

摩 訶 不 思 議

TAKARAZUKAに迫る

対談 Vol. 19 宝塚と再演

普遍的テーマと 熱い人間像が再演の醍醐味

麻実れい VS 市村正親

〈女優〉

〈俳優〉

ローへと年齢に応じた遍歴ができる。再演になる作品は、普遍性のテーマを持っていることが一番大きい。

麻実 私の場合は再演が多いですが、豊かな作品を、繰り返し上演できることは喜びです。

市村 初演のときは、どうしても無理に入れ込んで作っているところがある。ロングランであれば、演じているうちにどんどん余分な力が抜けて発酵してくる瞬間がある。一ヵ月公演の場合は、一年ぐらいのブランクがあつて再演すると、ほかのことをやって余裕のあるところで考えられるから、あのことはこういうことかもしれないという発見がいっぱいある。

麻実 初日までの期限を切られた稽古の中で作っていくから、精一杯はやっているけれども初演では幕が開いてからも、余裕というところまではいかないですね。確かに、全く関係ない時間があることで、発見するものは多いです。再演のときは、初演にやったものをすべて抜いて、白紙の状態で、と心がけています。「蜘蛛女のキス」の場合、私はダンス場面が多いんですけど、身体は振りを全部忘れてるんですよ。体力的に新たに振りを入れていくのが初演よりきついかなど思っていたんですが、稽古に入ってみると、初演で苦労したことが残っていて、逆にすごく嬉しかったです。

市村 自分で白紙に戻そうと思つても、白紙には戻れない。一度それだけ苦労して身体に入れたものは、起承転結がちゃんと自分の中でできている。でもそこにハプニングが生まれる。そこが楽しいですね。

麻実 余分な力がいらぬ。相手に委ねることができるの

宝塚歌劇を出発点に、舞台の幅広い魅力に迫る対談シリーズ、今回は、ストレートブレイを中心に海外の演出家との仕事で、独自の魅力を開花させている麻実れいさんと、数々のミュージカルで多彩な役を演じている市村正親さんとの顔合わせ。何度も再演を重ねるレパトリーを数多く持つ二人が、演じる側から見た再演のおもしろさを語るひとときとなりました。

市村 再演できる作品に巡り会えることが、役者として幸せだと思う。シェークスピアのロミオのように、演じられる時期が限定されるものもあるけれども、逆に、シェークスピアの場合はロミオからハムレット、マクベス、オセ

が楽なんです。初演のときは踊りは苦しいな、と思っ
たのがいまは楽しいに変わってきた。良い意味の緊張を持
ちながらの余裕を感じます。

市村 僕のモリーナの場合は、女っぽく作っていたのをや
めようという演出の意図もあって、再演では自分に近い

たちで作っていった。前は一生懸命それらしく見せようと
作っていたのを、もう何もしなくていいんだと思えるし、
いままであまり愛されたことのない中年のオカマだから、
おばちゃんのイメージだな、と自分でプランできる。女言
葉を使っているのも、モリーナが過度に振る舞う形として
見せるのであって、僕自身が過度に演
じる必要は無いと感じる。無理やり台
詞を入れていたのが、自分の言葉とし
て言えるようになるのが再演の良さ。
ミュージカル「スクールジ」は僕が四十
五歳のときに初演をした作品。七十歳
ぐらいの役の話だから、どんどん自分
が役の年齢に近づいていける。クリ
スマスの話だから普遍的な内容だし、そ
のうちメイクしなくてもできるように
なるだろうし、それもおもしろいなと
思う。

麻実 それは、本当に自分が作ってい
く段階のおもしろさを感じられるでし
ょうね。私はおかげさまで年相応の役
と良い時期に出会いがあったんです。
これからも、ある程度の幅を持たせて、
自分の年齢に合った作品を選んでいき
たいです。そういう作品であれば、無
理なく没頭できるように思います。

市村 僕は、自分がどういう役者かと
いうのをあまり決めていない。ゲイか
ら爺、少年、化け物、どんなものでも
できるように自分を置いておきたい。
出来ない役もあるけれど、出来る役が
年と共に増えてくる。

麻実 市村さんにはまだまだ出来る役
がいっぱいあるし、挑戦を楽しんでい



麻実れい=あさみ れい 東京都出身。70年宝塚歌劇団で初舞
台。80年に雪組トップスターとなり、ノールな男役として活
躍後、85年退団。ミュージカルと共に本格的ストレートプレイ、
外国人演出家との数々の仕事で独自の路線を確立。またクオリ
ティの高いリサイタルも定期的に行っている。次回作は、10月
9日～18日新神戸オリエンタル劇場での音楽劇「ハムレット」

市村正親=いちむら まさちか 49年生まれ。埼玉県川越市
出身。72年、劇団四季「ジーザス・クライストス―バスター
―」でデビュー。90年退団後、ミュージカル「ミス・サイゴ
ン」を皮切りに、ミュージカル、ストレートプレイ両方の舞台
で活躍中。次回作は12月16日～22日中座で54役を一人で演
じる「クリスマス・キャロル」

