

# THE KOBECCO

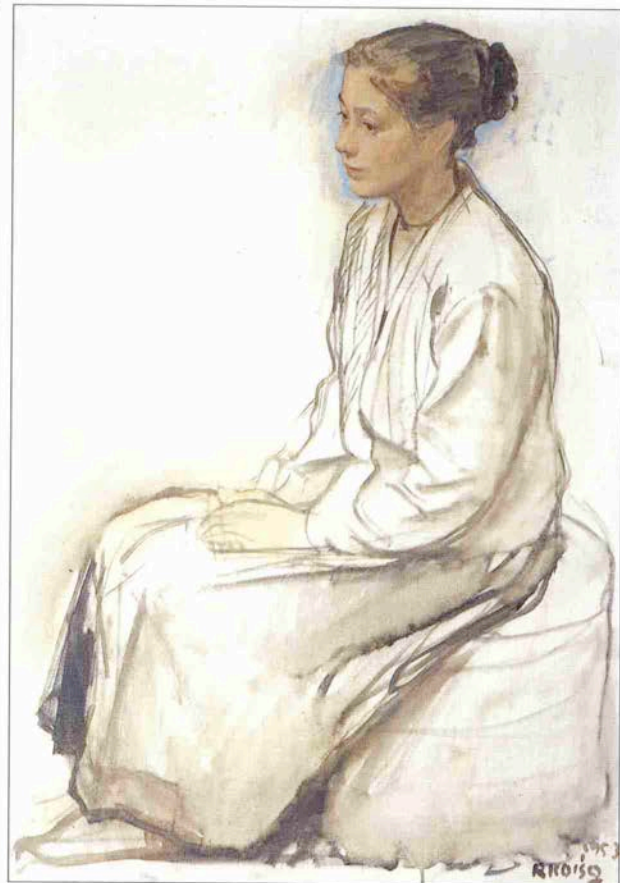
NOVEMBER '96 No.426



月刊神戸っ子 11

神戸っ子 昭和40年1月20日 第三種郵便物認可  
1996年11月1日印刷 通巻426号  
1996年11月1日発行 毎月1回1日発行

★オリックス・ブルーウェーブ  
日本一祝勝特集



小磯良平「婦人像」

Mademoiselle  
Dior

際  
立  
つ  
冬  
の  
エ  
レ  
ガ  
ン  
ス  
—  
。



ベニヤJCBカードご入会のお勧め!!

※うれしい特典がいっぱいのベニヤメンバーズカード  
受付中 お気軽にお申し付け下さい。



**BENIYA**

KOBE OSAKA TOKYO

KOBE ●本店 ●エルベ店 ●ページェー店 ●ウイング店  
●さんちか店 ●ハーバーランド店 ●西神ブレンティ店  
OSAKA ●三番街店 ●ミナミ店 ●近鉄店  
TOKYO ●銀座店 ●自由ヶ丘店 ●日比谷店



# 神戸の人 MIMOMODAを装う

KOBEのすてきなミセス(13)

奥野妙子さん

ジャズの大好きな奥野さん。POPなジャケットでスイング気分です。

〈神戸市立博物館前にて〉

## MIMOMODA

阪急梅田店〈マダム エレガンス〉大丸心斎橋店〈サロン・ド・グウ〉高島屋大阪店〈サロン・ルシック〉近鉄阿倍野店〈特選サロン〉

MIMOMODA 神戸北野坂店 神戸市中央区北野町2-7-13センターポイントビル2F-B TEL (078) 241-1697 FAX (078) 241-0391

ニコ インターナショナル株式会社

神戸市灘区篠原北町2-5-15 TEL (078) 881-1151 (代) FAX (078) 881-3335

枯れ葉色の夢



Pearl Communication  
 KINOSHITA  
PEARL  
CO., LTD.

