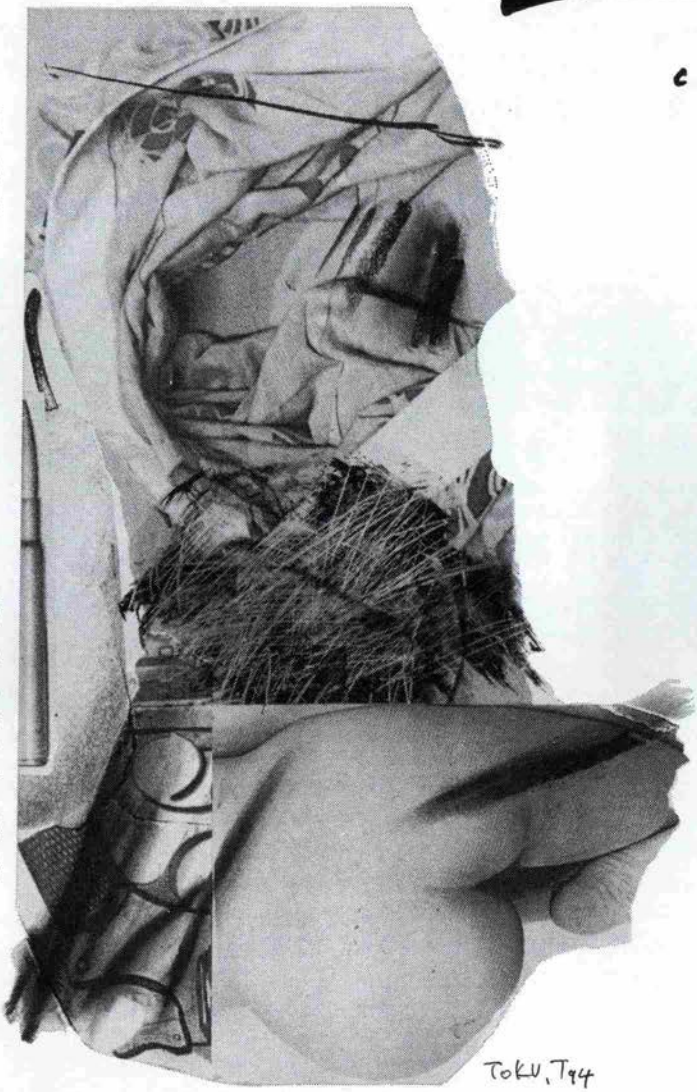
連載小説〈第2回〉　第18回神戸文学賞受賞

駆け落ち

――慶長五年九月十五日――

楽　ミュウ
コラージュ／田中　徳喜



2　前日の午後

（なんで、こんな男と、こんなことになってしもたんやろ）

さなえは素肌に麻の小袖を巻き付けながら、為助の寝姿を見下ろして、そう思った。

自分が、おかしくて、こわくて笑った。

二人がいるのは、村の北西にある、朽ちかけたうす暗い堂の中だった。屋根に拳ほどの穴が開いていて、そこから入り込む秋の黄ばんだ光が、為助を照らしていた。

為助は、為助自身が持ってきた筵の上に、裸で、俯いて眠っている。さなえを待つ間に飲み干した竹筒の酒入れが、転がっている。

筋肉でもりあがった肩を、すくめるようにして、寝ている。

小柄で、小太り。色黒で、生まれつき頑丈な皮膚で覆われている体は、ごつごつしていて、触れてみなくとも、固いとわかる。少々干からびかけた、黒ずんだ大きな赤子のように見える。

さなえは、若々しいつるりとした広い額に、ぴくっと皺を寄せてからひざまずき、日焼けした腕で、為助の体を仰向けにした。足元にたたんで置かれていた筵を取って、その体にかけた。

遅れて来たさなえを見るなり、為助は抱きついてきた。さなえは話したい事があると言って、為助の腕をほどこうとしたが、もがいている間に帯がゆるんで、着物の前が開いた。

為助は、ただがむしゃらにさなえの胸に手を伸ばしてきた。熱いと思った。為助の手は熱い。

さなえは話すのを諦めて、目を閉じた。為助の手で小袖を剝ぎ取られながら、市右衛門の指を思った。

（冷たく、長い指。肌のうえに、水の雫を落としていくような指先…）

年下の為助の力におされて、大柄なさなえは後ろ向きのまま、筵の上に倒れ込んだ。

さなえは両腕を、それぞれ左右に伸ばし、体を開いて、まるで、時折そよ風の吹く野原で昼寝でもしているように、じっと、していた。

（旦那さまが知ったら、どうするやろ）

さなえはぼんやりと考えた。

為助に抱かれる時は、いつもそのことを考えた。

いつか為助とのことを市右衛門が知る日。その日の市右衛門を、夢をみるようにさなえは想像した。

市右衛門が、自分にむかって激しく罵る姿をみたいと思った。

責められて、揚げ句に離縁を言われるか、それとも大切にしている火縄銃で、いっそのこと殺してくれはしないかと願う。

市右衛門が知らないふりをして、自分を許してしまうとしたら…。

そうなってほしくない…。

と、考えていた最中に、

為助の体が、急にさなえの上に倒れてきた。倒れてきた時には、もう鼾をかいていた。夢を見終わらないうちに、起こされた気がした。さなえは不満だった。為助の体をはねのけて立ち上がった。

