

## 神戸百店会だより



新作ドレス中心の多彩なライ  
ンナップ

■お問い合わせ  
つるや衣裳店  
神戸元町店  
☎ 078・321・0360

■お問い合わせ  
つるや衣裳店  
神戸元町店  
ドバイスしてくれるので、  
この機会にぜひチェックを。

大の規模。衣裳選びには専  
門のコーディネーターがア  
ンドの新作が洋・和装とも  
一堂に集まる、神戸では最

「つるや衣裳店」の大展示  
会が 12月 20日(土) 21日  
(日) 10時～17時、ポートア  
イランの国際展示場 2号  
館で開催されます。桂由美  
をはじめ、ジバンシィ、ミ  
ラ・ショーンなど人気ブロ  
ンドの新作が洋・和装とも

## ★「婚礼衣裳大展示会

### NEWS

### PRES

### ENT

### ★「木の城」を3名様に オーナークシヨップ富屋



手づくりの「木の城」

家具の老舗「オーナークシヨップ  
富屋」から素敵なお品を

ト。中世のヨーロッパ古城  
をイメージして、一本の木

をそのまま切り抜いた「木  
の城」(1000円相当)を3  
名の方に。お城の突出部を  
軽く手で押すと、引っ込む  
仕組みになつていて、なか  
なかのアイデア商品。

■お問い合わせ

〒650 神戸市中央区下山手通  
3-1-18 シンシアビル 4F  
月刊神戸「木の城」プレゼント係  
(高橋)まで

■お問い合わせ  
つるや衣裳・神戸元町店  
☎ 078・321・0360



10周年を迎えたUCCコーヒー博物館

■お問い合わせ  
営業時間 10時～17時  
月曜休 祝日の  
翌日休

UCC珈琲博物館  
神戸市中央区港島中町6-6-2  
ポートライナー「南公園」駅前  
☎ 078・302・8880

■お問い合わせ  
営業時間 10時～17時  
月曜休 祝日の  
翌日休

「博物館は未来永劫にわた  
って未完成」と諸岡博熊館  
長の持論をもとに、10年を  
節目に、さらに新しい時代  
の博物館づくりが期待され  
ます。

その中には婦人帽子マキシ  
ンの山口巖さんの姿も。エ  
レガントでフォーマル、ニ  
ーズにあつた織細な仕立て  
が高い評価を得ました。

昭和28年の入社以来42年  
間、研鑽を重ね、日本人に  
合った婦人帽子の秀作をつ  
くりだしてきました。アト  
ランタオリソーピックの制  
帽、皇室・雅子妃殿下の帽  
子、全日空・JAL(旧)  
のスチュワーデスの制帽な  
どを今まで手掛けてこら  
れました。

■お問い合わせ  
婦人帽子マキシン  
神戸市中央区北長崎通2-6-13  
☎ 078・331・6711

■お問い合わせ  
営業時間 10時～18時  
日曜休

★10周年記念  
UCC珈琲博物館  
ボートピア'81で人気を博  
した巨大なコーヒーカップ  
のパビリオンが、UCCコ  
ーヒー博物館に生まれ変わ  
つて10周年を迎えます。世  
界初のコーヒー専門の博物  
館として話題となりまし  
た。故上島忠雄会長の喜寿  
にあたり開館して以来、コ  
ーヒーの生い立ちや伝播の  
歴史、栽培方法などを展示、  
映像でわかりやすく紹介さ  
れています。

UCC珈琲博物館  
神戸マイスターに  
マキシン

★山口巖さんが  
神戸マイスターに  
マキシン



平成9年度神戸マイスターに選ばれた山口巖さん

## GOURMEDIA KOBE '97

★神戸ブランドの洋菓子  
を思う存分

### 神戸ポートピアホテル

10月7日、第4回神戸洋菓子パラダイスが神戸ファションフェスティバルの一環として「大輪田の間」で開催されました。

神戸の洋菓子会社13社15ブランドが参加し、昨年同

様「デキスター・パンティ」のスタイルが、デキスター・パンとは、フランス語で色々なものを少しづつ試食するという意味。

モロゾフ、ドンク、ユーハイム・コン

ハイム、ユーハイム・コン

ハクトー、神戸風月堂、本

外国人

シェフ

が

盛りつけを担当(ドンク)

神戸風月堂 創業100周年。下村俊子社長の姿も



全身チョコレートで作られた約50センチほどの人形



外国人シェフが盛りつけを担当(ドンク)



神戸風月堂 創業100周年。下村俊子社長の姿も

高砂屋、ゴンチャロフ、神戸ポートピアホテルなど、神戸百店会の8社も出店。

シェフ自慢の洋菓子が食べ放題とあって、広い会場に空き席がなくなるくらい、多数のお客さんが。冒頭のあいさつで松宮隆男モロゾフ会長も「私の話より、皆さんの頭の中は、お菓子のことでのいっぱいのようです

