

# 山

## 六甲山で迎える日の出

山に囲まれた街・神戸。紅白歌合戦を見たあと山に登り、雄大な自然の中で除夜の鐘を聞き、ご来光を拝む。そんなお正月は、きと日本中で神戸にしかないだろう。

### ―摩耶山に響く荘厳な除夜の鐘（摩耶山天上寺）

摩耶山の名前の由来ともいわれる摩耶夫人をまつる摩耶山天上寺

大みそか、午後十一時三十分頃から、摩耶山天上寺の除夜の鐘が鳴り始める。山上の寺で鐘をつき、一年間の煩惱の垢を洗い浄めて心静かに新年を迎えようという人々が集まる。摩耶山天上寺は、お釈迦様の生母である摩耶夫人をまつる寺。これは摩耶山の名前の由来ともなり、安産や子育て・子育て、女人守護の寺として親しまれている。境内にある鐘つき堂は、昭和六十年に建てられたものだが、木の柱にあざやかな花の彫刻がほどこされている。中にある鐘は、三十三種類の花や植物が彫り込まれた珍しいもの。三十三は、観音さまにちなんだ数字。鐘の形もすつきりと細く、女人のみ寺らしい美しい鐘。この鐘の音が山々に響きわたると、山の張りつめた空気の中で、静かに年が明けていく。



午前1時からの「屠蘇祝」で、おとそがふるまわれる

ある十一面観音と、七観音への初祈禱である「心経会」が始まる。おとそがふるまわれ、一年の健康と幸福をお祈りする。

昨年三月に復旧した摩耶ケーブル、ロープウェイは、元旦は四時四十分から運転を開始。ロープウェイから見ると、神戸の街を照らす初日の出は感動の一言。春のお花見、夏のハイキング、秋の紅葉狩り、年間を通して賑わう摩耶山は、心静かに正月を迎える。

仏母摩耶夫人像



大みそかの除夜の鐘の音の中心経会がおそそかに始まる



「灘の一つの火」の石灯籠のむこうに昇る日の出



元旦は日の出前から人でいっぱいになる保久良神社

## 「初日の出に照らされて保久良神社まいり」(保久良神社)

保久良神社境内からくねくねと伸びる山道の参道は、朝五時頃から来光を拝む人々でいっぱいになる。白い息を吐きながら、まだ暗い山道を登る。保久良神社では、御神酒がふるまわれ、その年の干支の小さな鈴「干支鈴」が一〇〇〇個限定で配られる。六時から新年の「歳旦祭」が行われる。

初日の出は七時すぎ。毎日早朝登山をして、いつも日の出を拝んでいる保久良登山会のメンバーも、元

旦の初日の出はまた格別だという。

「六時半からいつものようにラジオ体操をして、その後新年の互例会を開きます。元旦は若い方もたくさん登ってこられますよ。保久良さんとても賑わいます」と、保久良登山会の役員・坂口準一さん。

除夜の鐘を聞いてから家を出て、市街地からすぐの六甲山に登り、美しいご来光を拝む。神戸ならではのぜいたくな正月といえる。

## 初日の出の思い出

三輪 文一

紅白歌合戦が終わり、NHKの行く年来る年が始まる頃、リュックサックを肩に、友達との待ち合わせ場所に急ぐのが中学から高校にかけての新年の行事だった。友達と落ち合い、ヘッドランプの淡い光の中をロックガーデンを目指す。高座の滝から谷を遡って、荒地山の岩場をよじ登る。登りきった荒地山の頂上近くには、大きな岩が重なって出来た岩小屋があった。岩小屋の中で汗の匂いの染み付いた、使い古した寝袋にもぐり込む。少し冷えた餅をかじりながら、友人と取り止めの無い会話を交わす。御来光を迎えるまでの短い時間、少しまどろむ。