そして、その姿を見下ろしていたのだった。

さなえが筵を、為助の首の辺りまで引き上げていると、酒の混じった息が、さなえの顔にかかった。

さなえはその顔をじっと見た。

神社の狛犬が思い浮かんだ。狛犬が愛想笑いをしたら、為助のような顔になるだろう。眉、目、鼻、口。どれもつくりは大きいが、しまりがない。太い毛虫のような眉。目と目の位置は離れていて、鼻は団子鼻。唇は厚い。

その口から、よだれが垂れている。自分で気ままに刈った髪は乱れている。

さなえは、髪のかたちぐらいどうにか整えられないものかと、為助の傍らにしゃがみこみ、髪に触れた。

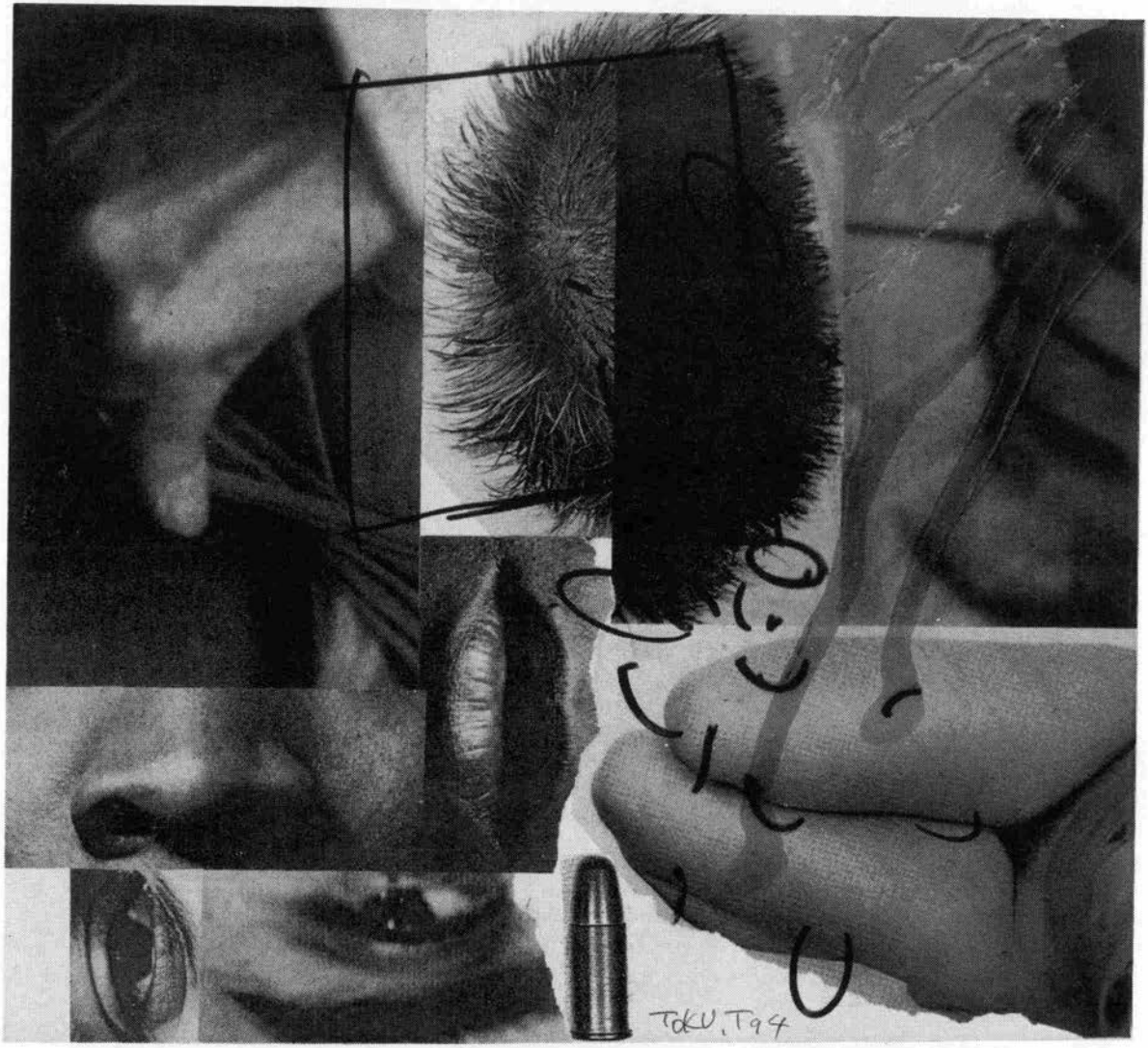
為助の髪は堅い。怒った犬の毛のように、立っている。二寸ほどに刈ってあるが、ところどころ長かったり短かったりする。