ね」と。その通り各ブースに用意された洋菓子は瞬く間になくなってしまいまし

た。ちなみにお客様の八割は女性客。ケーキでいっ

ぱいになつたお皿を3つも置く方も。

モロゾフ、ドンク、ユーハイム・コン

ハイム、ユーハイム・コン

ハクトー、神戸風月堂、本

祥子パラダイスが神戸ファシ

ョンフェスティバルの一環として「大輪田の間」で開催されました。

神戸の洋菓子会社13社15

ブランドが参加し、昨年同

様「デキスター・パン

ティ」のスタイルが、デキ

スター・パンとは、フランス

語で色々なものを少しづつ

試食するという意味。

モロゾフ、ドンク、ユーハイム・コン

ハクトー、神戸風月堂、本

祥子パラダイスが神戸ファシ

ョンフェスティバルの一環として「大輪田の間」で開催されました。

神戸の洋菓子会社13社15

ブランドが参加し、昨年同

様「デキスター・パン

ティ」のスタイルが、デキ

スター・パンとは、フランス

語で色々なものを少しづつ

試食するという意味。



浅井順子さん



畠儀文さん

■お問い合わせ

神戸ポートピアホテル  
078-302-1111

神戸市中央区港島中町6-10-1

ホール歌手、畠儀文さんも賛助出演。すばらしい歌声でボビュラーなイタリア歌曲の数々をお楽しみください。

0円。また注目度NO.1のテノール歌手、畠儀文さんも賛

助出演。すばらしい歌声でボビュラーなイタリア歌曲の数々をお楽しみください。

0円。と神戸地ビールセット

(1100円)を実施中です。

どちらのコースも、ジョッキ1杯とシェフが薦めるオードブル5品という内容。

神戸地ビールは、熱処理しておらず、モルト100パーセントの新鮮な味わいが楽しめます。

ホップのアロマと苦味のバランスは絶妙で、コクのある濃色ビールです。酵母が生きているので、ビタミン、ミネラルが豊富なヘル

Xmas DINNER SHOW

★新鮮な神戸地ビールをシャンテ・クレール



神戸地ビールセット(1100円)

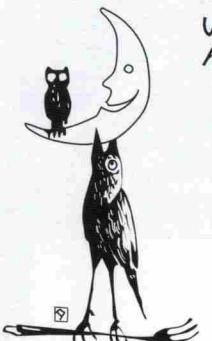
## NEWS

■お問い合わせ

シャンテ・クレール  
神戸市中央区雲井通8-1-2  
J.R三ノ宮駅中央口三宮ターミナルホ  
テル1F

078-232-1630

## ぴつと・いん



### ★カマドで炊いた なつかしいご飯の味

甲南漬でおなじみの高島酒類食品(株)が、昭和5年に建てられた旧社長宅の日本間で、平介茶屋をオーブンした。

特注の竈で魚沼産のコシヒカリを炊いている。その自慢のご飯に、甲南漬の自慢の三品、旬の野菜を漬けにしたサラダ、無添加で三年間ゆくなりと熟成させた味噌を使つたみそ汁とごま豆腐にさわらのみそ漬、そしてデザートがついたメニューが900円。

甲南漬二品は、季節ごとに



連日女性客でにぎわう

★手打ちうどん＆居酒屋  
JR元町駅前に8月1日オーブンの「ぴつかけてい」は、100%手打ちのうどんと共に夜にはシャレた一品料理が楽しめるお店。  
「水と粉だけで作つてます  
から、1時間も経つと麺がゆ

変わり、秋の三品は、千成り茄子のからし漬けと椎茸の甲南漬寄せ揚げ、うすらの甲南漬巻き揚げで、甲南漬がいろんな食材と組み合わせられて新しい味わいで楽しめる。

人數分のご飯を炊くので、できるだけご利用前日の12時までに予約を。また、実際にご飯を炊いている様子も見学できる。

■平介茶屋  
神戸市東灘区御影塚町4-4-8  
☎ 078-842-2508  
営業時間 11時半～13時半  
日曜・祝日休み



「しうちゃんの店名に特に意味はないんです(笑)」



和洋ミックスのモダンな店内

### ★しうちゃんの味は 不滅です

震災後の96年6月に再オーブンした鉄板・お好み焼きの店。「大阪、広島とお好みの店は数多く食べ歩いたけれど、やつぱりウチのが一番うまいと思います」と店長・永井功さんの弁。

同店は以前六甲アイランドのリバーモールにあったのでご記憶の方がいるかも知れない。お昼だけでなく、夜も利用してもらえるお店をめざして元町へ引っ越ししてきた。17時以降は居酒屋風に、めんたいこ春巻580円、豆腐ステーキ530円などと好みのお酒、仕上げにうどんを少量食べるという定番コースも出来つつあるとか。

基本的に、カレー・ぶっかけ、サラダ・ぶっかけなどトッピングをかえて楽しむのが人気。ミニ天丼とセットになつたぶつ

かけ定食880円、上定食1500円などもある。

■ぶつかけてい

神戸市中央区元町通2・9・1  
元町プラザビル2F

☎ 078-392-3987  
営業時間 11時～15時 17時～22時





総工費約100億円をかけた新図書館は、地上3階・地下1階建て

★21世紀の関学の顔  
新大学図書館誕生

ポケット  
ジャーナル



□英知集結する最先端ソーン

新図書館は、旧図書館の三

関学といえば、時計台。読者の中にも時計台とその下にある図書館で勉学に勤しんだ思い出をお持ちの人も多いだろう。その関学のシンボル！

関西では最大級の最新鋭大学図書館としてグランドオープ  
ンした。新図書館の開館式には、同校をはるか昔に卒業し  
た本誌編集者（S・Y）が参 加。ああ今の時代に学生だっ