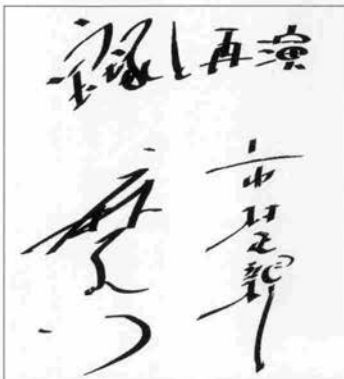
るような気がする。

市村 そうだね。それはある。

麻実 そうじゃなければつまらない。

市村 演劇サラリーマンにはなりたくないな。無理なものに出会って闘ったほうがお客さんも喜ぶんじゃないかな。

麻実 役柄が自分に近いことで、糸口を見つけやすいものと、見つけにくいものはありますね。逆に年齢的に若い役をやったことがないので、そういう役には不安がありますけれど、縁があるからその作品に出会う。出来なかつたら神様は私にその役を与えないと信じているので、そういう意味では挑戦しています。普通、シークスピアは、若い役から回って女優の集大成でマクベスにたどりつく例が多いのに、私の場合は逆に女優としては早い時期に演じた。だからいま、「レディ・マクベス」をもう一度勉強したい。初演はマクベスとは年齢差のあるレディ・マクベスに作りました。若い妻であることで膨らませられる遊びがあると思つた。いまだあれば、そういう作りかたはほしくないだろうし、その歳によつて作り方が違ってくるおもしろさがある。退団後初めてのミュージカルだった「シカゴ」のヴェルマ・ケリーも、ちょうど実年齢が近くなっているから、いまやるとおもしろいだろうと思う。「イサドラ」は正しく実年齢でやった作品で、印象深かつた。ぜひもう一度と思つた作品です。役との年齢の違いを作っていくのもおもしろいし、実年齢



の感覚で演じるのもおもしろいです。

市村 去年やつた「ミザリー」も来年やる予定の「アート」も、これまでの僕らしくない役柄が

回つて来ている。それでもそれらしく自分で持つていつちやう。役に入つていく人と、役を自分に引き付ける人と二つのタイプがあるけれど、どちらかという役を自分にひき付けていく方だから、いままでは考えられないような役が来て、やつちやえと思つて楽しんでる。でも、単純に楽しい、怖いというだけでなく、作品が持っている感動がずんとあるものを再演したいと思う。

麻実 作品が持つ感動はすごいものがある。骨組みがぎゅつと縮まっているから、それぞれのキャラクターが鮮やかにいきいきと動き始める。それはまず台本の力。土台がしっかりしていないと役者が頑張つても広がらない。基本は作品が持つ豊かさ。そういうものをやはり市村さんは選んでいらつしやると思います。

市村 ああ馬鹿々々しい、というジャンルの作品にも出演しているけれども、それは逆に、その時期にしか出会えない作品であるという気もする。ミュージカルは音楽がかなりの比重を占めるから、突き詰めていけばやはり芝居がおもしろくなければいけない。音楽に作用されなくて、役と関わっていききたい。

麻実 例えば、ベニサン・ピットの芝居の場合、あの小屋自体が持つ魅力が大きいです。息でも聞こえる状況ですから、何も作らなくていい。お客様がまるで空気のような存在で、密室で起こっているものを勝手に見ていたたく。役者同士のやり取りに集中することが出来る。作品に合ったスペースであることも必要だと思えます。こんど再演する「ハムレット」の場合は美術的なものがしつかり作り込んであるので、そのセットが生きる空間が必要です。

市村 僕は二十七年前に西村晃さんの付き人時代に「鷹の寺」という芝居で一度中座の舞台を踏んでいる。中座は七百名ぐらいの小屋。役者として生まれたからには、「いつか中座の花になる」という歌詞ではないけれど、藤山寛美さんや鷹治郎さんとか、演劇をこよなく愛していた人たちが立っていた舞台だから、その空間で一人芝居の「クリス

マス・キャロルをやってみたいなど思った。

麻実 私の場合は、育ったのが宝塚大劇場と東宝劇場という大きな劇場だったので、どこに出演しても怖くありません。

市村 自分がやりたいものとの出会いというのは、結局のところ、その台本にどれだけ激しい人生が描かれているか、戯曲との出会いだね。

麻実 熱くいられる時間との出会いですね。やはり、役者として燃えたい。

市村 現実ではあり得ないことが、舞台では二、三時間の中に凝縮されている。ふだんは、普通の人間だけれど、舞台で役と対峙するときは血みどろの闘いをするわけでしょう。それが芝居のおもしろいところ。ある種の疑似体験だね。

麻実 いろいろな意味で別のところに入っていきける快感はあ

ります。緊張感、怖さを平行して味わっているのが私たちが

の世界。生の人間対人間でキャッチボール出来るのは私たちが

ただ。精神を集中していたいほうなので、ひとつ終わつた

ね、と区切りをつけて再演するほうが私の性格からすると、もう一回燃えられる。常に新鮮さを保たせて、挑戦して

いきたいです。自分自身が経験してきた過去の舞台も含めて、自分が観客の目で見ている他の舞台、すべてが

栄養になっていく。外国の俳優を見ているとお年寄りがとても魅力的です。この道を歩いたからには、ああなりたいと思う。

市村 僕の尊敬する島田正吾先生の目標が九十九歳の一人芝居ということで、いま、九十二歳の先生。僕にとつての目標は島田先生ですね。

取材協力／都ホテル大阪 企画・構成／瀬川直子





ある集い■アンサンブル・神戸

1996年11月、神戸新聞松方ホールでのオーブニング記念公演参加を機に誕生した室内オーケストラ。首席コンサートマスターに元ベルリンフィルハーモニー第一コンサートマスターのレオン・シュビラー氏を迎え、また音楽監督にベルリン・コミッシェンオーパー常任指揮者の阪哲朗氏を迎えて、年4回のオーケストラ定期演奏会や毎月行われる室内楽サロンコンサートを開催し、神戸のイメージにあった質の高い演奏団体を目指している。

また、震災後の人々の心のケアを目指す慰問演奏を、病院のホスピス、仮設住宅、老人ホーム、養護施設などで行っている。

■公演予定(場所は全て神戸新聞松方ホール)