暫く指でとかしてみたが、髪はとかした後から後から立ち上がってくる。むきになって、両方の手のひらで押さえつけてみた。力を入れて押さえてみたが、だめだ。

さなえがそうして髪を触っていても、為助は少しも動

かない。鼾もとまらない。
さなえはだんだん苛立ってきた。目を吊り上げた。広い額と広い頬の間で細長い目が、砕かれたビードロのかけらのように、ぎらぎらした。
屋敷を出る時のことを思い出した。
下女のはなには、いつ旦那さまが帰ってくるかわからないから、酒をわけてもらいに行っておくのだと言った。口実だった。だが、二、三日うちにも、村をまき込む大きな戦(いくさ)があるかもしれないという不安が、さなえにはあった。それは村の誰もが感じていることだった。
そして、もし大垣城より西、この岩手村、関ケ原から不破の関に至る狭隘の地で合戦ということになれば、赤坂にいる市右衛門が、戦の前に、何日かぶりで、屋敷に戻ってくるかもしれないとは思っていた。
市右衛門が仕える美濃国不破郡の領主、竹中丹後守重門は、徳川家康に従うため、赤坂の陣営に入っていた。
さなえは屋敷を出ると、村人に怪しまれないように遠回りをしてこの堂に来た。何十年も前に殺された住職の亡霊が出るといって、村人がほとんど近づかない寺の敷地にある堂だった。
来てみると、為助は酔っていて、さなえを自分がしたいようにした。そしてだらしなく鼾をかいた。
嘘をついて、気味の悪い寺まで会いに来たのに…。
さなえは無性に、腹がたってきた。
突然、十本の指の爪を、為助の頭の皮につきたてた。そして、掻きむしった。
為助の髪が、思うとおりにならないから、この髪が、何もかもこの髪が悪いのだと思った。
粉雪のようなフケが舞った。
「あああ　あー」
為助が目を閉じたまま、声を上げた。さなえは一段と爪に力を入れた。フケと一緒に髪が飛び散った。
「あー　うううう」
為助が唸った。

「痛いか？」
少しは気がおさまって、さなえは為助の頭から、手を離した。
「気持ちええ」
為助が言った。
「えっ」
さなえは呆れた。そして、反射的にこつんと為助の頭を殴った。それを合図に為助は目を開けた。
「長いこと、あろおてないなあ」
為助は片手で頭を掻き、欠伸をした。
「髪をきちっとして」
さなえは正座した。
「どういうふうにや」
為助は頭を浮かして、さなえの太ももの上にのせようとした。さなえはその頭を避けて、少し離れた場所に座り直した。
「のばしてから、結うなり、くくるなりして」
「いやや」
「なんで」
「仕事にさしつかえる」
「えっ」
「長いとじゃまなんや」
為助の言いわけを聞いて、さなえはわざと大袈裟に笑った。
「一人前の仕事もできないくせに」
吐き捨てるようにさなえが言うと、為助は背を向け、体を丸めた。
「はよう、兄(あに)さんみたいな職人になるんや」
為助は口をとがらせた。
為助が兄さんと呼ぶのは、去年の夏死んださなえの兄のことだ。
三年前、河内国から数人の、鉄砲鍛治の職人と、その家族が岩手村に移り住んだ。その中にさなえと兄の辰吉(たつきち)、為助がいた。


TOKU, T94

辰吉は若いわりには腕のいい職人だった。岩手村にきた頃からは、ほとんど休みなく働いていたが、それでも注文はさばききれなかった。

為助は、岩手村に移ってくる少し前から、辰吉を手伝いながら、仕事を習うようになっていた。

熱心だが、為助の腕はなかなか、あがらなかった。独り立ちする年齢になっているのにできない。不器用だった。

辰吉は為助を始終叱った。けれど、どんなに叱られても、為助は辰吉をたよって、離れなかった。

「為助はあかんて、兄さん、あきらめてはったわ」

「……」

「ようゆうてはったわ、あいつの、しつこさだけには負ける。のがれられそうにないから、一生面倒をみてやることにした、て」

「……」

さなえはわざと、怒らせようとして言ったが、為助は黙っている。

「兄さんな…」

さなえは言葉につまった。

胸の中に悲しみが込み上げてきていた。

（そのくらいにしておけ）と、辰吉の温かな声が、今にも聞こえてきそうな気がした。そういう兄だった。

兄とふたりで生きた年月を、さなえは思いだした。

為助の髪のことは、もう頭に無かった。

「わいより先に死ぬなんてな」

為助の目から涙がこぼれた。

「寝床の中で静かな顔して、死んどったで。兄さん働きすぎたんや」

さなえは唇を強くかんで、屋根の穴から空を見上げた。涙で空の色はわからない。

「戦や。鉄砲なんか戦さえなければ、ようさんいらんもん。戦が兄さんを殺したんや」

為助と一緒に泣きたくなるのを我慢して、顔を上げたままさなえは言った。辰吉が死んでから、思い切り泣いたことはなかった。泣くのがいやだった。

「そやなあ。さなえさん」

為助は鼻水をすすりあげた。

「戦がのうなったら、わい鍬や斧をつくる。それで食うていけんなだら、畑仕事でも、振り売りでもなんでもするけどなあ」

「うん」

これから先、兄のかわりに為助をみつめて生きていくのだと、さなえは思った。

そして、そういう気分の片隅で、戦が無くなったら、旦那さまはどうするのだろうかと考えていた。

痩せぎすで色白の市右衛門には、百姓も職人も似合いそうにない。市右衛門は鉄砲を撃つことしか、出来ない。戦がなくなれば、惨めで、可哀想な男になってしまうに違いなかった。

さなえが、ぼんやり考え込んでいるのを見ると、為助は寝た姿勢のまま、脱ぎちらかした着物のあるところまで転がっていった。

そして、思い出したようにふいに起き上がった。

「じっとしてられへん。鎧と兜つけた奴らが、いつこの村で、殺し合い始めるかわからんもんな。あっちからもこっちからも、ようさん集まってきてるいう噂や」

急いで着物の袖に腕をとおした。

「そや。その話しようおもうて。戦が始まれへんうちに、逃げなあかん」

「おお」

為助はさっさと筵をたたんで片手で持ち、座ったままのさなえの手に、瓶を持たせた。酒をいれるために、さなえが持ってきたものだった。

「もし急なことになったら、ここで落ち合わへん？　為助は、うちの屋敷に寄ってからここへきて」

さなえは今日、会う前に考えていたことを言ったが、言いながら、為助に悪いような気はしていた。

市右衛門しだいで、この堂に来れないかもしれない。その時は屋敷に、為助のために書き置きをしておこうと思っていた。

「わかった」

為助は堂の戸に手をかけて、さなえを振り返らずにこたえた。耳ざわりのいい、やさしい口調だった。

愛読者のためのコミュニケーションサロン

神戸っ子倶楽部新会員
継続会員ご案内

■神戸っ子倶楽部では、ただ今会員を募集しています。会員の方には「月刊神戸っ子」を1年分お届けします。また、神戸っ子倶楽部の会報として、「月刊神戸っ子」の誌面上に、「神戸っ子倶楽部ニュース」を毎月掲載、会員の動きなど様々な情報を提供します。さらに年2回、文化性の高いイベント（コンサート、美術展、演劇など）に特別割引または無料でご招待いたします。年会費（入会金を含む）は1万円です。