パールサロン神戸  
〒650 神戸市中央区山本通1-7-7(北野坂)  
TEL. 078-221-3170・9426  
FAX. 078-221-9427



無くしてしまった過去よりも  
今の自分がいっとう好き。



JEWELRY

タジマ

神戸元町2丁目 TEL.078(331)5761

塩原一正の

## グルメ実践教室



シリーズ第3回

### ブドウの樹齢とワインの おいしさの関係は？

ブドウの樹の寿命はほぼ人間と同じです。成長の仕方でも人間と同じで年齢の若い時期は、主に自分の樹の形を整えることにエネルギーを使うので果実自身の品質は全盛期に比べてあまり高くありません。樹齢を重ねるに従って品質が上り、8年から10年で高い品質の果実を生み出すことができるようになります。一般的には40年から50年の時期が生産量と品質の分岐点になるといわれています。ワインはボトルに詰められてからも熟成するものですから、新しくブドウの樹を植えるときには100年後のことまで考えなければなりません。

★神戸ワインの最高傑作 『エレガント』と『ノーブル』

神戸ワイナリーでは、昭和54年にヨーロッパの高級ブドウ品種が植えられてから17年の時を重ね、今がブドウの樹にとって一番の旬の時期です。世界でもトップクラスの日本の醸造技術を駆使し、努力を重ねた結果、このたび『神戸ワイン白・エレガント』、『神戸ワイン赤・ノーブル』が新しく生み出されました。『神戸ワイン白・エレガント』は果実味と爽やかな酸味の完璧なバランスの良さ、去りがたき別れのような余韻の長さが魅力の逸品。国産ワインに偏見を持つ人こそ味わってもらいたいワインです。先入観を持たないようにするために銘柄を隠したブラインド・テイस्टینگで各国のワインと共に味わえば、必ず上位に位置づけられるでしょう。『神戸ワイン赤・ノーブル』は樹齢を感じさせる深い香りが魅力。熟成初期のワインですが若いワインに特有の渋みと酸味はバランスよくまとまっています。特に果実味の中に溶け込

んでいる渋みは炭火で焼き上げた神戸ビーフのフィレにまたとない相性の良さを見せます。溶け込んでいない渋みはギスギスとした感触を与えますが、このワインの場合にはその心配はありません。

同じ神戸ワイナリー産の『神戸ワインロゼ・セレクト』の場合、ほのかな甘みがあるので食前に良く冷やして楽しんだり、塩味の効いたチーズ入りのサラダやトマトのソースを添えた料理にあわせたいと思います。

料理とワインの組み合わせは基本的には自由ですが、より相性の良い組み合わせを試す冒険心を持てば普段とは違った楽しみが体験できます。『神戸ワイン赤・ノーブル』は神戸ビーフの焼き肉スタイルにも非常に合います。ホットな香辛料と渋みは相性が良いからです。『神戸ワイン白・エレガント』には車エビやカニをグリルにしたものにバターソースを添えたり、新鮮なアサツキなどのハーブをたっぷり添えてもよいでしょう。また中華料理の点心に合わせるのもよいアイディアです。例えるなら、『神戸ワイン赤・ノーブル』『神戸ワイン白・エレガント』は「嗜着」のワインであり、『神戸ワインロゼ・セレクト』は「普段着」で楽しみたいワインといえるでしょう。要はその日の気分に合わせて飲みわけばよいのです。