●アンサンブル・神戸第7回定期演奏会

日時/10月23日(金)18時開場19時開演

曲目/メンデルスゾーン フィンガルの洞窟序曲、ヴァイオリン協奏曲(ヴァイオリンソコ村越伸子)、交響曲第4番イタリヤ

指揮及びヴァイオリン/レオン・シュビラー

全席自由席4000円(学生3000円)

●古澤巖&アンサンブル・神戸

日時/11月6日(金)18時開場19時開演

曲目/ヴィヴァルディ四季 J. S. バッハブランデンブルグ協奏曲第5番ヘヴィイオリン及び指揮/古澤巖、フルート/矢野正浩、チェンバロ/藤澤優子 全席指定席5000円

●アンサンブル・神戸第8回定期演奏会

日時/12月4日(金)18時開場19時開演

曲目/ベートーベン交響曲第2番ニ長調作品36、ヴァイオリン協奏曲ニ長調作品61(ヴァイオリンソコ玉井奈採)

指揮/阪哲朗

全席自由席4000円(学生3000円)

■お問合せ(右記公演全)

松方ホールチケットセンター

☎078(362)7191



ある集い■神戸中央合唱団

神戸中央合唱団は、昭和21年秋、神戸中央教会（現神戸栄光教会）聖歌隊メンバーが戦後の荒廃した神戸で生きる力を音楽に求めて発足し、全日本合唱コンクールでは金賞を14回受賞するなど、常に新しい音楽を吸収し、高い目標を目指して来ました。

平成3年10月 創立以来の指揮者中村仁策の他界後、気鋭の合唱指揮者松原千振を常任指揮者に迎え、阪神・淡路大震災の苦難を乗り越え、新たな可能性に向かって歩み始めました。一昨年創立50年を迎え、さらに今年7月には50回の記念音楽会を開催しました。

今回の音楽会は、50回の節目でもあり、また大震災の直後ということもあり、スベインの作曲家ハーヴェイ・プスト氏に震災犠牲者のための追悼曲を委嘱しました。演奏会当日には、作曲家本人をスペインからお招きし、感動的な演奏を行うことができました。「死への悲しみは、世界どこでも同じです」という氏の言葉が印象に残ります。

昨年は、実績と地域への貢献が評価され、神戸新聞松方ホール音楽賞特別賞をいただきました。

団員は20歳から70歳を超える人まで職種も様々に50名が集まっていますが、これらの受賞を心の支えに楽しくかつ、レベルの高いコーラスを目指して歌っていきたいと思えます。

■連絡先 神戸中央合唱団（北畑雅敏）

神戸市灘区大和町4-5-1

☎078(811)3827

または前田

☎078(636)0255



三宮センター街が、フランス南部のニース市にある三商店街（スウェーデ通、メセナ通、パラダイス通）と姉妹提携を結びます。その記念イベント「シャンテ神戸'98」が9月25日（金）から10月4日（日）の10日間にわたって、三宮センター街、さんちか、さんプラザ、センタープラザ、センタープラザ西館で開催されます。

「シャンテ神戸」とはフランス語のシャンソンと同義語で「歌え！神戸」の意味。陽気なニースカーニバルを模したイベントを開催し、来街者が減少した三宮センター街をはじめ、震災に負けない神戸の元気を全国にアピールします。



長澤基夫（シャンテ神戸'98実行委員長）

地中海の明るい太陽のもと、自由活発なファッションや生活文化を創造するニース。まるで、人々を楽しませるために存在する街のよう。ニースの芸術・美術・ファッションをとり入れ、世界中の人々を魅了する国際商都・神戸を期待しています。



クロード・チアリ（音楽家）

ニースパレードの印象は、プロバンスの民族衣装をまとった人々やフラワーフロートの華やかなパレード。いつかはミスニースのようなキレイなお姉さんになりたいと子供心に憧れもしました。あの感激が神戸にやって来るなんて、すごく楽しみです。



クリステル・チアリ（タレント）

シャンテ神戸'98開催記念 プラザカーニバル

さんプラザ、センタープラザ、センタープラザ西館名店会加盟店にて、3000円以上お買い上げの方に抽選券（スクラッチカード）をお渡しします。

- 抽選会期間 10月2日（金）、3日（土）、4日（日）
- 賞品
 - 1等 プラザ金券（1,000円分）…300名様
 - 2等 プラザ金券（500円分）…2,000名様
 - 3等 プラザ金券（100円分）…12,000名様
 はずれた方の中から
 Wチャンス フレンチスイートセット…10名様
 ※商品内容は変更される場合があります。
- イベント アフターヌーン トーク&ライブショー
 日時10月4日（日）13:00～
 場所 京町筋吹き抜け特設ステージ

イベント

- ★クロード・チアリさんによるミニライブ
- ★ワインソムリエ（出演者未定）によるワイントーク
- ★小林俊晶さん（予定）によるポケットマジックショー

※日時、内容、出演者については変更される場合があります。

さんプラザ

センタープラザ

センタープラザ西館



シャンテ神戸'98

9/25~10/4

★おしゃれな開会式 (9月25日)

三宮センター街東入口で、姉妹提携記念モニュメント「おしゃれ猫」の除幕式や、くす玉割りを合図に第1回のパレードが出発。

★イベントの目玉はカーニバルパレード

三宮センター街では、ニースカーニバルの目玉・巨大な張りぼてのカーニバル人形や、ニースを代表する美女「花の女王」を乗せたフロート車が登場。日本からはシークイーン、パールプリンセス、兵庫県観光プリンセスも参加。