神戸を愛する人たちのカルチャークラブ「神戸っ子倶楽部」。あなたも ご入会になって豊かな神戸っ子ライフをお楽しみになりませんか。

会員の方は有効期限をお確めのうえ、継続会員として年会費をお納めください。

□入会申込・お問合せは——

〒650 神戸市中央区東町113—1 大神ビル9F
TEL・078—331—2246
FAX. 078—331—2795

★ Kobecco club　会員情報

春一番この出会いが幸せを呼ぶ

神戸っ子祭り

4月13日（水）
18:00開宴

神戸ポートピアホテル
偕楽の間

会 費 ¥15,000
<一般>

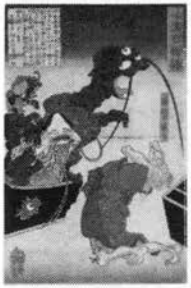
¥14,000
<神戸っ子倶楽部会員>

- 月刊神戸っ子33周年記念祝賀会
- 第23回ブルーメール賞受賞式
- 平成6年度神戸酒徒番附発表
- 恒例チャリティ福引
- ショータイム
  〝神戸っ子ミュージシャン
  イースターパレード〟

神戸のミュージシャン達が続々登場!!
皆様お誘い合わせの上、お越し下さい。

のんのんばあが案内する

水木しげると日本の妖怪展



2/5（土）
▶3/21（祝）

午前10時～午後5時
月曜休館
（3/21は開館）

一 般　¥1,000
大・高生　¥700
中・小生　¥400

兵庫県立近代美術館

上記チケットを会員の方10組20名様にプレゼント　締切は2/20着。

第3回舌耕会へのお誘い

2月15日（火）午後7時より
日本料理“かじき”にて
「くえ鍋と美酒小鼓を愉む」

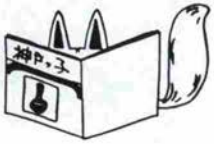
会費　¥11,000

（定員20名お早くお申込み下さい）

■上記プレゼントを御希望の方は、ハガキに**住所・氏名・会員No.・電話番号・希望のプレゼント**を明記の上、〒650 中央区東町113—1 大神ビル9F月刊神戸っ子・神戸っ子倶楽部まで

神戸っ子と出会う時

月刊「神戸っ子」は思いがけないところで…



ホテルオークラ神戸
新神戸オリエンタルホテル
オリエンタルホテル
神戸ポートピアホテル
ホテルゴーフルリッツ
三宮ターミナルホテル
ホテル神戸
神戸ワシントンホテル
ホテルグランドビスタ
グリーンヒルホテル
ホテル三宮セントラル
タワーサイドホテル
雅叙園ホテル
ホテル全但
六甲山ホテル
六甲スカイヴィラ
神戸北野ホテル
神戸ベイシェラトンホテル
ホテルブラザ（大阪）
神戸ハーバーランドニューオータニ
パレス神戸
神戸文化ホールPG
シネマガイド
兵庫県民会館
そごう神戸店美術画廊
ファミリア北野坂ハウス
ブティック魔女
アトリエよしこ
柊
BARトム・キャンティ
キャノン
にしむら珈琲各店
ハイジ芦屋店
クラブ小万
珈琲倶楽部
東京宝塚劇場宝塚センター
ルミナス神戸
兜子館
カイザー
グリル青山
神戸阪急
神戸西武百貨店

★定期購読のお申し込みは
1年分4500円
郵便振替口座神戸 6−45196

★発行にいろいろお世話いただいた方々

青木重雄
朝比奈隆
荒川克郎
有澤春生
石阪武
石田信一
櫟木野一
茂男
有吉司
達朗
島義
木尾俱
牛田喜八郎
小塚一民
鬼原俊
小野六
貝原健
貝井一
柏納一
嘉上毅
木瀬六
木林勉
上下一
川口衛
泉章夫
小室豊允
雀部昌吾
雀部虎四郎
佐藤廉
笹山幸
塩路義
司馬遼太郎
新谷英
妹尾智
高橋孟
滝川作
田辺司
田崎聖
陳津俊
筒井隆
土高芳
外井子
永島吉
中田一郎
中内力
中西昭
澤
長
灘本唯人
瀬戸香梅
成田還
難波功
西村
野澤
福井
福田
福本
宮崎
宮地
牧永
松花
藤崎
藤井
百米
森崎
望月
森本
山田
山吉
行川
淀青
神戸百店会
神戸青年会議所
長田治
哉女
恭一
泰隆
辰佐
定好
襄雄
辰稔
冬正
高二
統彦
紀男
震子
惇一
廣郎
太敏
一郎
功
宮
福
坂
畑
野
西
難
成
瀬
本
唯
人