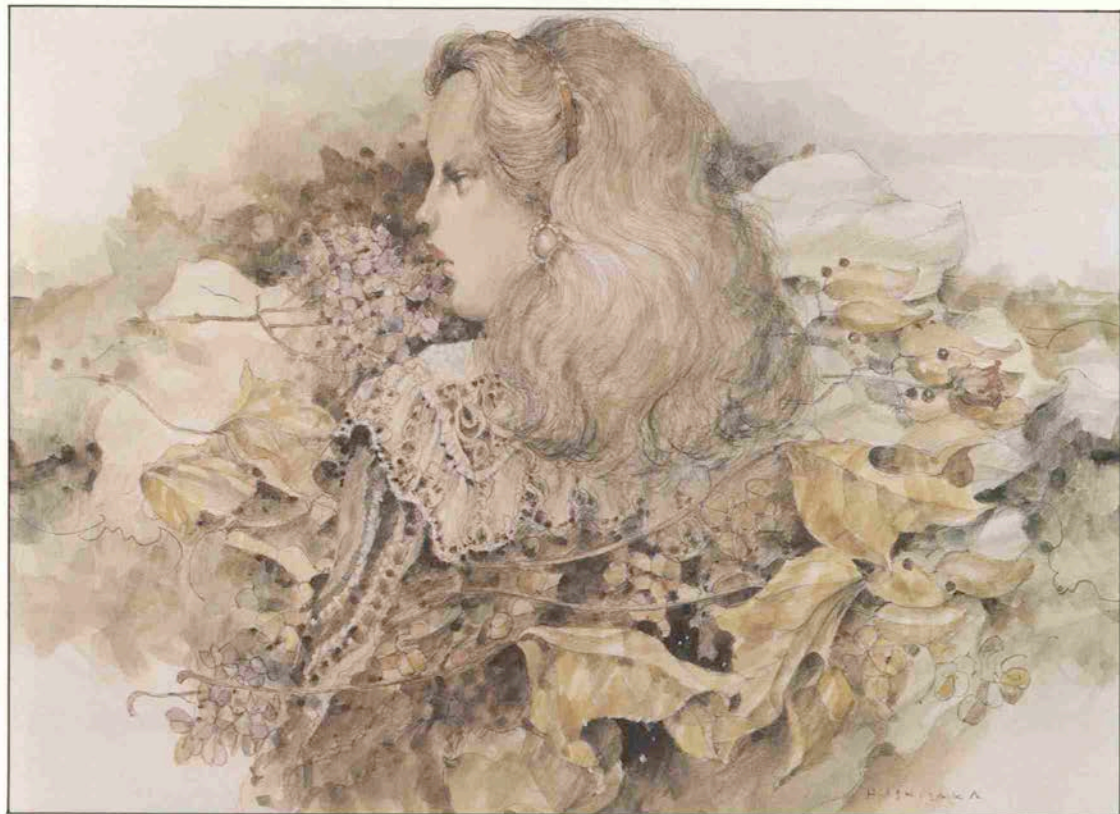
ワインの完成度の高さと産地の特徴が現れているのはスタッフの力はもちろん、ブドウの樹齢の高さがこれに貢献しているからに他なりません。



## 日本ソムリエスクール

〒650 神戸市中央区日暮通3丁目5番20号  
TEL.078-232-0810 FAX.078-232-0896





1996  
11月 **NOVEMBER**  
Second Cover ●

桐の葉  
〈女のいる風景〉  
石阪春生



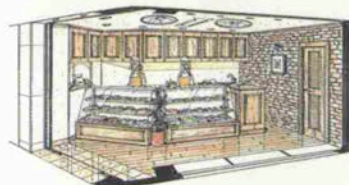
菓子sパトリー  
**PATRIE**  
KOBE

皆様へのご挨拶がクリスマスのご案内となる菓子Sパトリー。  
初めましての言葉を形に表した今年のクリスマスケーキの数々。  
二人っきりのイヴからホームパーティーまで、  
聖夜を飾るにふさわしいラインナップで、ご注文をお受けいたしております。  
もちろん材料は厳選され、かたくなに守り続ける頑固な職人気質はどこにも  
負けません。さあ新しいクリスマスをお楽しみください。



11月30日OPEN

AM11:00~PM11:00



ご予約受付電話番号

**078-393-0222**

神戸市中央区北長狭通1丁目3-10

ご予約の際、お名前、住所、  
電話番号、ケーキの種類、個数、  
ご希望日をうかがいます。



①ジングルベル (マロンケーキ)