パレードは9月26日(土)・27日(日)、10月3

日(土)・4日(日)は正午と午後5時を予定。

★三宮センター街でのストリートパフォーマンス

三宮センター街東入口付近の特設ステージ「ニース」や各丁の街路で、外国人パフォーマンス者によるアトラクションのほか、来街者が参加したフェイスペインティングも予定。

★スカボロフェア(香りの市場)

土曜、日曜日には三宮センター街東入口付近でワゴン市が開かれ、南フランスのワイン、ハーブ、香水、チーズ、パン、雑貨な

どが並びます。

★姉妹提携記念の協賛セール

三宮センター街、センタープラザ三館、そごうで姉妹提携記念の協賛セールを実施。フランス車「プジョー」が当たるオープン懸賞、クロードチャリ氏によるトーク&ライブショー、フランス物産フェアなど多彩なイベントも。

●お問い合わせ

神戸商工会議所中央支部シャンテ神戸係へ
☎078-331-2246

シャンテ神戸'98協賛

「さんちか33thアニバーサリー」

9月23日(祝・水)~10月6日(火)

“シャンテ神戸'98”に協賛して、南仏ニースのカーニバルを模したさんちか33周年記念イベントを開催します

南フランス物産展

フランスからの輸入雑貨、特産品、食材(ワイン、パンなど)を展示、販売。

●場所 さんちかホール

シャンテ神戸'98協賛イベント
花市場

恒例の花市をフランス風にアレンジして秋の鉢花を展示・販売

●場所 さんちか夢広場

さんちかdeシャンソン

特設ステージで、まり遥さんのミニ・コンサートを実施

●日時 9月27日(日)①13:00~②15:00~

●場所 さんちか夢広場

santica
The New Heart of Kobe 神戸三宮さんちか



maxim
マキシム

人生でたった一度のBridalだから、
大切にしたいと思うのは花嫁の特権。
マキシムでは、ご希望のHead Dressを
ひとつひとつ心をこめてお作りいたします。
その日のために、思い出に残る一品を。

<結婚特集 '98 Automne>

Felicitations!
Mariage
ボルドー色の愛

今年は日本におけるフランス年。
秋。ニースのカーニバルが神戸に
やってくる。ボルドー色に染まる
二人の愛は、優しく、深く神戸の
街を彩る。

モデル/98きもの女王 藤本幸子さん 撮影/松原卓也
撮影協力/ホテルビエナ神戸・レストランパトリー 森真珠
衣装/ブライダルサロン・イノウエ

★婦人帽子

maxim
マキシム

神戸市中央区北長狭通2丁目6-13(トアロード)
TEL.331-6711 全国有名百貨店婦人帽子売場

★神戸唯一のボルボネーゼトータルブティック

BOUTIQUE
Bourbon

神戸市中央区元町通3-2-18
ボルボ店 TEL.391-0014
ピアンコ・ドンナ店 TEL.391-4601

お見え紳士服

Bespoke Boutique
欧風館
KOBE TOKYO

創業明治16年
株式会社 柴田音吉商店

神戸市中央区元町通4丁目2-22 TEL.341-1161

★よろず御禮衣縫上處

神戸シヤツ

神戸市中央区三宮町3丁目1-6 TEL.331-2168



LIZA

神戸市中央区三宮町2丁目6-1 TEL.391-6806

★選りすぐった一点を...

Sanohe

本店 神戸市中央区元町通2丁目5-7 TEL.331-4707
メーグサハ 神戸市中央区元町通2丁目5-11 TEL.321-1710

※このシリーズは上記の専門店の提供によるものです。

今宵、ボルドー色に染まる愛の帽子



ホテルピエナ神戸

パトリイのフレンチとワイン

私の心は紅く燃えてあなたの許へ



オマールエビとあさりのサラダ キャビアとオレンジドレッシング

ホテルピエナ神戸 RESTAURANT ● パトリイ PATRIE

078-241-1010

078-272-1313

神戸市中央区二宮町4丁目20-5

ホテルピエナ神戸プライダグスタッフ

直通ダイヤル 078-272-3366

「一本の電話から物語が始まります。今回、神戸っ子をご覧になりご予約いただいたお客様には、以下の特典がございます。ウェディングケーキ半額・ライスシャワー無料サービス・2泊3日スイートルームご宿泊をプレゼント」



パールの花嫁は輝やいて
ボルドー色の愛

秋の南洋真珠(白蝶貝・黒蝶貝)フェア開催中

MORI
Pearls
Co., Ltd.

森真珠 株式会社

本社 / 神戸市中央区二宮町1丁目4-15

TEL.078-241-2125 (代)

2Fショールーム / TEL.078-222-5881

オーパ店 / TEL.078-262-2858



華燭の宴、灯に輝く
優雅な花嫁の装い



ご婚礼衣裳大展示会
 12月12日(土) 13日(日) 国際展示場にて開催

株式会社 **つや衣裳店**

最寄りの店舗をお気軽にご利用くださいませ。

-
- | | |
|--|--|
| 神戸元町店..... ☎ (078) 321-0360 | 新神戸オリエンタルホテル衣裳室 |
| 神戸ポートピアホテル衣裳室 | ブライダルブティックアソルティ..... ☎ (078) 262-2908 |
| ブライダルブティックピアンカスポーザ... ☎ (078) 302-3378 | 西神オリエンタルホテル衣裳室..... ☎ (078) 992-3383 |
| 神戸風月堂88衣裳部..... ☎ (078) 321-0360 | 兵庫県民会館衣裳部..... ☎ (078) 321-0360 |
| ホテルゴーフルリッツ衣裳部..... ☎ (078) 321-0360 | 神戸メリケンパークオリエンタルホテル衣裳室 ☎ (078) 393-3320 |
| 楠公会館衣裳室..... ☎ (078) 382-0160 | |
| 株式会社つやや衣裳店事務室..... ☎ (078) 322-0751 | レンタルブティック宴序衣..... ☎ (078) 262-2708 |