朝七時前になると誰からとなく起き出してくる。不思議と寝過ごした事がなかった。初日の出を迎えるという緊張感があったのかもしれない。少し明るくなってきた岩小屋の上によじ登り夜明けを待つ。薄明かりの中、それこそダイヤモンドを撒き散らしたような街の光。「あの光の下にはそれぞれの人生があるんだよなあ」と妙にしたり顔で言っていた奴がいた。その煌く光も生駒山の辺りからその年の最初の日が昇っ



山岳ガイドとして雪山や外国の山にも登っているベテランの三輪さんも六甲山の初日の出には特別な思い入れがある

てくると、またたく間に色あせてしまふ。今になって考えて見ると、悠久之の自然と人の営みの移ろいやすき事を、毎年その年の最初の朝に懸命に確かめていたのかもしれない。

初日の出の後には、元町の米軍放出品店で手に入れたアルコール臭い携帯燃料で、用意して来たお雑煮を暖め、フーフー言いながら食べる。その頃には、日の光とお雑煮のおかげで芯から冷えきっていた身体がほぐれてきた。毎年の岩小屋での新年のセレモニーが終わると明るくなった山道を、友達と意気揚々と駆けおりました。

岩小屋は震災で少し変わったがいまだ健在である。新しい年は久しぶりに、思い出のいっばい詰まった岩小屋で迎えて見ようかと思っっている今日このころである。

# 旧暦のお正月「春節」を祝う 2002 神戸南京町春節祭

旧暦の正月を盛大に祝う、恒例の南京町春節祭。龍踊りや獅子舞など迫力満点の出し物と、本場の味と雰囲気伝える各店の趣向が相まって、町全体で独特の世界をつくり上げる。神戸ならではの冬の風物詩だ。今年も旧暦の元旦が2月12日(火)なので、春節祭はその週末、15日(金)、16日(土)、17日(日)に決定！さあ、今年はどうな感動に出会えるのかワクワクしながらその日を待とう。

おなじみ龍踊りに  
新しい「神」が登場！

昨年7月19日、「南京町21世紀花と光の復興祭」夏の部「福光祭」で初お目見えした夜光龍「焰龍」、春節祭にも現れる。全長20メートル、蛍光塗料とブラックライトによって闇の中に妖しく浮かび上がるその姿と、これまでにない激しい踊りは必見だ。もちろん、春節祭いちばんの呼び物、全長40メートルの



今年から春節祭にも登場する夜光龍。闇に浮かび上がるその姿は、幻想的で迫力満点



日本一長い雄龍「ロンロン」と、全長20メートルのメス龍「メイロン」の踊りも健在。南京町から元町商店街を、ドラやお囃子にのってダイナミックに舞い踊りながら進む。踊り手たちはみんな汗びっしょり。龍頭部分の重さは、なんと20キロもあるのだとか。龍が追いかけていく玉は「幸せ」や「福」の象徴。龍踊りを観れば、きっと今年も幸運を引き寄せられるはず！

アクロバティックな獅子舞  
しなやかな演技に拍手喝采！

毎年、南京町広場に集まった大勢の観客を沸かせる獅子舞。中国では古くから、招福・厄除けの象徴として、祭事には欠かせない踊りなのだとか。南京町

中国料理  
**榮和飯店**

南京町店  
神戸市中央区米町通1-2-28  
TEL.078-392-1982



広東料理  
**民生**  
神戸市中央区元町通1-3-3  
TEL.078-331-5435

神戸南京町春節祭



南京町商店街振興組合

恭禧！



神戸市中央区元町通2-1-14  
TEL.078-331-7714  
営業時間/10:15~18:30 (売り切れ次第閉店)



神戸店/元町南京町  
TEL.078-331-1114  
■大阪店/天神橋2丁目  
TEL.06-6358-1988

(株)廣記商行

■本社  
灘区摩耶埠頭  
TEL.078-805-2180  
■広島営業所  
広島市中区  
TEL.082-542-8801  
■京都営業所  
京都市南区吉祥院  
TEL.075-692-3333