たら」と悔し涙のレポートと  
思いきや、最後には笑顔もカ  
ムバック（なぜ、笑うかは最  
後まで読めばわかります）。

取り入れた設計。広々とした中央吹き抜け、地下階のサンクンガーデン（大きな堀り込み）など、全館とも明るく快適な雰囲気。またアメニティ一性の高い空間として創られ

## 自然と調和した 遊びの環境演出

する学術情報の受信・発信基地として各階にパソコン二十九台、四つのパソコン室に八台が設置され、国内外のデータベースやニュースメディアにアクセス可能。

はもちろん、神戸の教育、研究を支える中核となり、21世紀へと切り開かれていく学問創造の場として期待度大！の

問合せ先／関西学院大学図書館  
西宮市上ヶ原1・1・155  
電話0798・54・6121  
<http://www.kwansei.ac.jp/>

来年4月より申込制で卒業生や近隣住民、官公庁やキリスト教会などに公開予定。関学はもちろん、神戸の教育、研究を支える中核となり、21世紀へ二刃の開拓して、人材育成

■関学生以外に門は開かれる  
その優れた設備・機能・環境を知つても卒業してしまつたら仕方ないと諦めるのはまだ早い。実は、この新図書館「開かれた図書館」として、

イメージするような植松奎一氏の野外彫刻をはじめ、潤いと変化に富んだ芸術作品の数々が図書館内外に設置されている。

たアートスペースも、従来の図書館の枠を越えた新しい特

★誕生日ありがとう運動

徵といえる。今田寛同校学長も開館式で語つておられたが、まさにここから生まれる

れる障害という言葉に耳を傾ける事が多くなりました。

誕生日ありがとうございます  
運動本部  
〒650 神戸市中央区橘通4-2-3  
菊水模型ビル3F (湊川神社西)  
TEL・FAX078-3600-1257

## ★「芸術にできる」と「は?芸術とヘルスケア会議開催

高齢化社会の到来により、健康で豊かな生活を送るために方法として、芸術のもつ多様なボテンシャルが注目されている。

### 「芸術とヘルスケア会議」

では、医療、福祉、教育、まちづくり、文化支援など、さまざまなもので、さまざまな立場の人がジャンルを越えて、人間の心と身体に及ぼす芸術の可能性を探求。全3日間の行程で、講演やシンポジウムのほか、楽しいパフォーマンスや展覧会も行わる。

芸術を、自分を見直す絶好の機会。1日だけの参加もできる。

■日程 11月7日(金)~9日(日)  
場所 神戸ファッショング美術館  
(六甲アイランド内)  
参加費 3日間全行程参加者  
2万円 学生1万5千円)  
1日間参加者8千円(学生6千円)  
定員 400名(先着順)  
申込書(事務局に請求)に必要事項を記入の上、郵便またはFAX

北海道フードエアを予定。特別メニューを特別料金で提供するほか、フェア利用者でアンケートに答えた人のなかから抽選で計78名に素敵な商品をプレゼント。

●マンダリンオリエンタル中国料理フェスティバル中

会議で展示される「上海金山農民書院」(中国)



で左記まで申し込む。申し込み同時に、郵便局より備え付けの振込用紙にて参加費を振り込むと、事務局で確認でき次第、参加証が送られてくる。

●芸術とヘルスケア会議実行委員会事務局 〒6530奈良市六条西3・25・4 財団法人なんばの家内 TEL 0742・43・7055 FAX 0742・49・5501 郵便振替00950・11107

11月3日~9日 中國料理レストラン「桃花林」で開催

●北海道フードエア冬のゲルメストリート

11月15日~12月14日 全レストラン・バーで開催

●21世紀へとどけ! イーブンからの風



■神戸の本棚  
「六甲の風にのって」  
鈴木信一著

364芸術とヘルスケア宛

3・25・4 財団法人なんばの家内 TEL 0742・43・7055 FAX 0742・49・5501 郵便振替00950・11107

●兵庫県立女性センター

男女共生社会の実現に向けて様々な事業を開催する兵庫県立女性センター・イーブンが今年10月、オープン5周年年を迎えた。これを記念して、同センターでは左記のようないい企画を実施する。

7月1日、新たな歴史を築き始めた香港。ホテルオーラでは名門、マンダリンオリエンタルの料理長を招いて世界に誇る中国料理の神髄を披露する。

●マンドリンオリエンタル料理監修 リュウ・シック・クウォン氏



「六甲全縱走」という言葉を耳にしたことがあるだろうか。晚秋の一日を56kmの山歩きにかかる肉体と精神の限界への挑戦。本書は、植村直己を愛し、自らを「今でも大航海時代のような世界を夢見ている人間」という著者の「完走」の記録である。ペース配分、休息食事、靴や着衣に及ぶだらだらな検討を加えられた適切なアドバイスが初心者には心強い。クライマーの必読書。

10000円+税  
申込受付 TEL 0798・51・3161

●復興ひょうごのエンパワーメント会議 「女と男の21世紀を描く」 11月15日(土) 13時半~16時半 神戸クリスマルタワー3階ホール 男女300名

●女性起業家支援会議 「成功する! 失敗する? 鍵は人脈づくり」 12月13日(土) 13時半~16時半 県立女性センターセミナー室 女性起業家と起業をめざす女性120名

手づくり絵本が国境を越えた  
箕浦志保署

手づくり絵本が国境を越えた  
出版俱楽部 1800円+税

小さい頃、「学校ごっこ」が好きだったという著者。幼稚園教諭から一貫して幼児教育に携わり、84年の「あかいほっぷのボボ」以来、毎年園児と保護者による手づくり絵本を出版している。本書は、独創性ある保育活動を綴ったボボちゃん先生の半生記。未来の主人公たちを相手に、「私は今も形を変えた」「学校ごっこ」を続いているのかも知れません