優雅に、
センスィブルに
花嫁の微笑み

HAIR & FACE *Elizabeth*

美容室エリザベス

本店 神戸市中央区三宮町2丁目6-4三上ビル3F

TEL. 078-331-8894 FAX. 078-331-4917

住吉店 神戸市東灘区住吉本町2丁目10-42

TEL. 078-851-6388 FAX. 078-822-6013

ウェディングドレス
Elle フォーマル&ウエディング エル

(本店) 同上 TEL. 078-331-3258

専属結婚式場/生田神社会館・六甲山ホテル・

ホテルプラザ神戸(9月27日OPEN)

美容・気付/八木美彩代

啓介いろいろは歌



今井啓介（今啓パール）社長

その5 〈結婚いろいろは歌〉

い 意地も張る喧嘩もします 結婚は
そんな相手を選ぶが一番

ろ 論理あり主義主張ありそれでいて
困ったときには側にいること

は 恥もかく失敗もある お互いに
肩の張らない互いの理解

に 人間は話せるしゃべれる 言い合える
笑い合えれば喧嘩なおよし

ほ ほどほどに信じ合えたら 認めあえ
お前の相手じゃそこらで手をうつ

へ 返事だけ何があっても それだけは
どんな時でもハイと返事を

と とんでもない失敗をした お互いの
愛の証が 結婚の味

ち 違うから とんでもないほど 違うから
縁ある結婚 天地の創造

り 理想だけ相手にばかり 求めるな
相手から見ても 理想になること

ぬ ぬるま湯に浸かったような 仲じゃなく
どうせ新婚 桜島山

る (結婚) 類することは数あるが
実らぬ事に うつつめかすな

を 拜んでは頼んではかりの 愛情は
双方向性 チェックの要あり

わ 私でも 良ければ嫁に してくれと
言つて迎えて 来てみてびっくり

か かけがえのない 生き方の 本質は
家族でわかる 子を見りゃわかる

よ よく嫌した 誰からともなく 養められた
お互い 人格 認めあう仲

た 頼もしいや 結婚前には こんなにも
しつかりするとは思ひもよひず

れ (結婚は) 連絡互いに 取り合えば
遠く離れて いても安心

そ 空を見て 星の数など 数えてる
夫婦喧嘩が ばかりしくなる

つ ついついに 堪忍袋の 緒も切れる
それがあるのが 夫婦の絆ぞ

ね 寝なくても 他のおなじの 名をよぶな
呼んでとほける 甲斐性あるかな

な 何事も なかったような 顔をして
朝帰りする 度胸つけとけ

ら ラジオとか テレビの中の 結婚は
ひとのふり見て 我がふりなおせ

む 無理だけは 夫婦の仲には 持ち込むな
持ち込むのなら 金と玉だけ

う うまいこと 上手なことばは 気を付ける
どうせつてなら 腰で杵つけ

ゐ 色々の 問題だけは 家庭には
持ち込まぬよう 家内安全

の のんきもの 私も貴方も のんきもの
洋ものはかりで non 着物

お おおらかな 家庭にしよう 子と共に
親の背中を 子ら見て育つ

く 苦もあろう どんなことでも 夫婦して
問題解決 愛あればこそ

や 優しくや 夫が妻を 可愛がりや
妻また夫を 喜ばせたり

ま まん丸い お月様さえ 身を細め
月満ち足りて 愛し子誕生

け 結婚は 人生劇場と 言っけれど
はがはかしいほど 明るい家庭

ふ ふりむけば 我が人生の 豊かさや
女房と子供と すべてに感謝

こ こんなにも 人生張りある 結婚は
無茶も時折 互いの信頼

え 神ただす 親の家庭と 両家の
そこに互いの 文化と教養

て 手に負えぬ 生活態度は 目に余る
心配したけど 落ちつく結婚

あ 余るほど 欲ばけしない 結婚ぞ
本当の幸せ 足るを知ること

さ さりげない 愛のしぐさが いとおしや
自分のごときより 相手に尽くす

き きつと来る 待つてゆとりの 目で過こせ
半魂相手はこの世に必在

ゆ 夢心地 この幸せは いつまでも
続くかどうかは 日々の務めぞ

め 離島(めんどり)の 時告げる家ご用心
分をわきまえよ 妻の役割

み 皆知る 見せかせだけの 愛情は
見えぬところから 見えてくるもの

し 知らなけりや 知らんと言えは よいものを
知ったかぶりぞ 恥かつかうある

糸 偉いこと 言ってしまった その時は
早く頭を下げて 謝れ

ひ 品のない 言葉態度は 慎もう
新婚家庭は 然り気なくして

も もつこれぞ よいとは言えぬ 真心は
どんな時にも 誠尽くせよ