海鮮広東料理  
CHINESE RESTAURANT



神戸市中央区元町通1-3-7  
TEL.078-392-3389

- 2月15日(金)
- 11:00 ○ オープニングセレモニー
  - 11:30 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 12:00 ○ 中国の歌(范丹陽)
  - 12:30 ○ 獅子舞(神戸華僑総会舞獅隊)
  - 13:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 14:15 ○ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 15:00 ○ 太極拳(神戸太極拳協会)
  - 15:30 ○ 獅子舞祝儀(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 16:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 17:30 ○ 中国舞踊(神戸華僑総会華芸民間舞踊隊)
  - 18:00 ○ 獅子舞(神戸華僑総会舞獅隊)
  - 19:00 ○ 龍踊り(神戸南京町舞龍隊)

- 2月16日(土)
- 11:00 ○ 神戸華僑幼稚園児による演技
  - 11:30 ○ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 12:00 ○ 獅子舞(神戸華僑総会舞獅隊)
  - 12:30 ○ 龍踊り(神戸南京町舞龍隊)
  - 13:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 14:00 □ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - △ 龍踊り元町(神戸南京町舞龍隊)
  - 14:15 ○ 中国楽器(神戸華僑総会民族楽器園華響)
  - 15:00 ○ 太極拳(神戸華僑総会)
  - 太極拳(神戸太極拳協会)
  - 15:30 ○ 獅子舞祝儀(神戸華僑総会舞獅隊)
  - 16:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 龍舞(神戸市立兵庫商業高等学校醒獅團)
  - 17:00 □ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 17:15 ○ 太極拳(神戸華僑総会)
  - 17:45 ○ 中国舞踊(神戸華僑総会華芸民間舞踊隊)
  - 18:15 ○ 太極拳(神戸太極拳協会)
  - 18:45 ○ 中国舞踊(神戸華僑総会華芸民間舞踊隊)
  - 19:15 ○ 龍舞(神戸市立兵庫商業高等学校醒獅團)
  - 20:00 ○ 夜光龍(神戸南京町舞龍隊)

- 2月17日(日)
- 10:30 ○ 中国舞踊(神戸中華同文学校)
  - 11:00 ○ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 11:30 ○ 中国楽器(神戸華僑総会民族楽器園華響)
  - 12:00 ○ 龍踊り(神戸南京町舞龍隊)
  - 12:30 ○ 獅子舞(神戸華僑総会舞獅隊)
  - 13:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 14:00 □ 獅子舞(神戸華僑総会舞獅隊)
  - △ 龍踊り元町(神戸南京町舞龍隊)
  - △ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 14:15 ○ 中国楽器(神戸華僑総会民族楽器園華響)
  - 14:45 ○ 太極拳(神戸華僑総会)
  - 15:15 ○ 中国舞踊(神戸華僑総会華芸民間舞踊隊)
  - 16:00 ○ 布袋戲&雑技(台湾戯曲専科学校)
  - 獅子舞(神戸市立兵庫商業高等学校醒獅團)
  - 龍踊り祝儀(神戸南京町舞龍隊)
  - 16:45 □ 獅子舞(日本神戸獅藝體育會醒獅團)
  - 17:00 ○ 太極拳(神戸華僑総会)
  - 17:30 ○ 獅子舞(神戸市立兵庫商業高等学校醒獅團)
  - 18:30 ○ 中国舞踊(神戸華僑総会華芸民間舞踊隊)
  - 19:00 ○ 獅子舞(3団体)
  - 20:00 ○ 龍踊り(神戸南京町舞龍隊)

(2001年12月19日現在)  
○天候によるスケジュール変更の可能性あり



で獅子を操るのは、神戸市内にある3つの団体。神戸華僑総会舞獅隊、日本神戸獅藝體育會醒獅團、神戸市立兵庫商業高等学校龍獅團。それぞれ

の違った獅子の姿や舞いの見せ方などを楽しんでほしい。団扇を持ってこの獅子を煽る、大きな面をつけた「大頭仏」のユーモラスな演技もお見逃しなく。



長い体をくわらせて、龍が舞いながら町を行く。ダイナミックな踊りに沿道の観客も興奮!