8日(土) 15時～17時

● CCMの中の女性像・男性像

～メディア・リテラシーを考

える～ 11月29日(土) 13時

半～15時半 など

場所 明石公園内 緑の相談

所修習室

募集対象 県内在住または在

勤・在学の男女60名(先着順)

受講料 2000円

記念事業・セミナーの申し込

み・問い合わせ 兵庫県立女

性センター 〒650神戸市

中央区東川崎町1・1・3神

戸クリスタルタワー8F T

E 078・360・855

0 FAX 078・360・8

558

\*一時保育あります(2歳)

以上就学前 無料・要予約。



人間つて素晴らしい

今年も「井植文化賞」の表

彰式が塩屋のジエームス山に

ある井植記念館で、9月4日

のことである。最近はいろいろな文化賞が設定され、こんな

機会が増えてきた。いつも

感動的な場面に出会うことに

井植文化賞の今年の受賞者は、佐伯敏光さん(作家)、文化芸術部門、水野耕作さんは、神戸大学医学部教授(神戸大学医学部教授)、科学技術部門、池口善英さん(神戸新聞厚生事業団理事長)、社会福祉部門、戸谷松司さん(姫路市立美術館館長)、地域活動部門、山本靖夫さん(写真家)、報道出版部門、古澤峯子さん(神戸日豪協会副会長)、国際交流部門の6人。

それぞれの活動が選考委員によって紹介されるが、素晴らしい

なる。受賞者の活動は実に素晴らしい。

井植文化賞の今年の受賞者は、佐伯敏光さん(作家)、文化芸術部門、水野耕作さんは、神戸大学医学部教授(神戸大学医学部教授)、科学

技術部門、池口善英さん(神戸新聞厚生事業団理事長)、社会福祉部門、戸谷松司さん(姫路市立美術館館長)、地域活動部門、山本靖夫さん(写

真家)、報道出版部門、古澤峯子さん(神戸日豪協会副会長)、国際交流部門の6人。

今年も「井植文化賞」の表

彰式が塩屋のジエームス山に

ある井植記念館で、9月4日

のことである。最近はいろいろな文化賞が設定され、こんな

機会が増えてきた。いつも

感動的な場面に出会うことに

らしいの一語に尽きる、見事な業績である。

受賞者を代表して謝辞を述べ

られた戸谷さんは、「都市と

は何か、都市とは人間である」

と話された。まさに、都市を

支えるのは寄せ物ではない、

人間の活動が都市を創るのだ

と思う。アクティブで不退転、輝かしい人間の活動が

ある街はすぐれた都市になる。

つくづくそう感じ取れた。こ

の視点から考えると文化は文

明を先導し、文明は文化を醸成すると言えるだろう。文化

を創る人たちに敬意。よ～

★小さくら会・秋の演目

★光り輝くビジュンを  
JC新理事長決定

KOBE POST  
★関西テレビ新社屋完成に伴い、報道局報道部(下室一郎部長)から移転のお知らせが。〒530大阪市北区扇町2・1 TEL 06-314-8808(報道部代表)

花柳吉叟さん指導による小さくら会の秋の番組が決定。ざくら会の秋の番組が決定。

長唄「鶴龜」「松竹梅」、清元「うかれ坊主」「幻お七」、大和樂「鐘」「花吹雪」、義太夫「阿波の鳴門」など華麗な邦舞の世界を開拓する。

■小さくら会 とき 11月9日(日) 10時開場、10時開演

ところ 神戸文化ホール(大倉山)特別出演)花柳芳里(花柳吉叟)ほか



奥井秀樹氏

1998年度、(社)神戸青年会議所の第40代理事長に

奥井秀樹氏(奥井電機(株)専務取締役)が就任すること

が決まった。奥井氏は90年に

入会、地域団体交流委員会委員長、第2ニアバーサリーブ

ログラム委員会委員長などを

経て、97年、副理事長。阪大卒。36歳。

★朝日新聞神戸支局法花敏郎支局長は9月日より大阪本社地域報道部へ。後任には中治俊行氏が着任されました。TEL 078-314-4144

★藤崎御流神戸所長の吉田泰巳氏が「藤崎御流・吉田泰巳の世界」のいけばなを求めて」を神戸新聞出版セントーより刊行。兵庫県の陶芸家34氏との出会い。オ

トルカラーリー128頁(8500円+税)。10月18日(土)11時半よりホテルオーラク神戸出版記念会を開催。

★漫画家の高橋孟さんが亡くなり6カ月。10月18日(土)18時より、作家の田辺聖子さん、カガカのおぢちゃんを代表発起人として、生田神社会館4階ホールで「高橋孟さんを偲ぶ会」が開かれました。

★元神戸新聞主筆、元家庭養護促進協会理事の長島晴雄氏が、9月24日亡くなられ、27日平安祭典西神会館で御葬儀が。享年78歳。

★(株)チクマ神戸本店の竹馬一郎氏(53歳)が、心臓マヒのため1月18日に亡くなられたとの事、お知らせが遅れましたが、ご冥福をお祈りいたします。

★(株)神和、本多建設工業(株)代表取締役社長・本多博明氏は9月1日より〒650中央区港島

6・6・2袖和柄3・7・6サニーハイツ北長狹通3・7・6サニーハイツ

イツ難川6-1号TEL 078-322-2185/322-2181

86 FAX 078-322-2181

●田中正郎の生物学講座

## アリガタバチ

1971年(昭和46年)頃、京阪神地方の公営集合住宅で1.5mm程の小さいアリにさされる被害が続出した。

初めは大阪や神戸のPCO業者がアリと思って駆除していたが、昭和48年頃になるとその被害があまりにひどく、住民達が辛抱しきれなくなり、各地の保健所や衛生局、住宅局に電話がかかって騒動になった。