5~6人用 4000円

②生デコレーションイチゴショートケーキ

2人用 2500円

3~4人用 3200円

5~6人用 3800円

7~8人用 4500円

③ふたりのためのクリスマスケーキ

3000円

④ピラミッド

5人分 3500円

⑤チョコレートムース

2人用 2500円

3~4人用 3200円

5~6人用 3800円

7~8人用 4500円

⑥パトリープレミアムクリスマス

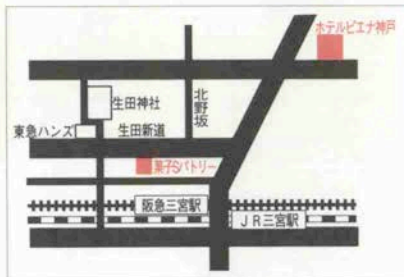
7名以上用 15000円

限定10個のみお受けいたします。

贅沢な素材をふんだんに使った、  
聖なる日にふさわしいケーキです。

⑦シュトーレン

クリスマスの焼菓子です。2500円



商品は「菓子Sパトリー三宮店」と「ホテルピエナ神戸」で  
お渡しできます。



**HOTEL PIENNA KOBE**

神戸市中央区二宮町4-20-5 TEL.078-241-1010



# kansin street gallery 〈89〉

## ——世界の女性シリーズ——

### 第11回 岩島 雅彦

“ベシシティバンクかんしん”  
は「共感・対話・信頼」を企業  
理念として、地域の文化・芸術  
の育成に努めております。

この“かんしんストリートガ  
ラリー”も芸術の香りをはの  
かに漂わせたアートのスポットと  
して、本年は「世界の女性」と  
題したシリーズで様々な作品を  
紹介してまいります。



生田新道に面したストリートギャラリー



リング



いわしま まさひこ  
〈二紀会会員〉  
神戸市中央区在住

よく考えるのだが、女性の  
画家が同性である女を描く動  
機は何なのだろう。われわれ  
男にとって、その理由は実に  
明快であるのだが。どうも女  
は、同性に対しても異性に対  
しても自信たっぷりのように  
思われる。この愛らしいが不  
可解な女というもの。



kansin

ふれあいウェブ——ベシシティバンク

関西西宮信用金庫

神戸市中央区下山手通 2 丁目 12-3 〒650  
PHONE (078) 332-5151 代 Fax (078) 333-9874

# SERIZAWA WINTER COLLECTION '96-'97



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。

正統派エLEGンス。  
都会を彩る冬の華のように、  
印象鮮やかに日常を演出する  
冬の新作がそろいました。



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  
ルイ・セリザワ

●メンズ●

メンズ・セリザワ  
KOBE・OSAKA・TOKYO  
KYOTO・HIMEJI・GIFU



祝BW日本一 特集①

1996 Nippon Series Pennant Race Champions

ORIX Blue Wave

日本一 おめでとう!



# イチロー グラファイティ

51  
Ichiro Suzuki



打って走って守って。どれをとっても絵になる

来季は前人未到の4年連続首位打者をめざす





武 豊 + イチロー = いくら？



「プレー以外は掲らないでよ」一ツめかける報道陣に

←長嶋監督をよそにさんさん(33)と輝く平井投手



Masashi Hirai



↑エースはやはりこの男。星野投手

Nobuyuki Hoshino



今年の改進黨は、12球団一の中継ぎ陣が支えた(中島捕手と鈴木投手)

