでが難しかったですね。でも、一度つかめばいろいろと工夫できるところ

があって、毎日が新鮮ですね。

中村 宝塚のトップスターといえど女性ファンにとつて、かっこよくて、奇麗で、粹で、優しくて、強くて、多くの要素を持った理想の夢の男性像だと思いますが、女性が男性を演じるというとき、何か自分なりに勉強してインプットするものがあると思うんです、映画を参考にしたりとかがですか。

一路 今のおもしろいことがあったんですが、やめられた上級生の方が久しぶりに歌劇を見に来られたんです。そうしたら「今時タカラヅカの男役のような流し目をする男はいない」と笑っておられました。



舞台の後駆けにつけてくれた一路さんと。
(タカラヅカカラベルにて)

ことがあります。逆に参考になったのは上級生の演技ですね。上級生の演技を観て勉強し、男役の基礎を身につけ、それから自分らしい色をつけていくんです。

中村 僕らから観てもかっこいい

中村 今年の5月にトップになられたわけですが、トップとして千秋楽を迎え最後の幕が下りた時の気分はいかがでしたか。

一路 今までと違って全体を考慮するようになりましたね。今まででな

ら自分の役がうまく演じられたかどうか、が気になっていたらんです。が、トップになってからはこの作品自体の出来やお客様の入り具合など、もっと大きい範囲で考えるようになりました。だから千秋楽に無事幕が下りたときの充実感と感動は大きかったですね。

中村 トップは作品を重ねることに大きく変わっていくといわれませんが、一作目と二作目では何か違いますか。

一路 一作目はトップのお披露目が一番のポイントですから、大変なプレッシャーがかかりますね。だから二作目はプレッシャーから解放され、本来の作品に戻るといえるか、作品に対する集中力がありますね。

●持てる力を越えて

中村 10月21日に発売されたビデオ「オ・美しきウィーン夢紀行」とC



中村 範平さん

D「美わしのウィーンを歌う」ですが、宝塚ではウィーンでの録音は初めてだとか。

一路さんはウィーン自体はじめてだったんですか。

一路 ウィーンは大好きで一度行ったことがあるんですよ。そもそもオペレッタの「微笑みの国」で主演したのをきっかけに、一度ウィーンで録音してみるかと話が出て、今回のCDとビデオになった訳です。ウィーンにはプライベートで一回、打ち合わせで一回、録音でとその全てが長期滞在で、

今ではガイドなしでどこにでも行けるようになりました。

中村 オペレッタとはどんなものなんですか。

一路 ミュージカルの元祖なんですよ。オペラにせりふを加えて、喜劇化し、曲もいいところを覚えやすく軽くしたものだといえбайいでしょうか。

中村 CDは聞かせていただいたんですが、荘厳な中にも爽やかさがありますね。

一路 録音会場に入り音が鳴ったとたん鳥肌が立ちました、音色とかがとても素敵で。自分なんかがかんなどころで歌っていいの、か、と思いましたが、実際に録音してみると自分じゃない何か引き出され、いい勉強になりました。指揮者の歌手をひっぱっていく力がすばらしいんですよ。

中村 指揮者のルドルフ・ビーブルさんが「一路さんは自分の歌を持っていて」とおっしゃってたそうですね。

一路 誰かのまねじゃなく、またウィーンのオペレッタ風に歌うでもなく自分の歌を持っていると言った下さいました。

中村 収録されているのは宝塚の舞台で歌われたものですか。

一路 ウィーンの流行歌と宝塚で歌ったことのある作品ですね。

中村 お写真を観ていますと、オーケストラの真ん中で歌われていて、気持ちいいですね。

一路 とても緊張しましたよ。でも、楽団の方がとても親切で、椅



雪組トップとして充実した毎日の一路 真輝さん

音楽の巨匠ウィーンでレコーディング!
ウイナ・オペンベルグの名曲の数々を歌う
CDとビデオ、10月21日発売!

一路 真輝
美わしのウィーンを歌う

「コーネリアス」「舞臺の真輝」「夢の足音」「21世紀」などから選曲収録

C.D.「一路 真輝 純名里沙 美わしのウィーンを歌う」 TMPG-186 ¥3,200(税込)

ビデオ「一路 真輝/美しきウィーン夢紀行」 ¥16,000(税込)