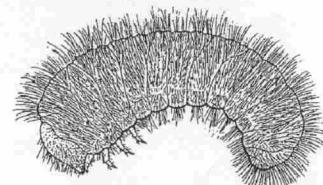
昭和48年に、神戸市の住宅局より兵庫県ペストコントロール協会にその虫の調査の依頼があった。

神戸大学農学部の奥谷先生の所へ、その虫の同定をお願いした。先生はその虫を顕微鏡で見ていたが、この虫はアリのようだが私はハチではないかと思う。ハチの専門家に相談しようと早速手配して下さった。10日程して連絡があり、この虫はやっぱりハチでした。アリガタハチ科のクロアリガタバチである。昭和の初め、畳について大騒動になった事があったとその時の調査の書類のコピーをいただいた。

このクロアリガタバチは畳の中にいるクシビゲシバムシの幼虫を針で刺して麻痺させ、その体に卵を産みつける。卵がふ化するとアリガタバチの幼虫は麻痺したまま生きているシバンムシの幼虫の体液を吸って成長する。

神戸市の市営住宅でアリガタバチの調査をしていると子供達が寄って来てアーリガタヤアリガタヤとありがた節を歌いながらアリガタバチを見つけてくれる。お母さん方は、この虫はちっとも有り難くないのに何でアリガタバチというんですかと聞いてくる。

アリの形をしたハチという意味ですよというと、昔、神戸ではやったありがた節と関係があるのかと思った



クシビゲシバムシ幼虫

と話していた。

調査している内にクロアリガタバチのほかにシバンムシアリガタバチ、トビイロアリガタバチ等も見つかり、アリガタバチが寄生するシバンムシもクシビゲシバムシのほかにタバコシバンムシやジンサンシバンムシ、天井の中にいるマツザイシバンムシ、さらにシンクイムシ、ヒラタキクイムシ等にも寄生しているアリガタバチも発見された。このアリガタバチは雌だけが産卵管で刺して毒液を注入するので女性や子供に被害が集中した。

刺される時間帯は昼夜を問わず、発生時期は2月～11月と長く6～9月頃が一番被害がひどかった。

神戸市の住宅局では、アリガタバチは新築の市営住宅の畳について来たものとして、畳を調査してアリガタバチまたはシバンムシの発見された家は公費で駆除を行っていた。

(神戸大学医学部医動物学教室非常勤講師 田中正郎 サンヨー環境(株)社長)



サンヨー環境株式会社

〒652 神戸市兵庫区島上町2-1-27 リツツ島上  
TEL (078) 672-0330 (代表)

〈環境をより良く、快適に〉衛生管理はお任せ下さい。  
ネズミ・ゴキブリ・シロアリ・あらゆる害虫の駆除  
樹木の害虫・カビの防除・貯水槽の清掃  
食品・環境の微生物検査（食中毒対策は、万全ですか？）

■神戸の工房をめぐる 〈その2〉

## フランスパンとコーヒーの職人たち

福元早夫

〔作家〕

撮影／森田篤志



パンは生きもの。それぞれの個性をもっている



↑自然の恵みと人間の知恵が創造する食文化。食べることは生きることである  
→ドンクのポリシーは自分のために力一杯働くこと

### ★DONQ（ドンク）

フランスパンを日本で初めて焼いた工房「ドンク」の発祥の地は、三宮センター街から元町へむかう西の角地にあつた。トアロードに面した一角である。日本にフランスパン・ブームをつくったドンク製のフランスパンは、「皮はパリパリ、中身はフンワリやわらかい」のキャラチフレーズの通り、表皮（クラフト）と内相（クラム）の絶妙なバランスが楽しめて人気があり、観光客や地方から神戸へ来た人たちが立ち寄っていくといふ。

「一九七〇年（昭和四十五年）の万国博覧会でドンクがテナントを出してから、フランスパンが一躍有名になりましたね。あれ以来、日本人の朝食のメニューをすっかり変えてしまいましたよ」マネージャーの増田普三さんは胸をはつてから説明をつづけた。

「グルメの本場フランス仕込みのおいしいパンを、神戸のハイカラさんたちから全国に伝えたドンクの歴史には、職人たちのプロ意識がこめられていますからね。小麦粉と卵、砂糖とバターといった、自然の中から生まれた最高の素材を、パンや菓子に生かしきっていますよ」

パンの歴史は古く、小麦栽培が最初におこなわれたメソポタミアで、六千年ほど前に発祥したといわれている。古代エジプトではパンの製造が行われ、中王国時代（前22～前18世紀）には発酵パンも作られていたという。だが、古代から中世を通して、パ



全国60余店のインストア・ベーカリーは日本一。作りたてのパンや菓子が店頭に並ぶ



手仕事だから楽しい。よろこびは自分の気に入ったパンが焼けたとき



↑伝統的な技術はドンクの大切な財産  
←ヨーロッパから技術者を招き、最新の技術を学んでいる

ンは庶民のものではなかつた。人々は小麦以外の、雑穀を粥にして食べていた。しかし、時代の変化にともなつて、パンは広い層へと浸透し、庶民もパンを渴望するようになつた。一七八九年十月、女性を中心としたパリ市民は、「ベルサイユ行進」を行つてパンを要求し、フランス革命の口火を切つたのである。