Tara Suzuki

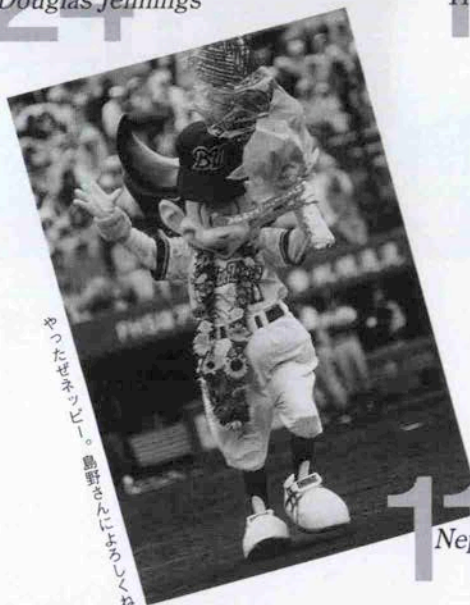
# イチローだけじゃない 全員が主役





James Douglas Jennings

Troy Neel



やったぜネッピー。島野さんによろしくね

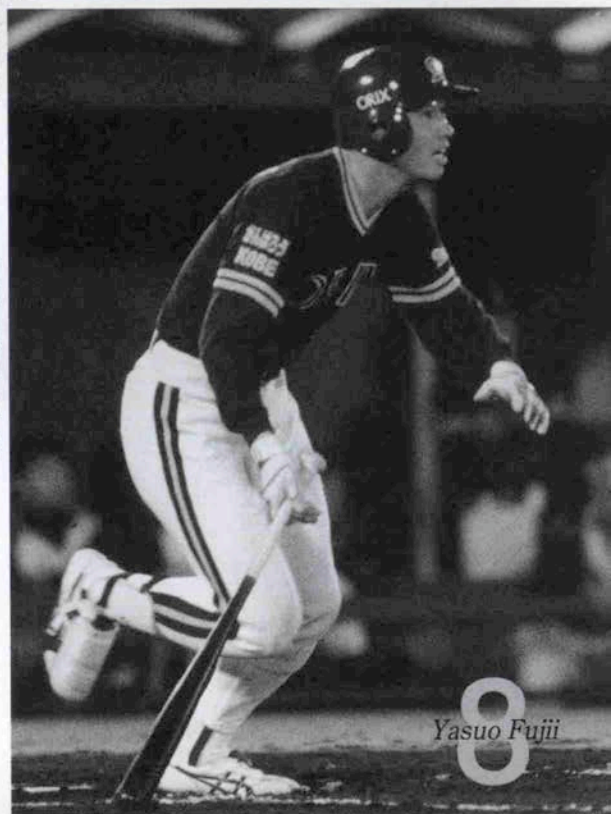
Neppy

←オリックスの赤鬼青鬼(?) DJ選手とニール選手

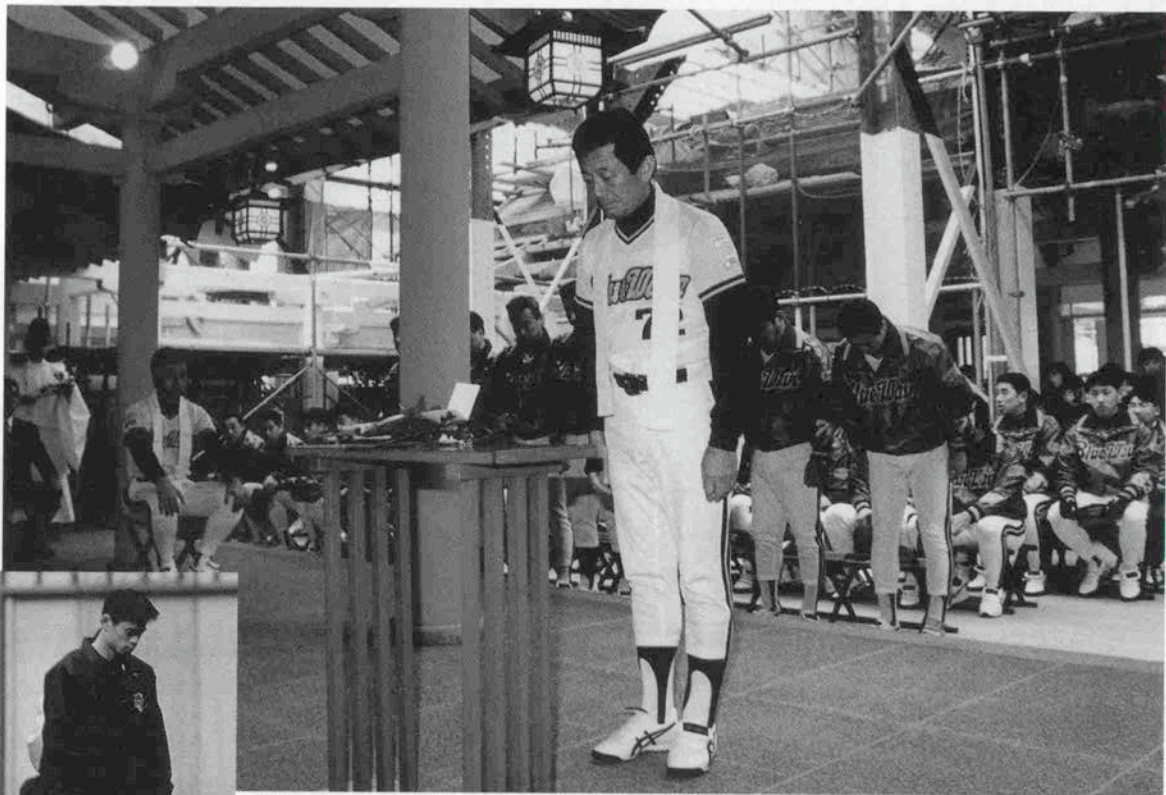
→タオルが似合う福良選手



Junichi Fukura



Yasuo Fujii



1996年1月28日。生田神社で必勝祈願



写真提供／デイリースポーツ