指揮 ウィーン国立
ルドルフ・ビーブル フォルクスオーパー管弦楽団

演奏

お問い合わせは—
TMP 宝塚音楽出版株式会社
〒100 宝塚音楽所 1786-10 電話 03-797-84-1280

CDとビデオのお問い合わせは、
宝塚音楽出版 電話 03797-84-1280まで

子を持つてきてくれたり、途中で
つまったりすると励ましてくれた
りと、そういう人達に直接触れら
れたのが良かったですね。

中村 いい雰囲気だったんですね。
一路 私は女性なのに男性パート
を歌い、純名(里沙)は若いのに
30、40代の女性が唄う歌を歌わな
ければならなかったの、歌わな
な日本女性を見守ってくれたとい
った方がいいかも知れませんね。
●舞台と客席の一体感を大切に
一路 最近、基礎化粧品を発売さ
れたとお聞きしているんですが。

中村 私どもでは長年、皮膚に関
する研究を重ねてまいり、バイオ
テクノロジーを駆使して、スキン
トリガー」という高保湿成分を開
発しました。この成分を含む基礎
化粧品「ピオシグナル」スキンケ

アシリーズ(8品)を今年の1月
に発売し、多くの方に好評いた
だいております。

美しいエイジング、つまり、肌
に違和感なく、保湿効果をいか
保つかに重点を置きましたから、
いつも健やかでうるおいのある肌
になります。また、普通肌・乾性
肌・脂性肌を問わずお使いいた
できますし、天然成分を配合して
ますから肌にもなじみやすいで
すね。実際にお使いいただければそ
の効果を実感していただけると自
負しています。

一路 ぜひ使わせていただきます。
中村 ありがとうございます。

最後に、これからの予定をお聞
きたいんですが。

一路 来年の1月に宝塚パウホー
ルの公演があります。士官学校を

卒業したばかりの士官とジプシー
娘との愛を、回想する形で物語は
進行していきます。限りなく芝居
ではない芝居にしたいと演出家が
意図されていて、今まで宝塚大劇
場で上演されたことのない形式に
なると思います。その後、3月には
「ブルボン」の封印」の東京公演
があります。

それが終わると5月に「風と共に
去りぬ」を上演します。雪組用
に作って下さるそうなので、今か
ら楽しみにしているんです。

中村 宝塚は舞台と客席が一体と
なっています。夢の世界を作ら
れているわけですが、加美乃素も
全ての製品を通してお客様一人一
人とのつながりを大切に、美と
健康のお役に立っていきたくとい
う思いを込めて、今後も努力して
まいります。

なかなかのハードスケジュール
のようですが、お体に気を付けて
頑張ってください。

朝顔を洗ったと…… By KAMINOMOTO
いつもの朝じゃないみたい。
ピオシグナル美容基礎化粧品

ピオシグナルスキンケアシリーズ8品 全製品。無香料・無着色

＊クレンジングミルク 100ml/2,300円 ＊フェイスウォッシュフォーム 100ml/2,300円 ＊セラム
＊ローション(セラム) 150ml/3,500円 ＊セイスチュアローション(セラム) 150ml/3,500円 ＊セ
＊イスチュアローション 200ml/3,500円 ＊セイスチュアミルク 100ml/2,300円 ＊セイスチュアクリ
＊セラム 1,500円 ＊リソングルセラム 200ml/3,500円 (各1瓶税込価格です)

●神戸っ子同窓生交歓



左より谷水真弓さん、陳清輝さん、水澤節子さん、友久和幸さん、大塚明さん。カフェガルボにて。

私の応援団、遊び友達 長田高校の同期生

水澤 節子

〔声楽家・ソプラノ
神戸クラシック協会主宰〕

気のおけない仲間が集まって、今日の話題はもっぱら先日私のリサイタルのこと。

自称「水澤節子の座付作者」で弁護士の大塚さんは「(相聞Ⅲ)リサイタルで歌った曲・万葉集の恋歌」は万葉の情景が目に見えた」と専門家願負けに語る。

谷水さんは、リサイタルの前になると、息子の保育園のお迎えなどお手伝いいただき、私が主宰する神戸クラシック協会のダンスの先生でもあります。

さて、「元愛人の友久」を自称する友久さんは、洋服の「トモヤ」サーティーワンを経営し、全国のみならず中国へも出かけ走り回っている若き経営者。

今一人の男性は、このお店、元町にある「カフェ・ガルボ」のオーナー、陳さん。彼は芸術家のよき理解者で、カフェ・ガルボは写真展やコンサートの会場になります。

そして、かく申し上げております私は、神戸市主催のリサイタルを終えて、快い解放感を楽しんでいるソプラノ歌手でございます。声楽家として、心の琴線に触れる歌曲を歌い続けたいと願っております。撮影現場では「文藝春秋風はやめよう」などと、ワイワイガヤガヤ。長田高校十九回生の仲間達、「神戸っ子風」に、うまく写っておりますでしょうか……。