案内されて五階の工房へのぼると、職人気質そのものの辻本さんが、窯から食パンを取り出しているところだつた。

「ドンクの食パンはストレート法（直捏法）で作られますから、小麦の味と香りを最大限に引き出していますので、毎日食べても飽きない風味が魅力なんですね」と自慢顔で辻本さんはいつてから「パンは生きもので、その日その日で状態がちがうんですよ」と表情をきびしくした。彼はこの道五年だという。フランスパンの製造技術においては、常にナンバーワンでありたい、とつけ加えた。その彼に、フランスパンができるまでの工程を聞いてまとめてみた。

はじめの仕込みで、小麦粉などの材料を計量してミキサーにかけてこねる。つぎが第一次発酵で、生地にフランスパン独特のおいしさと香りが生まれる大切な工程だから、約三時間かける。つぎの分割と成形では、パンの種類別に生地を分け、それぞれの形をつくる。成形したパン生地をさらに一時間かけて自然発酵させ、さらに形をととのえる。最後は焼き上げで、蒸氣窯の中に入れて一定の温度と時間で焼いていくのである。小型パンは約十五分から二十分で、大型は三十分から四十分かけるという。

「早朝六時に出社して仕込みにかかり、焼き上げのはいるのは八時半ごろで、午後三時ごろまで焼きつづけるんです」

焼きたての食パンに温かい目をむけて辻本さんはいつた。ドンクの創業は明治三十八年（一九〇五年）である。それ以来、ヨーロッパの伝統的な技術とセンスを導入し、食文化を通じて人々の暮らしに夢とコミュニケーションを創造しつづけているのである。



一流的コーヒーは一流の職人の手がつくる



お客様に喜んでもらえるコーヒーづくりに全神経をとがらせる

にしむらがブレンドからストレートコーヒーを提案した事実はあまり知られていない

「安定した品質の豆を手に入れるため、ブラジル、コロンビア、グアテマラといった原産国からの情報を確保して、にしむらブランドにふさわしい高品質な豆だけを厳選して仕入れています」

ロースター（焙煎機）のなかで熱を加えられた豆が、パチパチピチピチと踊り、色づきを増して芳しい香りを放ちはじめた。泉谷さんはロースターに緊張の目を光らせた。

原産国でのきびしい選別を受けて神戸港に陸揚げされたコーヒー豆は、倉庫で約一年間のエージング（寝かせる）を行い、じっくりと熟成されるのだとう。その後、豆の持っているエネルギーを最大限に引き出すための焙煎が、ここで行われるのである。異物をいねいに取り除き、ロースターに投入された豆は加熱されて色づき、コーヒー独特の香りを放ちはじめる。

ピチピチ、パチパチ、ピチビチパチパチと熱を加えるごとに豆が踊り、音が微妙に変化していくのがわかる。サンバからルンバへと踊っていく気がする。

工房内を案内しながら泉谷義美さんはきっぱりといきつた。この道二十六年の超熟練者で、笑顔がじつによく似合う。焙煎中のコーヒー豆の色づき具合を、専用の器具で取り出して確かめてから話をつづけた。

「コーヒーの味は生産の段階で決まるといわれています。それだけに良質の豆を見抜くテクニックを持つこと、その生豆を入手するためのルートを確保すること、この二つがプロとしての最も重要な課題なんですね」

工房内を案内しながら泉谷義美さんはきっぱりといきつた。この道二十六年の超熟練者で、笑顔がじつによく似合う。焙煎中のコーヒー豆の色づき具合を、専用の器具で取り出して確かめてから話をつづけた。

「安定した品質の豆を手に入れるため、ブラジル、コロンビア、グアテマラといった原産国からの情報を確保して、にしむらブランドにふさわしい高品質な豆だけを厳選して仕入れています」

ロースター（焙煎機）のなかで熱を加えられた豆が、パチパチピチピチと踊り、色づきを増して芳しい香りを放ちはじめた。泉谷さんはロースターに緊張の目を光らせた。

原産国でのきびしい選別を受けて神戸港に陸揚げされたコーヒー豆は、倉庫で約一年間のエージング（寝かせる）を行い、じっくりと熟成されるのだとう。その後、豆の持っているエネルギーを最大限に引き出すための焙煎が、ここで行われるのである。異物をいねいに取り除き、ロースターに投入された豆は加熱されて色づき、コーヒー独特の香りを放ちはじめる。

## ★にしむら珈琲工房

にしむら珈琲店で使われているコーヒー豆のほとんどは、大石東町の都賀川のほとりにある灘珈琲工房で焙煎されているという。国道四十三号線に面したそこでは、焙煎業務のほかにも一般向けに各種のコーヒー豆の挽き売りサービスも行っており、販売店舗としても親しまれて客が出入りしていた。



70キロ入りのコーヒー豆がやがて眠りからさめる



灘珈琲工房はにしむらのすべて



職人の確かな目が光る



ロースターからとびだしたコーヒー豆が生き物のように踊る



入荷量が多いとうれしい。ファイトが湧く

工房内はコーヒーの香りが満ちあふれて、酔つてしまいそうである。

「この豆の鼓動を聞き分けながら、焙煎時間を調節してティストを仕上げてゆくんです。酸味、苦味、甘味、香り、コク、と豆の持ち味の中からどれを強調してどれを引くのか、そのスリル感たっぷりの駆け引きから、にしむら珈琲独自の個性が誕生するんですよ」