## 神戸の象徴ブルーウェーブ

一九九六年一月二十八日。長いベ  
ナントレースを前に、仰木監督率  
いる青波軍団が生田神社拝殿を訪れ  
た。「がんばろう神戸」を合言葉に  
「日本一」を祈願した。

昨年、あんな状況の中で、だれが  
リーグ制覇を予想しただろう。「日  
本一」こそ逃してしまつたが、満足  
いく練習もできぬまま、シーズン  
をぶちぎったのだ。(選手たちはよ  
くやったけど、これが限界やろう)  
そう感じた人も多かった。

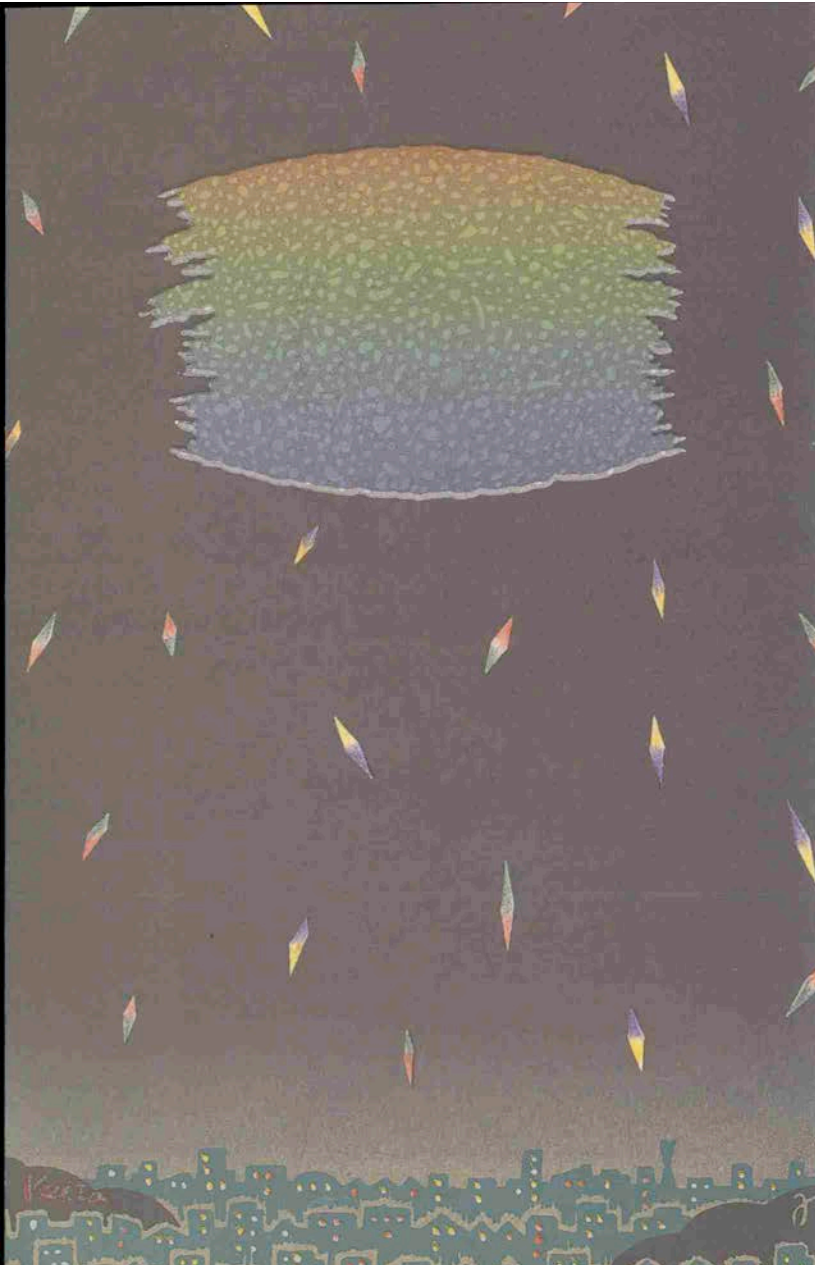
あれから一年。選手たちは見事に  
やつてくれた。十月二十四日。生田  
神社には、「日本一」の瞬間を見届  
けたファンの歓声に沸き返った。