●神戸っ子は左記の書店で

★神戸市東灘区
ウオザキ書店
小原光文堂
本山文盛館
北村書店
キティ
御彩宝盛館
甲南堂
甲南ブックス
御影ブックス
甲南大学生協
ジュンク堂住吉店
★神戸市灘区
雄倉書店
南天荘書店
ブックフォーラム
ユーカリ南天荘
ブックスのじぎく
サンブックス
ウオザキ書店
神戸大学生協
せかい書房
フォレスタ南天荘
★神戸市中央区
宝文館
海文堂
丸善
日東館書林
ラブリー元町
ホンジョー
漢口堂書店三宮店
ジュンク堂書店
流泉書房
コーベブックス
AZ
朝日屋ポーイ店
三宮ブックス
ジャパンブックス
カスガノ書店
なかやま書店
リブロ
★神戸市兵庫区
神文館メトロ店
隆司書房
花咲く街角
かもめ書房
合城屋書店
前川書店
★神戸市長田区
日東館長田店
高田屋書店
キリン堂書店
★芦屋市
芦屋宝盛館
源氏書房須磨寺店
博文堂書店
流泉書房
★明石市
木村書店
★加古川市
ブックスアルファ
詳文館
★姫路市
ぷっく・ぴっと
三耕堂
★神戸市西区
ジュンク堂学園都市店
★西宮市
千種書房
夙川書房
アイビー書房
華文堂
シオサイ
ブックスヴィラ
青楓堂書店
★神戸市東区
ぶっく・ぴっと
★神戸市北区
ブックスヴィラ
★芦屋市
ぶっく・ぴっと

●編集後記

★神鋼ラグビー部が日本一V6を飾った。おめでとう！
並大低でない快挙である。スポーツ都市神戸のシンボル…。今年は、オリックスも頑張ってほしいもの。めざせ日本一を！＜小泉美喜子＞

★恒例の酒特集。時代とともに酒の飲み方も変わる。仲間とカラオケバーでわいわいやるのもいい。しかし大人の男なら一人で静かに飲みたいさて今から飲みに行くか。＜佐井＞

★喜びを2倍、3倍にして、人に分け与えられる人が居る事を知りました。御手洗佑美さんは、天使のような方です。回復を祈ります。＜塚原＞

★今年初の観劇は「東京壱組」の芝居。開演前に原田宗典さんに握手をしてもらって思わずニッコリ。私のミーハーぶりも健在だ。＜日野＞

★押し入れに小さくひからびたやもりの子のミイラを発見。吹けば飛びそうなその子は手の平でちぢこまり吹いたら飛んでいった。＜藤田＞

★ひとり身の心に寒いイベントづくめの冬も、後はバレンタインを残すのみ。貰えない男とあげる人のいない女。怪しいのはどっちだ。＜沢村＞

★単なる軽さはおもしろくありませんが、上質を備えた軽さは気持ち良いです。サンディーの新譜を聴けばわかります。＜乙武＞

★奥飛騨の温泉郷、露天風呂での雪見酒、ああ正に夢心地だった。小誌恒例の酒特集号、今年もこれで一杯、夢心地間違いなし!!＜河村＞

★神戸ブライダル都市づくりを考える。愛結ぶ街。として、皆で新たなイメージ作りを。そして私は、じっとその日が来るのを待つ。＜大西＞

★〝恐竜の脳で生きる〟と西大條学さん。我が編集室女性陣はすでに皆恐竜。私は恐い。＜福明＞

★チョコよりダンゴ。これが、結婚の正体や！新米美人？主婦記者参上。どうぞヨロシク。＜水澤＞

神戸っ子 NO・394
★発行／1994年2月1日
★編集人／小泉美喜子
★発行人／小泉康夫
★発行所／神戸っ子編集室
神戸市中央区東町113の1
大神ビル9階 〒650
☎078（331）2246（代）
FAX・078（331）2795
頒価300円 送料66円

牛肉豆腐

豆腐と牛肉の煮込

寒風吹きすさぶ今の季節には芯から身体を暖めてくれる煮込が最適です。牛肉と豆腐の絶妙のコンビネーションが一味違った味覚を演出、心までホカホカにしてくれる自慢の一品です。

広東料理
神戸元町別館牡丹園

本店／神戸市中央区元町通1-11-3 あさひ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

Bowling パーティパック が 今、注目です!!

お一人様ボウリング3ゲーム(予約料・貸シューズ代含)＋お飲物(カンパイビール or ジュース、ビール、お酒)＋お料理
3300円より承ります。

みんなでおしゃべりできて、楽しめて、しかもおいしく食べれて低料金。
そんなイベントがグランド六甲の"ボウリングパーティパック"で手軽にできます。ボウリングコンペでエキサイトしたあとは、レストラン・コラージュでリッチなお食事。今までと違う充実感に、きっとみんながひたれるハズ。

レストラン
Collage
コラージュ
グランド六甲1F
営業時間11:30～22:00
TEL (078) 821-2692
FAX (078) 811-3392