せ 詮無いと言われもすなよ 晴れの日
普段の行い その目に出てくる

す 済んだとど 思つてみたが こんな時
頭(あ)らわれもする 日々の言葉ぞ

ん 嘘のない 家庭をめさせ 一つの日も
嘘は嘘だとわかる ユーモア

神戸の各書店で販売

神戸うまいもん天国

月刊神戸っ子が、これまでの食の情報を結集して神戸の老舗、有名店を選び、皆さまに自信をもってお薦めできる店をご紹介します。

絶賛発売中

KOBEUMAIMONTENGOKU
月刊神戸っ子
120店掲載

神戸うまいもん天国
KOBE
うまひ

月刊神戸っ子が自信をもって推薦します

★デートや待ち合わせに！

★ご家族でお食事に！



定価 500円
本体476円+税

●お問い合わせ先●

(有) 月刊神戸っ子 〒650-0011 神戸市中央区下山手通

3丁目1-18 ツインズトアビル4F

TEL.078-331-2246 FAX.078-331-2795

★おいしいもの食べたーいときー！
★ご招待に！

小室豊允と神戸のオピニオンリーダー 35人との対話集

各界著名人へのインタビューで浮き彫りにされる
神戸は震災の前と後でどのように変わったか！

小室豊允の夢対談—二十一世紀に架ける



1992年より月刊神戸っ子に連載中の「小室豊允の夢対談」が一冊の本になりました。表紙には永田朋さんの幻想的な美人画。震災をはさみ、神戸の変貌と動向が手にとるようにわかります。



小室豊允

★内容紹介

書き下ろしエッセイ「思い出の情景」
今海に橋が架かる一詩／小室豊允 絵／永田 朋
明石海峡大橋いよいよ開通—兵庫県知事 貝原俊民さん
本州四国連絡橋公団総裁 藤原良一さん
[世界の神戸] 復興にむけて—神戸市長 笹山幸俊さん
二十一世紀に向け神戸、本格復興へ—神戸商工会議所会頭 牧 冬彦さん

「小室豊允の夢対談—二十一世紀に架ける」は限定本のため月刊神戸っ子にて販売しております。ご希望の方は2,900円 [定価2,500円+送料 400円] を、現金書留にて下記のところまでお送りください。郵送させていただきます。

〒650-0011 神戸市中央区下山手通3-1-18 ツインズトアビル4F
月刊神戸っ子「小室豊允の夢対談—二十一世紀に架ける」係

亀井一成の

ズーム
IN
ZOO

NO.376

アンデスコンドル
徳島動物園



とくしま動物園



コンドルのメス、マユとヒナ。とくしま動物園のロゴマークにはアンデスコンドルが図案化されている

「明石海峡大橋を渡った子キリン！」

カタン、コトン、何も知らない子キリンの「マサ」、一カ月も前から据えた輸送オリの中でエサを食い遊ぶようになってきた。「閉めろ！」



広々としたキリン舎にはシマウマ、オリックス、ダチヤウヨリが同居。子キリンのマサは運ばれてきたオリにす

パターーン！

遂に明石海峡大橋を渡って、新しく開園した「徳島動物園」へ出発の日がきたのです。

王子動物園で生まれた「マサ」(生後10カ月)の母も動物園生まれで野生を知らないキリンばかりです。トラックが動きだし、ばたついても、もはや両親と生き別れの瞬間でした。



ログハウスの休憩レストラン

ルターに向かったこと云うまでもありません。

「あつ、そうなのか？」

平成10年4月6日午後3時、小雨の中、橋でつなぐ街道100キロ、「マサ」は終始立ったまま拍手に迎えられ到着しました。

フリーディングローン(繁殖を目的とした動物の貸し借

りを行い近親交配を避け種の保存に努める)、神戸王子動

物園と徳島動物園との

「ふれ愛交流プラン」とし

て神戸からはマサイキリ

ン(オス)とユキヒヨウ2

頭、それにチリーフラミ

ング10羽などが送られた

のです。

大きな拍手で迎えら

れ、ゲート前でセレモニ

ーが行われ、いよいよ輸

送オリの扉を開けました。



シェルターが設けられているので、雨の日でもガラス越しに間近で動物を見ることができ



コンドルのオスのチカラには大きなトサカがある

歩きやすいように稲わらを敷きつめていましたが、マサは出ようとしません。

新築の室内では5mもあるオスのタローが、久しぶりに見るキリンに目を輝かせ、おびえたマサは出ようとしません。そのとき飼育員が、そおつと草でマサのおしりをつつき、その瞬間「マサ」は走り出たといいます。