野球をどこか冷めた目で見る人も  
多い。しかし、「冷淡さ」を根底か  
らひっこ抜いて、復興を希求する神  
戸の姿を体現してくれた。単なる球  
戯の域を越えている。

喜ぶつもりが、涙が噴きこぼれた。

(本誌・直)





これは神戸を愛する人々の雑誌です  
あなたのくらしに楽しい夢をおくる  
神戸を訪れる人にはやさしい道しるべ  
これは神戸っ子の心の手帖です

11月号目次 ■ 1996-426

表紙／「婦人像」小磯良平（姫路市立美術館蔵）

セカンドカバー／女のいる風景 石阪春生

目次シルクスクリーン／高澤圭多

■祝・日本一！ オリックス・ブルーウェーブ特集

11 ①選手サイン色紙 イチローグラフィック 全員が主役 神戸の象徴

20 ②日本一&V2の瞬間／「仰木マジック、ミラクルを制す」

25 ③神戸市長メッセージ／「夢をありがとう」笹山幸俊

27 ④ファンメッセージ

40 ⑤BW後援会は語る

「日本一地元で愛されるチームに成長」

野澤太郎 森本泰好 蓮沼良造 加藤隆久 丘あつし 小山乃里子

44 ⑥女性記者が語るオリックスの素顔

「来年のV3のチャンスも十分」

坂本圭子 中村恵美子 若林みどり

52 ■もだかる号外／神戸100年映画祭スタート！

「アンジェイ・ワイダ監督インタビュー」

56 Oh!タカラヅカ／小池秀一郎 麻路さき 白城あやか

69 KFSニュース／会員ショップ「ル・ヴェール」

70 ■輸入住宅を語る

「神戸に『国際住宅』はよく似合う」／大角晴康 大海一雄 熊田忠夫

「日本のトイレは寒いのがなわん」／W・C・ウェイクリー

78 もうさんのひょうごウォーク／「復興支援館フェニックスプラザ」

78 有馬歳時記／女将訪問「角の坊・山野高子さん」

82 話題の広場

90 イベント情報&チケットプレゼント／「もだかる」

92 神戸食文化研究②／「歴史を生かした新しい『食』を」

柚木学 端信行 田辺真人 中村友一 塩原一正

96 トアロード・フェスタ〜KOB E風の坂道

98 連載小説／「ブルー・ランデヴー」② 木村光理 絵＝森澤達夫

102 神戸型破り人物伝②／「インターネットはマンガラだ！」松崎太亮

103 神戸っ子倶楽部／「97レディースダイアリーをプレゼント」

114 全国タウン誌・情報コミュニケーション／「国東をゆく」

116 北野マップ／「ロコガーデン」

118 福井恵子のほのぼのフラッグアート最終回／「仮設住宅」

カメラ／米田定蔵・池田年夫・松原卓也・森田篤志・森田純三・米田英男



# 華も味もある、食空間

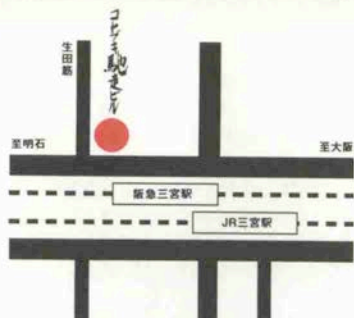
極上の味覚、心尽くしのおもてなし、遊び心あふれる演出が、それぞれのフロアで、みなさまをお待ちしています。目的や気分に合わせて、食空間をお選びいただき、美味なる時間を心ゆくまでご満喫ください。



たらふく、幸福。

コトブキ馬也走ビル  
12月2日(月)  
OPEN

忘年会・新年会予約受付中  
☎(078) 391-8680



コトブキ馳走ビル ●阪急三宮駅西出口スグ  