港では皇帝船クルージングも

神戸南京町春節祭実行委員会事務局  
☎078-332-2896  
ホームページで南京町の情報を公開中  
<http://www.nankinmachi.or.jp>  
<http://www.wck.co.jp/NANKINMACHI>

今年は台湾から雑技&人形劇を招聘!

例年、本場中国から招く伝統芸能集団は注目の的。今年は「台湾戯曲専科学校」のメンバーを招聘する。出し物は雑技に加え、腕につけた人形を操る人形劇。どんな演技が見られるのか興味津々だ。もちろん、他にも盛りだくさんのイベントを準備中。さらに今年はイベント会



旧暦の元旦にあたる2月12日には、南京町広場で神事が執り行われる。その後の仮装行列も見もの

場が3ヶ所に分かれるから、お目当ての出し物を上手に観るためには、直前の情報収集をお忘れなく! 詳しくはホームページなどでチェックしてみよう。

中国 雑貨  
**好 好**  
Hao Hao  
神戸南京町

part1 TEL.078-392-8080  
part2 TEL.078-334-0080  
空籠 TEL.078-332-5060

The Gun-Ai Group of Restaurants  
広東菜館  
**群愛飯店**  
GUN-AI CANTONESE RESTAURANT  
南京町店  
神戸市中央区元町通2-4-3  
TEL. 078-332-3635

本店 TEL. 078-332-5203  
大丸店 TEL. 078-333-2367

手作り焼豚  
cantonese  
**新生公司**

■元町本店  
神戸市中央区北長狭通3-3-2  
TEL.078-391-4011  
■南京町店  
神戸市中央区元町通1-1-1  
TEL.078-391-5859

中国四川料理  
**長江**

神戸市中央区元町通2-2-1  
TEL.078-331-4875

田舎そば  
**ふゆき**

神戸市中央区栄町通2-10-10  
TEL.078-331-5952

チャイナドレス専門店  
**紅星**

TEL.078-321-5523  
青年華人工厂 本店 TEL.078-331-1173  
2号店 TEL.078-325-1400

# 華僑の お正月料理

## 新年菜譜



發財添猪利 發財と豚の舌の煮込み 發財大利 財産と利益に恵まれるように



風味 潤腸(肉腸鴨) 家肥家潤 家内安全、一家団樂で家が繁榮する



白切鶏 蒸し鶏 展羽商飛 鳥が羽を上げて飛び立つの意味で商売が繁盛する



羅白糕 大根餅 年年高昇 年々高い地位に昇っていくこと



料理を作ってくれた総料理長の馮章さんと説明してくれたオーナーの施連宗さん

料理 / 老香港酒家 北野店(広東式)

香港の家庭で作られるお正月料理を再現しました。めでたいもの、高価なもの、たくさん食べることを基に料理します。例えば三牲といっ

て鶏・豚・魚は欠かせないもの、それに山海の珍味もお供えします。日本でも同じような発音から五万米は家内のマメを喜ぶとか、鯛はメデタイとかに掛け合わせているように、中国でも語呂合わせで縁起のよい名前の食材を使うのです。鮑は裕福、椎茸は長生き「魚」は「余」と同音なので余裕、豚の「舌」は「利」と同じで利益を意味します。春節の料理は言われを四文字熟語にしたものが多く、香港ではメニユーに食材の名前すらなく四文字熟語だけが並んでいる所もあるぐらいです。