「もう落ち着いただろう」
「マサ」が徳島に運ばれ一カ月、ボクは車をとばしました。真っ先に「マサ」の様子が見えるガラス張りの観察シエ

ルターに向かったこと云うまでもありません。

5mというデカイオスのタローに寄り添う「マサ」は、王子動物園でつねに両親に長い首や足をすり寄せていた「しぐさ」が僕の眼にとびこんできたのです。

キリンは声を出さない動物で、50年この方、日本でもお産の時にうめき声を観察した報告があるだけで、声帯はあっても、静かな動物「なのです。

「マサ」を運んだオリはそのまま置いていたことで、時折「マサ」が近づいては、中をのぞきこんでいました。

母親のニオイがするんだらう、またオリをのぞいていきます。

「マサ、元気でな！」
二年先には子キリンが生

める適齢期になるので、その頃にはメスも導入され、マサの子が王子に里帰りしてくれることだろう。

「あれ、老齢だというオスのタロー、

「やるじゃないの」

幼いオスであるマサにペニスを出してさかんにマウントするのは苦笑しました。

知らない見学者は、マサがメスだとばかり思っているのです。

「コンドル繁殖日本一がシンボルマークに」

南米アンデスの山岳地帯の断崖絶壁にすむ巨大なアンデスコンドルは両翼3m。誰もが知っていることでしょう。洞穴や木の上に巣をつくります。

そのアンデスコンドルが日本で初めて繁殖し、これまでに8回も自然繁殖に成功しているのが旧徳島動物園であったのです。

彼等は巨大でも生きた動物を殆ど襲わず、他の動物の食べ残しや、海岸にうち上げられた鯨や魚を拾って食べる死肉性^ケ陸の掃除屋^ケだ。

クチバシは小さく、鋭いツメも持たないし、人を襲うことがないとおっしゃる旧徳島動物園の加茂重良園長さん。

小さくて、低い飼育舎でも、高山そっくりの巣穴を凝岩で作った。

その巣穴と飼育職員との信頼関係がうまく産卵、その上、親鳥がやさしく抱き、自然ふ化したとのこと。



「卵を抱くのは、オスの方が長く積極的で、オス・メス交互に抱くことを知った。たった一個の卵を57日間、ひと時も休まず抱き続け、早朝小さなヒナの誕生を知ったとき、ほんとに胸が熱くなりました」と話してくれたこと、忘れられません。(1987)

「コンドル六種全てアメリカ大陸に棲む」

- アンデスコンドル……………1.3m
- カルフォニアコンドル……………1.3m
- クロコンドル……………0.8m
- トキイロコンドル……………0.7m
- ヒメコンドル……………0.8m

その全てのコンドルは頭から首にかけて羽がなく皮膚が露出している。

いま日本では静岡市日本平動物園でも繁殖個体が飼育されていますが、アンデスコンドルに凶案化シンボルマークとしてお目にかかれるのは徳島動物園が日本を代表するアンデスコンドル繁殖の動物園だからなのです。



めずらしいセイロンゾウも飼育されている

いや、わが国では六頭しかいない、やや小さく体の色が黒い、セイロンゾウがいることも徳島動物園での見ものなのです。神戸のインドゾウよりは一段と黒いのですよ。

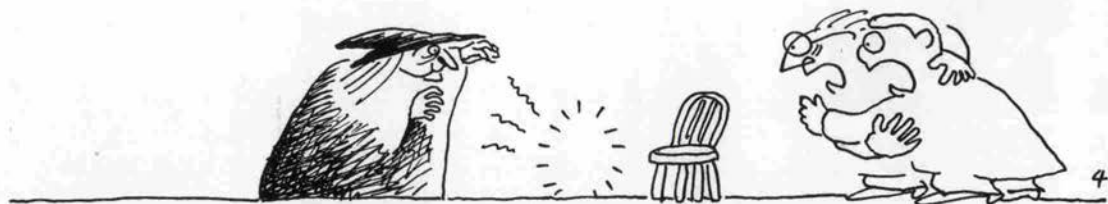
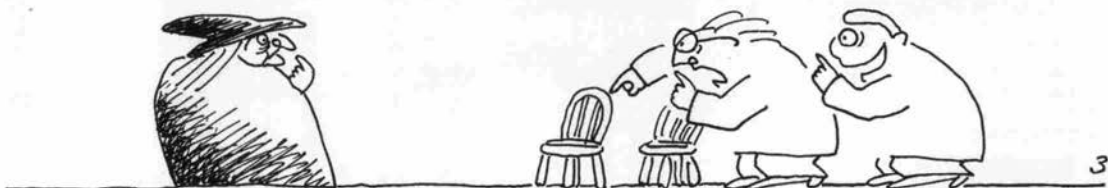
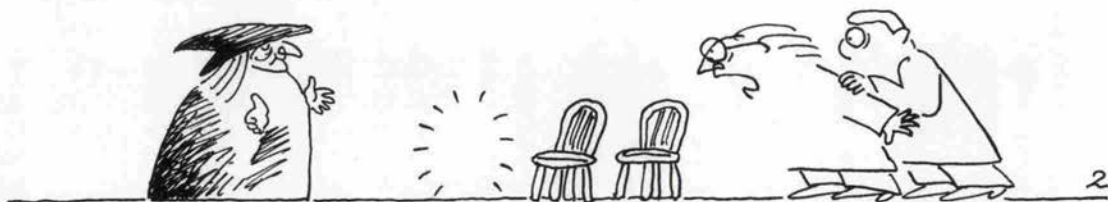
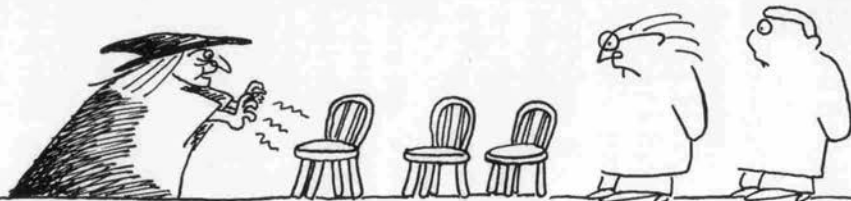
亀井一成の こども動物相談コーナー

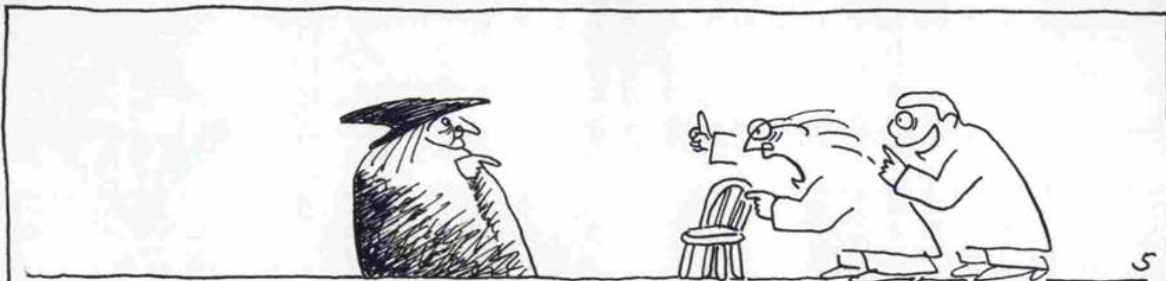
☆野生動物の特徴習性、観察のしかた、飼育体験などをお答えします。

- 日曜日と祝日のみ
- 10:00~11:30、13:30~15:00
- 動物科学資料館内



たのしい紙芝居やぬり絵クイズが大人気。かわいい動物シールをプレゼント!