〒650 神戸市中央区北長狭通1丁目9番1号

1Fコトブキ三宮本店同時OPEN  
オープン記念セール開催

- 六甲ミルクワッフルやバースデーデコ特別セール
- 焼菓子やサービスチケットプレゼント

コトブキ三宮本店 ☎078-332-0250

12月  
2日・3日の  
2日間



AM9:00~PM11:00まで営業(年中無休)



Biken Techno

# 内なる生命「水」を「純水」に

大腸菌からウイルスまで除去するという業務用では国内最小の「逆浸透膜方式」を使った浄水器システムが登場。そのROtus（ロータス）で作った純水（ピュアウォーター）でいれた紅茶を飲みながら、コンセプトやシステムについて㈱ビケンテクノの岡田忠好さんと日本ソムリエスクール校長の塩原一正さんに対談していただいた。

塩原 コンセプトとして水と健康と安全性とありますが、これについてお聞かせください。

岡田 人間の体の半分以上は水でできています。水がなければ私たちは生きていけません。しかし日常、私たちの使っている水には農薬や重金属などの有害物質が含まれている場合があり、更に殺菌用に塩素も使用されています。

塩原 最近、家庭用の浄水器もよく出まわっていますが、どこが違うんでしょうか。

岡田 家庭用の浄水器は活性炭でカルキ等を取り除くだけというのが大半です。それではまだ不純物は残っています。

塩原 このROtusシリーズの浄水器は逆浸透膜方式という技術を使ったものらしいですが。

岡田 逆浸透膜方式は工業、医療分野で開発されたもので、海水淡水化や人工透析などに使われています。この技術で作った水はミネラル分や有機物、大腸菌やウイルスに至るまで、水に含まれる成分が高度に分離し除去されたピュアな状態になるのです。業務用に開発したことで一般のお店や家庭まで使えます。

塩原 ROtusを採り入れることで経営上の付加価値はどうでくるんでしょうか。

岡田 使っていただければわ

かる事ですが、まず汎用性があるという事です。純水は物に浸透しやすいので調理全般、食材の持ち味を十分に引き出します。コーヒーや紅茶もぜんぜん違いますよ。塩原さんどうですかこの紅茶。

塩原 確かに純水でいれた紅茶はサラッとしておいしいですね。

岡田 おいしくて満足すること。プラス安心感です。最近のお客さんはグルメだけではなくヘルシーさや安全性を求めています。特に今年はO157の問題もありましたから。

塩原 なるほど。この小型卓上タイプには純水とミネラルウォーターの切り替えができるようになっていきますね。

岡田 大半の方は水というミネラルウォーターを愛用しています。確かに、水そのものを飲用するには適度のミネラル分を含んでいる方がおいしいと感じるのです。そういう方のために使い分けもできる心の広い浄水器なわけですね。

塩原 あとで水道水とミネラルと純水のきき水をさせてもらいたいですね。

岡田 さすがソムリエスクールさんです（笑）。



ロータス  
ROtus-PM「ピュア&ミネラル」の水を味わう塩原さん（右）と岡田さん（左）



株式会社 ビケンテクノ

環境事業部

本社 〒564大阪府吹田市南金田2-12-1

☎ 0120-380-214