### 中国産品輸入専門商社

取扱品目 / 中国産各種食品・缶詰・銘酒・中国茶・天津甘栗・冷凍食品・紫檀家具・工芸品・繊維製品・陶器等卸・小売

## 東栄商行

本社 神戸市中央区中山手通2-5-6 TEL.078-321-3765(代) FAX.078-321-3767  
 トアロード店 神戸市中央区下山手通3-1-21 TEL.078-332-3861(代)  
 元町店 神戸市中央区元町通1-3-6 TEL.078-331-5118  
 栄町店(製菓部) 神戸市中央区栄町通2-9-5 TEL.078-332-6821  
 南京町店 神戸市中央区栄町通1-5-3 TEL.078-332-6271  
 南京町本店 神戸市中央区栄町通2-8-9 TEL.078-334-1808  
 東栄酒家 神戸市中央区元町通1-3-6 TEL.078-322-2115  
 中国物産センター 神戸市中央区下山手通2-5-6 TEL.078-321-0961(代)  
 トーエー 神戸市中央区下山手通2-5-6 TEL.078-321-0961  
 北京城中国料理 神戸市中央区栄町通1-2-31 TEL.078-336-6557  
 北京城物産 神戸市中央区栄町通1-2-31 TEL.078-336-6555



## 神戸ロケ 元町本店

神戸市中央区元町通2-4-1  
TEL 078-333-8769



## アルチザン・ハウス 株式会社

神戸市中央区元町通1-3-7  
チャイナスクエア201 ZIP650-0022  
PHONE 078(332)1579  
FAX 078(332)5786



角仔 賀年油角 お金の形をした揚げ菓子、油は肥えるの意で家が肥える



笑口蓋 笑口常開 いつも笑顔が保てるようにと口が開いている揚げ菓子



鮭魚 アワビの煮込み 萬宝来朝 明日に向かってとんとん財宝がくるように



發菜羅漢齋 もずくの野菜炒め 鼎湖上麦 豊かな水があって麦が育つ、豊作を意味する



姜葱鯉魚 鯉の姿揚げ煮 年年有餘 魚は余と同じ発音、お金の余裕ができるように



焼肉 皮つき焼き豚 紅皮赤牡 社は元氣、紅は血色がいいの意、健康祈願



干煎蝦碌 エビのトマト煮 喜慶满堂 赤はおめでたい色。喜びごとがいっぱいに



ウェイパー  
味覇は味の王様



株式会社 廣記商行  
南京町本店  
神戸市中央区元町通1-1-4  
TEL.078-331-1114



ほんとうの  
手造り味わう。  
美味探求  
ご贈答品に！  
おみやげに！  
地方発送承り中！  
神戸元町にうまいもの発見！  
新鮮な豚肉と秘伝のタレに  
だっぶり\*と漬け込み、特製の直火釜で  
じっくり\*と焼きあげた手造りの焼豚



◎元町本店 | 神戸市中央区北長狭通3-3-2 ☎(391) 4011 (代表)  
◎南京町店 | 神戸市中央区元町通1-1-1 ☎(391) 5859

(順不同)

# 華僑のお正月今昔

地元神戸の人ですら古くから続いている祭りだと思い込んでしまうほど、この町にしっかり根付いている南京町春節祭も、実はまだその歴史は浅く、第1回開催は1987年のこと。途中、昭和天皇崩御や震災によって中断したため、今年は第14回。ではそれ以前から、神戸に暮らす華僑たちはどんなふうにお正月を祝っていたのか昔話を織り交ぜながら、生き字引ともいえる4人にお話を伺った。



昭和30年ごろ、素玲さんの父・簡漢泉さんと母蓮喜さん、毎年、お正月に写真を撮った

## 華僑の

## お正月料理と家族



簡素玲さん  
(菜園酒家)

### お正月の準備

華僑は一世の親が本土とはちよつと違うけれど、年々、繰り返してやっていくうちに、その家のやり方ができて、二世に受け継がれていって来ますね。お正月を迎えるのに、大晦日までになにをするかという、正月に食べる齋(羅漢齋)を準備するのは、クリスマスのあるところから干し鮑をもどしたり、肉の下ごしらえをしたり、南京町にはたくさん焼き豚屋さんがあって、馴染みの焼き豚屋さんに、丸ごとの焼鶏やタンのステーキを予約しておいたり。家では必ず頭付きの大正海老を塩焼き風にして食べます。