Grand Rokko
グランド六甲
☎078(841)3151㈹ ボウリングセンター

神戸市灘区友田町5-2-3
TEL (078) 841-3151㈹
年中無休 駐車場完備

Shopping & Taste

●真珠と宝石

淡水真珠の天然色とバロックの魅力。当店オリジナル商品。
¥35、000～¥60、000

富美宝飾

ジュエリー・アドバイザー 呉 富美

中央区下山手通3-1-15 シエンビル5F
トアロード　(078)331-4740

●シュークリームの店

甘さひかえめのクリームと、カリッと堅焼きのシューが自慢。プレーン、チョコレート、抹茶、コーヒー、レモンの各フレイバーをお楽しみ下さい。

まあるい顔の しゅうくりん屋

さんプラザＢ１　☎(078)331-5276

●とんかつ・えびかつ

伝統の味、とんかつとえびかつは厳選された素材にこだわり続けています。カラりとした揚げ加減は、武蔵ならではの味わいです。

とんかつ むさし 花

本店／三宮・センタ街　(078)321-0634
さんプラザ店　(078)391-2427
西神そごう店　(078)992-1634

●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。くつろぎの中に深い味わいが楽しめます。

カフェ ド ラセール LASSERE

中央区雲井通４丁目 神戸新聞会館 (078)221-8155

神戸文化短期大学服飾学科 神戸ファッション専門学校 '94 ファッションフェア

フィナーレは、全員登場して華やかに、美しく

写真左／大賞・福富芳美賞受賞（神戸ファッション専門学校ファッションクリエーター学科3年松石光代さん）作品　右／神戸ファッション専門学校校友会からの草美会賞受賞（同ファッションビジネス学科2年津田佐和子さん）受賞作品

一月二十三日（日）、神戸国際会館大ホールにおいて、"'94神戸文化短期大学・神戸ファッション専門学校ファッションフェア"が開催された。

ファッションデザインコンテストとファッションショーの二部構成で行われたこのフェア、第一部のファッションデザインコンテストでは、「自由形」をテーマに、神戸文化短期大学の服飾学科及び神戸ファッション専門学校の生徒の千七百八十七点の応募作品の中から、第一次のデザイン画による審査を通過した二十四点がショー形式による最終審査に臨んだ。審査の結果、大賞・福富芳美賞には、神戸ファッション専門学校ファッションクリエーター学科の松石光代さんの作品が選ばれ、賞状・トロフィーと、副賞のヨーロッパ旅行を手にした。

第二部のファッションショーでは、"フードでモード"と題し、最近の社会状況、人々の意識の変化を背景とした、クリエイティブで豊かな感性に満ちた質の高い生活への提案を、オードブルからデザートまで、フランス料理のフルコースのイメージで表現するというユニークなもの。白とアイボリー、クリーム色の素朴で可愛らしいドレスで表現した"パンとチーズ"、スーツやビュスチェに大胆なステッチ、刺繍を施し、ハードな感覚で表現した肉料理"牛肉の赤ワイン煮込みブルーベリー添え"など、各々の技術の中で工夫を凝らした味わい深い作品が次々と登場した。

また、プロのモデルに混じり学生達も出演したが、オーディションで選ばれた学生モデルの他、特に同校のショーの特徴として、一年生の全員が自作の服を身に付け登場。若さと大きな可能性を感じさせるショーに観客の盛んな拍手が送られていた。

神戸文化短期大学には、服飾学科の他に、デザイン美術科、教養学科があり、二月十八日から二十二日まで、ギャラリーさんちか・さんちかホールにおいて、デザイン美術科の学生の作品展が開催される。

また、神戸ファッション専門学校には、大賞に輝いた松石さん（神戸文化短期大学服飾学科卒業後、同専門学校入学）が在籍するファッションクリエーター学科（三年制）の他に、ファッションビジネス学科（二年制）がある。

学校法人 福富学園

Kobe College of Liberal Arts
神戸文化短期大学
〒673 明石市明南町2丁目1番50号 ☎ (078) 927—0771 (代)

KFI

KOBE FASHION INSTITUTE
神戸ファッション専門学校
〒651 神戸市中央区国香通6—7 ☎ (078) 241—8611 (代)

FOOD de MODE

新鮮野菜のサラダは、ナチュラルカラーのコットンで

繊細な手工芸をほどこした可愛いドレスのパンとチーズ

先ずは、華麗なオードブルから召し上がれ！

豪華なウエディングケーキで
フィナーレを

デザートには、甘く可愛いプチケーキを

大胆に、ハードに、肉料理はボリュームの一品

淡く美しく染め上げた魚料理“甘鯛のグリエ”

私達が神戸の花嫁さんを美しく演出します。

BRIDAL PRODUCER

料亭●レストラン&バー
北野異人坂

神戸市中央区北野町2-9-22 ☎0120-039157 無休
営11時～22時（日・祝は17時まで） Jazz Live 19時～

ブライダルをトータルに
コーディネイト致します。

ギャルリー de フルール

華楽園

マリヤブライダル
神戸市中央区山本通3丁目14－14
TEL.(078)221－1585(代)
FAX.(078)221－1586

慶びの家具

お嫁ぎ先で、『江戸屋の家具』と
ご自慢下さい。

ご婚礼家具のご予約を承っております。

LIVE IN家具 FUKUI
江戸屋
EDOYA TRADITIONAL INTERIORS

株式会社 江戸屋家具店
〒652 神戸市兵庫区塚本通2－1－1
☎ (078) 575－3120
JR兵庫駅、高速新開地駅より徒歩5分。

KOBE BRIDAL ――春・風・こうべで結婚しよう―― ♥♥♥

村上和子のグルメ対談

●日本料理店〝かじき〟リニューアルオープン

かじきまぐろにあやかった人と人との和を大切に

島村直孝さん〈かじき主人〉　村上和子さん〈ジャーナリスト〉

「遠くから来たお客様を安心して案内することができるお店ね」と村上さん。
左より板前の久保栄克さん、島村さん、臼井伸一さん

昨年十月、リニューアルオープンした鯉川筋の日本料理店〝かじき〟。ご主人と奥さんの温かい人柄と生きのいい魚料理が人気です。村上和子さんも〝かじき〟ファンの一人。今日はリニューアルして初めてお店を訪れました。