焙煎を終えて冷却に移されたコーヒー豆を満足そうに見つめながら、泉谷さんはきっぱりといきつた。自信にあふれている。

コーヒーの原料植物には数種あるが、アラビアコーヒーイノキが世界生産の九〇%を占めるという。それはエチオピア原産のアカネ科の常緑で、四メートル前後の低木である。ヨーロッパでコーヒーが飲料とされたのは十五世紀以降のことである。ブラジルにアラビアコーヒノキが導入されたのは十八世紀で、本格的な栽培は十九世紀になつてからである。日本では明治以後で、一八八八年（明治二十一年）東京上野に『可否茶館』（カッヒーさん）が開店してから飲料が広まつたといわれている。

常温に冷却されたコーヒー豆を専用の収納筒に移しながら、泉谷さんはよく似合う笑顔で楽しそうに身体を動かしながら、

「若いころから焙煎をやりたかったんです。喫茶店で仕事をするなら、コーヒー工房を知りたいですよ。ここでは手づくりの、愛情のこもったコーヒーづくりに専念しています」といつてほほ笑んでからつけるえた。

朝は六時ごろから仕事にかかるって、昼ごろまでに焙煎を終え、十キロ入りのコーヒー豆を二百から多いときには三百袋全国に配達しています。ですから一ヶ月に九千キロになります。それを一人でまかなっているのが誇りですね。やりがいがありますよ。夢ですか、原産地へ行つて、コーヒーイノキをこの目で見ることですね」

短篇小説

## 塔

木村光理

「くるくる回る塔があるんです。石でできている塔なんです。そこに登るとですね、港が見えるんです。嬉しくなつてくるほどはつきりとですね。きれいですよ。夜はとくにきれいで。ネオンとかがね、いろんな風に海面に反射して。まるで……」

パブで相席になつた男が、益田にふいに話しかけた。

「そうですか？」

益田は、目の前の男に曖昧にほほ笑んだ。彼はビールを前にさつきから考え方事を続けていた。

ふいに妻が離婚を切り出したのはちょうど一ヵ月前。テレビのプロ野球中継をビールを飲みながら見ていた、

「この新聞記事だと夫婦の四分の一が離婚するんだって」

と、妻が何げなく言つた。

「随分多いんだな」

益田はテレビの画面から目を離さずに答えた。

「アメリカだと二分の一だつて。あたしたちもこの四分の一に入るかもしないわね」

「僕らが？」

「そうよ」

「過激だな」

「だって、あなたにとつてパートナーは誰だつてよさそつだし……」

「そんなことはないよ」

「とにかく、あなたと一緒に暮らす必然性がないのよ」

「必然性？」

ビールの酔いで赤かった益田の顔が白く変わつた。

「だつて、結婚してまだ二年半じゃないか」

「長さの問題じやないの」

「大きな喧嘩だつてしてないし、結構うまくやつてきたじやないか」

「でも、人生は一度しかないって言うし。お互いやり直せるうちにやり直しましょうよ」

妻は、さらりと言つてのけた。それを半ば冗談だと益田は受け取つた。

しかし、妻は本気だった。翌朝早く実家に戻つたまま、彼女は一ヵ月がたつのに戻つてこなかつたのだ。それでも、益田が電話をかけると親しげに話した。気に入つたテレビ番組やファッショングの話を長々と続けることもあつた。そんな時、益田はこれまで大丈夫だと思つた。しかし、帰つてくるよう促すと、妻はきつぱりと拒んだ。それどころか、そのうち離婚届を送るから、ちゃんとハンコを押してね、と付け加えた。

「塔そのものはきれいじゃないですよ。ボロボロの塔なんですよ。中に入ると、壁が落ちたり、染みが浮き出たり」

男は上着の内ポケットから白い紙袋を取り出した。

「薬を飲む時間なんですよ。三時間おきなんです。でも、飲まないとやばいんです、背中の調子がどうも」

「背中の？」

「ええ。飲まないと完璧に駄目になるって。悪い奴じゃないんですが、言葉使いが荒っぽいんです。死ぬぞ、つて脅すんですよ」

「ひどいんですか、その医者」

男は、湯割りの焼酎と一緒に、三種類の異なった色の丸薬を飲み下した。

「あいつは医者じやないんだけど……まあいいか。ところで、わたし何の話をしましたっけ」

「塔でしょ」

「ですよね」

男は笑った。益田は目の前のビルの残りを飲み干すと、ちらりと腕時計に目をやつた。団地行きの最終バスの時間が迫っている。益田は椅子から立ち上がりろうとした。その時、男が益田の腕をギュッと掴んだ。猛烈な力だった。

「痛い！」

益田は思わず叫んだ。

「オーバーですね」男はほほ笑みながら言つた。「ちょっと触れただけなに」

男が手を離すと、掴んだ跡が益田の腕に赤い筋になつて残つた。針金のようく痩せた男のどこにそんな力が隠されているのか、益田には不思議だつた。

「失礼な人だな、あなたは。まだ話を続けてるんですよ。それなのに」

「悪いけど、行かないといけないん

です」

「もう十時ですよ。今から行くところなんてあるんですか？」

男は探るように益田を見た。

どうして、こいつにこんなことを尋ねられなきやならないんだ。折角一人で気持ち良く飲んでたのに。益田は沈黙したまま空になつたグラスを見つめた。そこには、パパを埋め尽くす酔っ払いたちの姿が映っていた。