### ゴーンと除夜の鐘が鳴りだしたら、爆竹を2階から鳴らす

テレビの紅白を見てゆく年くる年のころには、父が2階の窓からコンヒー、コンヒーと言いながらバクチ



林蓮喜さん(84歳)と簡素玲さん(52歳)

クを窓から放ると、新年が始まる。南京町も今と違って一世たちもいっぱいいて、みんなここに住んでたから、お互いに握手をしてコンヒー、コンヒー。特にうちの父は女の子が通ったらわざとバクチクを放るから、キヤーって逃げたりして賑やかやった。

爆竹をしたら、あとは子どもに赤いお年玉袋に入れてお年玉をあげる。香港では、自分とこの苗字を金張りでいれたりしてるのもあります。

### 神戸の華僑らしいお正月の習慣

初詣は父に連れられて、生田神社にお参りして、長田神社も、楠公さんも、この3つは必ずお参りして、お正月の破魔矢やなんかいっぱい買ってきてましたね。

家では中国式で、日本の文化も入って、お参りは日本の神社、華僑ら

しいお正月やね。中華の服きて羽子板をもってるの。洋服は岡田シルクの刺繍の入った布地で、棉衣を仕立ててもらって着てました。

それと必ず正月に3人で写真館で撮ったので、着物をきたのもあるし、お人形さんを持たされてね。時代の流行でリボンを必ず付けてるのがなつかしいですね。どういうわけか真珠のネックレスもしてるのよ。父は70歳で亡くなったけど。カメラが趣味で出かけるとよく写真を撮ってました。下着から靴からなんから新しいのにしてくれてたし、ハンドバッグを持たされてお年始にいくとお年玉をいっぱいもらうから、それをいれるのに必要だったから。とにかく華僑のひとはお年玉を誰にでもくれるから、知らない人でもくれるんです。ここの家きたらお年玉をたくさんの人からもらえるって友だちもいっぱいいるのよ。元旦の日は父が料理長をしてたから、後輩や友人たちがたくさんお年始にきてましたからね。



南京町の道路では子どもたちが遊んでいた。お父さんがカメラニアだった簡素玲さん(左)。田中酒店の前で近所の仲良しの女の子と



王柏林さん (72歳)  
孫中山記念館副館長

近頃は華僑のお正月も、日本のと変わらなくなってきましたね。やっぱり二世三世は、新暦の正月を祝うことが多くなりました。それだけ神戸の華僑はこの土地になじんでいるということですよ。ただ、今も昔と変わらずに、食べ物には中国の正月のものを用意します。例えば大根餅や餃子。これは出身地によって材料も味も、匂いだって違うんですよ。私の一族の出身地、金門島では、他に甘なお餅も作ります。ナツメを入れたりしてゴマをふって、最後に卵黄をつけて揚げます。これも美味。ただ、私は食べられないんですが。

他にはね、赤い紙におめでたい字を書いたものを聯(れん)というのですが、これを長老が書いて、門に对で貼ります。仏壇にお供えするのは、蒸し鶏1羽とか子豚1匹丸ごと焼いたものとか。テーブルに料理を並べたら、長老が中国式のおみくじを引くんです。半月形の木の板を2枚投げて、その形を見るもので、先祖が喜んでるかどうかが占う。よい結果が出るまで何回もね(笑)。みんなで拝んだあとで、長老が家族

みんなから新年のお祝いの言葉を受ける。子供たちはそこで「紅包(ホンパオ)」をもらうんです。赤い紙にお金を包んだもので、日本ではお年玉ですね。終わったら、大家族みんなで料理を食べます。特に長老にとっては、この席に一人も欠けないことが大事なんですよ。