村上　まあ、とても広くなったのね。カウンター席もすっきりとしているし、何より玄関を上がったところが広くてゆったりとした雰囲気ですね。

島村　リニューアルして、二階席も始めました。これまで入りきれなかったお客様にも、ゆっくりとお食事していただけます。

村上　お二階のお座敷に置いてあった灰皿も素敵でした。しょう油差しやつまようじなど小物にも気を使っておられるのね。ところで新しくなってからメニューも変わったのですか？

島村　お鍋などのコースが増えました。お昼の定食も始めたんですよ。おすしの盛り合わせで850円です。

村上　まあ、そんなに安いとお客

様も多いでしょうね。仕入れも大変なんじゃないですか。

島村 おかげさまで以前と比べてお客様も二倍に増えました。改装したから値段を上げるということはせず、かえって下げたのが良かったのでしょうか。

村上 ここのお店は魚好きのお客さんにとっては、本当に確かな、安心できるお店ですものね。これまで以上に入り易くなって、うれしい限りです。

黒塗りの机が部屋を落ち着かせる

★お薦めはおこぜの生け造り

村上 今、一番お薦めの料理は何ですか。

島村 私共の店は以前からですがおこぜがよく入ります。今、一番おいしい時ですよ。またクエ鍋が人気です。どちらとも最近は手に入りにくくなりましたが。

村上 こちらでは仕入れはどちらからされているのですか。

島村 垂水漁港です。私の兄が魚屋を営んでおりまして、そこから仕入れているんです。

村上 神戸には垂水、舞子、塩屋の魚港がありますが、どこも瀬戸内海の生き生きした魚が水揚げされますね。お兄さんが魚屋をしていらっしゃるんですか。だからおこぜが手に入り易いのね。

島村 どんな魚でも食卓に上がるのは神戸だけですよ。神戸はぜいたくな街です(笑)。おこぜはうす造りが一番おいしいですよ。肝も全部食べられます。

村上 ほんと。口に入れたらとろけそうだわ。今、このお店ではおいくらぐらいなんですか?

島村 うす造りが二人前で八千円から一万円ですね。

村上 安いわねェ。十年前から上がってないんじゃないですか?

★かじきまぐろにあやかって

村上 "かじき"という名前はかじきまぐろから取ったんですってね。これはどうしてですか?

島村 いえ…。この魚は一匹釣れたら必ずつがいで釣れるほど、夫婦仲が良いそうで…。

村上 まあ!(笑)良いお話ね。それにあやかって、お客さんの幸せを祈り、ご主人と奥さんの仲も良くなる、と。あとの料理はお客さん次第?(笑)ここのお店は格式張らないアットホームなところが魅力です。これからも仲良く頑張って下さいね。

新しくなった"かじき"と奥さんの沢美さん

定休日
毎水曜日

日本料理

かじき

〒651 神戸市中央区中山手通4丁目2-2
TEL.(078)332-6029

醸造元 西灘酒造場

〒669-43 兵庫県氷上郡市島町中竹田1171
TEL.(0795)86-0331

オートクチュール100年展

1994年2月4日(金)〜3月13日(日)

神戸阪急ミュージアム(神戸阪急6階)

【開館時間】平日:午前11時〜午後7時
土・日曜・祝日:午前10時〜午後7時
(催し最終日は午後5時終了)
閉館30分前までにご入館ください。

【休館日】木曜日【入館料】一般800円(600円)大学・高校生600円(400円)
65歳以上・中学生以下は無料
(ご内は前売券および団体10名様以上の料金、入館料には消費税が含まれています。)

【主催】朝日新聞社【後援】外務省、文化庁、アメリカ大使館【協賛】NTT

【特別協力】財団法人ファッション振興財団【協力】ブルックリン美術館、日本航空、七彩

キャロ姉妹 イブニング・ドレス 1921年
PHOTO © 1993 JOHN BIGELOW TAYLOR

神戸ハーバーランド

神戸阪急

神戸市中央区東川崎町1丁目7番2号
〒650 電話(078)360-1231

阪急東宝グループ

再生紙を使用しています。

100年にわたる歴史をもつ パリのオートクチュール。

1858年にシャルル・フレデリック・ウォルトがクチュール・メゾンを創設して以来、数々のデザイナーが話題を提供しつづけています。"オートクチュール 100年展" では、モードの歴史を衣装とともに時代を追って紹介します。

【出品デザイナー】

●ウォルト ●ポール・ポワレ ●パキャン ●バレンシアガ ●ピエール・バルマン ●シャネル ●スキャパレリ ●ヴィオネ ●クリスチャン・ディオール ●チャールズ・ジェームズ ●ジバンシィ ●イヴ・サンローラン ●ピエール・カルダン 他

冷凍保存庫は一家に一台。

イギリス製102ℓの大容量・専用冷凍庫。直冷、マイナス18℃～20℃で急速冷凍！

▲食品やサイズや用途によって分けて保存できる便利なバスケットが付いています。

★現在の使用冷凍冷蔵庫にプラス・ワンで冷凍食品の保存スペースの問題は解消！

冷凍食品の種類や品数が増え、ホームフリージングが盛んになってきた今、専用冷凍庫の人気は急上昇中。そこでアイスシェフ。イギリス生まれの大容量、高性能の本格的な冷凍庫です。スイッチひとつで急速冷凍。食品の細胞を壊さず、栄養分を逃さず冷凍でき、おいしさを保ちます。コンパクトサイズで堅牢な材質、省エネタイプで低騒音設計、冷気が逃げない、上開きで内カゴ付です。