中村友一の

味な街

江戸焼うなぎ みなと

うなぎに目のない私は神戸の老舗は勿論、東西あちこち食べ歩いたものだ。鰻との縁は、少年時代、近所の加茂川で友人と鰻捕りに興じ、見様見真似で料理した頃に遡る。土の匂いのする鰻だった。偶に父が出前をとってくれた京都の「梅の井」、伯父が連れてくれた大阪中之島の「竹葉亭」、いずれも江戸風で辛目のタレだった。就職して東京に住み、麻布の「野田岩」の天然鰻、鎌倉「つるや」の、井戸水で数日生かし油を落すという名代の蒲焼も賞味した。高知に旅して四万十川の天然ものを楽しんでタレが極甘口であった。恩師の上野直蔵元同志社総長は食通だった。何故か京都駅「荻の家」の鰻弁

連載 ⑥

料理司が客と対し得るのは料理を通してである。料理司が料理と一体になり、客に対するさまは、利休の「この年、この月、この日、客を迎えてする菜は生涯中この一回の他にあらず」という一期一会の心に他ならない。
そんな人や店を紹介したい。

当が好物であった。晩年、駅弁を手に病床を見舞ったが、もう口にされる元気はなかった。味は二の次として、ニューヨークへの途上、友人がパイロットを勤める便に乗り合わせてコックピットでご馳走になった鰻井は正に空前の味であった。

近頃は東京出張の際に立ち寄る



江戸焼うなぎ「みなと」

神戸市中央区中山手通1-4-11
ニューゲートビル1階
TEL 078-392-5566
営業時間/12時~14時17時~22時
定休日/第2、4日曜日(水曜日のみ17時から)



写真/蒲焼(松)3000円、う巻800円、肝焼800円、八幡巻800円
*お昼のサービス定食(12時から14時)
うなぎ井(小鉢・肝吸い付)1500円
う巻定食(小鉢・赤出し付)850円

「宮川本麩」に凝っているが、ここは下町風でくどさのない辛口のタレがよい。その味を三宮で見出したのが「みなと」である。震災後、心なしかトーンダウンした神戸の鰻の中で、鰻料理の神髄を目指して精進するひたむきさを店主湊幸光に見た。十五才で弟子入りし大阪、東京と修業した後、二十四年間神戸「竹葉亭」で鰻一筋に生きてきた腕にいぶし銀の技が光る。背を開き、串打ちし蒸しにかけ備長炭で白焼きにする。更に蒸してタレをつけて焼く。江戸焼は蒸すことで余分な脂肪をぬき、ふつくとべつ甲色に焼きあげるのがコツ。開き五年、串打ち八年、焼き一生というが、火加減が味



右から、ご主人湊幸光さん、筆者、奥さんのみち子さん

を決める。素材と自分が一体となつて火に向かう時、彼の料理への情熱も燃え上る。そして「やっぱりタレです」と彼は言う。タレのない鰻はソースなしのフランス料理。白焼きとても酒と味淋のタレがつく。丁寧に焼かれた鰻に秘伝のタレが渾然と融け合つて豊かな味わ

いが生れる。

鰻の歴史は古い。大伴家持の歌に「武奈伎」なる言葉が見られる如く万葉の昔から薬用に用いられ、室町時代には「宇治丸を丸に炙りて切る也。醤油と酒を交せて付る也」と丸焼蒲焼が紹介されており、宇治川、木津川辺は鰻の名所で八幡

巻の名もその地名に由来する。元禄の頃から醤油が関東にも普及しタレが開発され、江戸の蒲焼が有名になつた。上方では蒲焼が冷めないように御飯に「まむし」

て食するようになつたと伝えられる。鰻の脇役は肝吸いだが、もう一つ大事なのが漬物である。かつてI君という親友が居た。若くして逝つたが、大食漢で出されたものはすべて平らげた。しかし鰻丼に添えられる沢庵だけは手をつけな

かった。「沢庵の味で鰻のうまみを殺したくない」と言った。「みなと」の香の物は、白菜か甲南漬。奈良漬よりあっさりしていて鰻に合う。店によつて見事な色絵の九谷などで蒲焼が供せられることがある。器が勝ちすぎて鰻の存在感が薄れてしまうのは悲しい。「みなと」は輪島の太平碗でシンプルな朱塗りの器は、出しゃばらずに鰻を引き立てる。

酒も各地の地酒が揃っているが、以前、フランスでぶつ切りにした鰻をワインで煮込んだような料理をたべた時、鰻とワインの合性のよさに気付いた。ある程度熟成味のある赤ワインと香ばしい蒲焼は抜群の取り合わせである。ちなみに、もう一つの夏の風物詩である鰻料理は、鰻よりは淡白な故か、白ワインが合うようだ。

「みなと」は僅か十坪足らず、カウンタ―十席、テーブル六席の小さな店だが、店のひろさは味に関係は無い。店主湊幸光の鰻への愛着とこだわりが直に客に伝わる店である。焼き上げるのを待つて杯を重ねるうちに店内が大きく立派な料亭に見えてきたのはワインの酔いのせいではあるまい。