それから、三が日くらいの間に、お世話になった方々のところに新年の挨拶に行きます。これが「拜年(バイニエン)」です。でも、ここ10年くらいの間に、神戸中華同文学校に集まって行く「団拜」という形に簡略化されてきましたね。



曹穂昇さん (75歳)  
有限会社老祥記会長

生まれも育ちも、ここ南京町です。「老祥記」は中国浙江省出身の父親が1915年に始めた店で、私は2代目。豚饅頭のサイズも作り方も、創業当時のままですよ。ただ、その頃はかまどを使っていましたけど。昔は南京町でも、各家庭で旧正月を祝う程度でした。店の門前で爆竹を鳴らして、正月料理を作って身内同士で祝っていた。中国は広いからね、省ごとに正月の習慣も飾り物も



区画整理前の「老祥記」。狭い路地にあった。かまどで蒸しあげた豚饅は肉汁がいっぱい

違う。町全体で何かするということではなかったですよ。うちは母が日本人なので、習慣なんかも日中混合。正月は新暦で祝う日本式が中心でした。旧正月は父が一人で祝っていた。旧正月は父が一人で祝っていた。今も、旧正月には供え物も特別な料理もしませんね。春節祭の3日間は1日だけ店を開けて、あとの2日は閉めるようにしています。店のまん前の広場はすごい人出だし、龍が走って危ないですから(笑)。



呉信就さん (65歳)  
広東料理民生代表

物心ついた頃から南京町が遊び場でした。記憶にある旧正月の風景は、各家で2階から下まで吊るした爆竹の派手な音と煙。町中、硝煙を焚い



区画整理で取り壊す直前に撮影された「民生」。イカの唐揚げや焼きそばが抜群においしかった。近所で働く人たちが昼食を食べに気軽に出入りしていた

たようだったのを覚えています。戦争が激しくなる前の、子供の頃の記憶です。ただ、我が家は母が日本人ですからね。正月についても、父の故郷の広東省と日本の風習が入り混じっていたんじゃないかな。戦後の復興期の南京町はまだ道も狭くて、軒同士をつないでテント式のアーケードが張ってあってね。昭和40年後半から50年にかけて区画整理されて、東横門もできて今の南京町の形ができあがったのが昭和60年。伝統的に何かアピールするものということで、昭和62年に春節祭がスタートしたわけです。香港や中国に行くと直に見たり、文献やビデオで調べたり。皆で力を合わせて一からつくり上げた祭りだからこそ、神戸南京町の自慢なんですよ。



めずらしくてありがたいお正月料理を春節に味わう

## 老香港酒家 北野店

北野町

春節の料理は、めでたいもの、高価なものをたくさん使っている、普段では食べられない料理を味わうことができる。

お頭付きの海老やカリカリの皮がおいしい皮付き焼豚。蒸し鳥など三牲と呼ばれるお決まりの料理は必ず前菜に出てくる。山海の珍味を加えたものもいっぱい。

中国でも語呂合わせで縁起の

よい言葉に合わせて鮑は裕福なこと、シイタケは長生き、「魚」は「余」と同音なので余裕、有り余るという意味。鯉は魚の代表として使われる。豚の「舌」は「利」と同じで利益がいつばいであるようにと。

せっかく神戸で味わう中国料理だから、縁起のいい品を盛りこんだ春節特別コースを予約したいもの。



香港の家庭の春節料理には豪華な食材を使った料理が限りなくある

2月1日(金)～28日(木)  
春節特別コース 10000円

広東風前菜春節仕立て 極上フカヒレの上海蟹蟹みそソースがけ 髪菜入野菜と茸のうま煮(中国風精進料理) 鮑と極上ナマコの煮込み中国野菜添え 大正海老のXO醤ソース焼き 鮮魚の姿揚げフルーツソースかけ 蟹身入香港風煮込み麺 海燕の巣のデザートスープ



☎078-222-1556  
☎078-222-1557  
神戸市中央区北野町2-1-5  
【営】11:30～15:30  
17:00～22:00  
【休】月曜 1月は2日から営業