「ははあ、さては恋人に会いにいくんだ。そうなんだ」「違いますよ」と、益田は言つた。

「違う？……だろうな。そんな風には見えないし……そうか、わかつた！あれなんだ。わたしと話をするのが嫌なんだ。だから、そんな風に」「べつにそんな」

「だつたらきちんと説明してくださいよ。わたしにだつて都合があるんだから。あなたのことがばかり構つていられないんだし」

そう言うと、男は真正面から益田を見つめた。

「だから、そろそろ家に帰らないと……バスがなくなるんですよ。それに、明日は出張だし。いろいろ準備しないと……」

「失礼ですが、ご家族はいらつしやるんですね」

男がわざと優しげな調子で言つた。

「ええ、まあ」と、益田は答えた。





実家に帰ったままの妻の顔が一瞬浮かんだ。

「奥さんに電話してですね、準備してもらえば……それとも、何か頼めない事情もあるんですか？」

益田は、男の目が一瞬キラリと光つたような気がした。

「別になにも」

益田は慌てて否定した。

「だつたらいいじやないですか、少しきらい遅くなつても。一緒に塔に登りましょう」

「駄目ですよ」

「いいじやないです、少しくらい付き合つてくれたつて。あなたには家族がいるんでしょ。わたしなんて……寂しいものですよ、この歳で独り身なんて」

「……でも、その分自由がある」

「まあね。だから、後悔はしないんです。気楽にやつてきたし。ほんと自由気ままだし。好き勝手ができるし。一緒に暮らそうがどうしようが、死ぬ時は結局ひとりぼっちなんだから。ですよね」

「ええ」

「でもね、部屋に戻ると、なんとか……なんて言つたらいいのかな……人つ子一人いない遊園地にいるみたいな。客がないと遊園地だって樂しくないでしょ」

「ええ」

「同意してくれるんですね。嬉しいな。……港の近くに立ち入り禁止になつてしまつた遊園地があるで

しよ。あれ知っています？」

「いえ」

「わたししばらくそこにいたんです。世の中がこんな風にコンピューター仕掛けになる前ですから骨董品みたいな乗り物しかなかつたけれど。あそこ、閉鎖中なんですよ。もう二年近くになるかな。あそこのローラー

コースター、昔はすごく人気があつてね。いつだつて行列ができるたな。海に向かって真っ逆さまに落ちていく感じが素敵だつて。塔はあるのローラーコースターの脇にあるんです。

目立たないけれど。でも、残つてます」

「よさそくですね」

「だつたら行きましょう」

「でも、今日は」

「面白くない人だな、あなたつて。だから愛想を尽かされるんだ」

「えつ？」

「いえ。だから、ここから少し歩いたところに自転車が何台も捨ててありますから。どれか気に入ったのを選んで乗つてけばいい」

益田は壁の丸時計に目をやつた。もうすぐ団地行きの最終バスの出る時刻だ。益田はレシートを手に立ちあがつた。男も続いて立ち上がつた。

「あれ、バベルって呼んでるんです」

支払いをしている益田の後ろから

男が言つた。

「何がですか？」

「だから、塔ですよ。さつきから話してゐるでしょ。後ろの空き地には五

本の高い木が生えてるんです。さつ  
きも説明したでしょ」

「いいえ」

「嘘だ。さつき言つたじゃないか。

私の話を聞いてないんだ。自分のこ  
とにしか興味がない。だから、家族

ともうまくいってない。そうでしょ。  
そういうタイプなんだ」

「違いますよ」

「そうかな」

「とにかく、帰らないと。それに、  
なんて言つたかな、パブル？ そん

なの、聞いたこともない」

「あなたが知らないだけでしょ。自  
分が知らないから……。つまり、わ  
たしがいい加減なことを話して  
てるつて内心思つてる。そうでしょ。  
そうなんですよね」

「とにかく、時間がなんんだ」

「嫌だなあ。時間、時間つて」

益田は男を無視して、パブの扉を  
押した。男もすぐ後に続いた。

「本当に興味はないんですか。塔に  
上れば、信じられないくらい美しい  
海が見れるのに。それに……」

「どうしても行くんですか。そんな  
ことでいいんですね。わたし、話  
の途中で腰を折られると、妙に悲し  
くなつてくるんです。なんたつて見  
てのとおりの境遇だから。若作りは  
してるけど、見かけよりずっと歳も  
とつてる。そんな人間を助けようつ  
て気があなたにはないんですか」

「そんなこと言われても

「もし、わたしを助ける気があるの  
なら、一緒にあの塔まで行きましょ  
う。そうすれば、あなただつてきつ  
と満足するはずですよ」

「悪いけど、僕でなくて誰か他の」

「そういうわけにはいかないんだな。  
あなたでなきや」

益田は男の言葉を無視して速足で  
バス停に向かった。停留所が見え  
るところまでやつて来ると、最終バ  
スは発車しようとする寸前だった。

彼は手を振りながら、待つてくれ！  
と大声で叫んだ。顔馴染みの運転手  
は益田の姿に気づき、バスの発車を  
遅らせた。益田は息を切らせながら  
バスに乗り込んだ。

席に座ると、益田はほつと息をつ  
いた。助かつた、変な男に捕まつた  
けれど、なんとかやりすごせたし、  
最終のバスにも間に合つた。今日は、  
まあまあの一日だな、と益田は思つ  
た。

そんな益田の姿を、男がビルの陰  
からじつと見つめていた。バスが見  
えなくなると、男は深い溜め息を吐  
いた。

惜しいことをしたな。せつかく、  
塔の屋上であの男の妻が待つてゐ  
ていうのに。

男はそつと自分の肩に手を触れた。  
そこには、古びて干からびた羽が二  
つ生えていた。