お使い頂いている方々のお話を伺ってみると、「ふたが上に開くところがいいね。商売柄、ふたの開けたり閉めたりが多いから、こうでないとすぐに冷気が逃げてしまうんだ。夏場はとくにね」「急速冷凍スイッチがついているから旬の野菜も魚もそのままの鮮度でフリージングできる。それにしても、機能や容量から見ても、これ、安すぎるんじゃないの？」ということです。

なぜフォースターマークに認められているほどの逸品がそんなに安いのかというと、英・ノーフロスト社の「4立方フィート（約113ℓ）以下の冷凍庫しかつくらない」という徹底した方針により、構成部分の共通化と大量生産が実現したからなのです。ご家庭ではもちろん、業務用の補助ストッカーとしてもご使用頂けます。

ICE NEW CHEF

J105型　有効内容積 102ℓ

- 低騒音、高出力で省エネタイプの密閉式コンプレッサーを搭載。
- 外気の変動から庫内温度を守る厚さ2インチ（約5cm）の断熱壁。
- 万全な断熱が、冷却効果を最大限に発揮させ、省エネにつながります。
- 外気温、貯蔵食品の量に応じて調節できる「温度コントロールダイヤル」付、サーモスタットの働きにより庫内温度を保ちます。
- 操作パネルには日本語の操作シール付ですから、どなたでも簡単に操作できます。
- 気密性の高いガスケットが上ふたと本体をジャストフィットさせ冷気を逃がしません。
- 急速冷凍スイッチ。このスイッチを入れれば、栄養分をそこなう細胞破壊をおさえて生鮮食品を急速冷凍できます。
- 直接冷却方式ですから庫内をむらなく冷凍、しかも-20℃～-22℃の庫内温度で、24時間当り6.5kgの冷凍が可能です。
- 底部をサビから守る取付簡易型キャスターを同梱。
- 便利なハーフサイズのバケット付です。
- 運転表示ランプ付　●カラーはホワイト

NORFROST

イギリス・ノーフロスト社は、冷凍庫専門メーカーです。

ノーフロスト社はフリーザー専門メーカー。イギリスでは4立方フィート（約113ℓ）以下の冷凍庫では90%以上、欧州では70%のシェアを持ち、定評があります。

イギリス・ノーフロスト社製
家庭用冷凍庫アイスシェフ
特別価格　**¥59,800**

お申込みはハガキにお名前・住所・Telをご記入の上、下記へお申込み下さい。
（代引にて送らせて頂きます）

豊田貿易
神戸市垂水区王居殿2-5-33
Tel(078)752-8886

フリージング時代をリードします。

新鮮なおいしさを、いつでもスピーディに料理するクッキングに、フリージングは欠かせません。ここ数年、冷凍食品のバラエティも格段に豊かになってきました。今や家庭の主婦もホームフリージングを活用する時代。味のプロにとっては、冷凍庫内のストックの量が、おいしさを左右するといっても過言ではありません。専用冷凍庫のニーズが高まる中、その声にお応えするのが、英国の小型冷凍庫専業メーカー、ノーフロスト社のフリーザー「アイス・シェフ」。その102ℓという大容量と高機能で、一般家庭用としても、業務用としても高い評価を得ています。上開きタイプの本格派フリーザー。

「アイス・シェフ」は、直接冷却方式を採用。チェストタイプの上開き式ですから、冷気を逃がさず、庫内をむらなく冷やすことができます。さらに、庫内温度を守るために、約5cmの厚さの断熱材を使用しています。

世界で認められたトップメーカー

ノーフロスト社は1972年に設立。常に技術の開発に努め、必要部品の90%は自社生産し、品質の保持とコストダウンを実現しました。チェストタイプ小型冷凍庫（140ℓ以下）では、その優秀性により英国では100%、ヨーロッパで70%と圧倒的なシェアを誇り、世界各国で愛用されています。

クオリティの高さを誇る数々の機能

ノーフロスト社は、英国を代表するハイテク企業「アイス・シェフ」には、小型冷凍庫専業メーカーの誇る機能が駆使されています。大きな特徴として挙げられるのが、温度コントロール・システム。外気温や貯蔵食品の量に応じて7段階の温度調節が可能、節電にも役立ります。また、急速冷凍スイッチが付いて、生鮮食品をスピーディに冷凍することも可能。食品の鮮度や栄養分をそこなうことなく一気に冷凍することができます。

使いやすさを考えた日本特別仕様。

高出力のコンプレッサーは、密封式で極めて静か。日本語の操作シール、ハーフサイズ・バスケットなど、使うひとの立場に立った気配り設計も「アイス・シェフ」ならではの特長。設置場所に合わせて、スライドインとしても、フリースタンディングとしてもご使用いただけます。

型式		J105				有効内容積(ℓ)	102		
外形寸法(mm)	高さ	840	電気定格	相・電圧(V)		単相・100	材質	外装	エポキシ仕上げ鋼材
	幅	550		周波数(Hz)		50/60		内装	ハンマート・アルミ
	奥行	570		圧縮機出力(W)		60		遮断材	硬質ポリウレタン
庫内寸法(mm)	深さ	515		電熱装置出力(W)		15	機能	自動温度調節器	付
	幅	445	性能	庫内温度(℃)		−20～−22		急速冷凍スイッチ	付
	奥行	445		24時間当りの冷凍能力(kg)		6.5		通電ランプ	付
重量(kg)		29	冷却方法			直接冷却方式	付属品	バスケットX1・保温用ヘラX1・簡易キャスターX4	