極上フカヒレの上海蟹蟹みそソースがけ



右から、喜びごとがいっぱいこと「干煎蝦碌」エビのトマトソース煮。「干肉、腸詰、干鴨の煮込み」は家内安全、一家団聚の意味で。「大根餅」は年々高い地位に昇っていきけるようにと願って

食通を唸らせる料理の数々

## 群愛飯店本店

鯉川筋

オーナーシェフの施さんは総料理長を25年つとめ、シェフとして群愛の基礎を築いてきた人。本格広東料理の数々は、海鮮から麺まで食通を唸らせる。名物は上湯スープであっさり味のフカヒレ姿煮。また、産地を吟味した新鮮な季節の貝料理も名高く、殻付帆立貝のガリリック蒸は逸品。

お昼のレディースコース(3500円)は食前酒がついて全8品のおすすめ。牛バラ肉のかけご飯(1000円)、群愛特製焼そば(800円)は青野菜た

っぷりで食べごたえがある。フルコース(5000円)は2人からOK。「おいしい料理にはおいしいお酒」と、特別に紹興から取り寄せている壺出し紹興酒(1合750円)は言葉どおり料理にぴったりと合う。



鯉川筋ではおなじみの店



活きのいい海鮮料理の数々(中国風タイのお刺身、殻付帆立貝のガーリック蒸、海老の湯引)

ミンチのレタス包み 1700円  
海老のオーロラソース 2000円  
貝柱と海老すり身の蟹味噌あんかけ 2400円



☎078-332-5203  
神戸市中央区中山手通3-4-6  
ランチ 11:30～14:00  
ディナー 17:00～21:30  
年中無休

## 春節は中国料理三昧



見た目にも美しい料理。味は驚くほどあっさりしている

飲茶グルメリランチ 2000円  
群愛特選コース 5000円(2名様以上)



☎078-333-2367

神戸市中央区明石町40  
大丸神戸店9F  
ランチ 11:00~14:00(平日のみ)  
ディナー 17:00~21:00  
大丸神戸店に準ずる休日

趣向をこらしたメニューが豊富に  
明るく清潔感にあふれた店内で、円卓を開んで楽しい食事タイムを過ごすことができる。大丸9階レストランフロアの落ち着いたスペースにあるので、南京町とはまた違った雰囲気の中で本格的な中国料理を楽しむことができる。心のこもった細やかなサービスも心地よい。メニューはかなり豊富で、海鮮料理を中心とした中国料理全般に加えてドリンク類も充実。蟹肉入りフカヒレスープ(2人前3000円)、海の幸と海老すり身の蟹味噌あんかけ(2400円)など趣向をこらした料理がリーズナブルな値段でそろ

う。ランチタイムには香港飲茶を取り入れた香港式飲茶コース(3000円)が人気。ワゴン内にずらりと並んだ蒸し物、揚げ物、スープ、デザートなど約50種類の飲茶点心が80分食べ放題。



趣のある調度品がシックな店内にとけこんでいる

## 群愛飯店大丸店

元町

趣向をこらしたメニューが豊富に

## 愛園

トアロード

素材の味をいかした上海家庭料理

家庭的な雰囲気のお店で出迎えてくれるのは、新鮮な魚介料理をふんだんに使った上海の家庭料理。生きたままのわたり蟹を豪快にぶつ切りにして、ネギとしょうがを薬味に、醤油で炒めた炒蟹は名物料理。海老がたっぷりつまつた春巻きも人気メニューのひとつ。期間限定の上海蟹や蚌料理もお薦め。2階には座敷もあり少人数で宴会も。



炒蟹 3000円  
春巻き 1200円

☎078-331-3354  
神戸中央区北長狭通3-4-10  
【営】12:00~15:00 17:00~21:30(L.O.21:00)  
【休】月曜



調理寸前まで活きた蟹を調理



まずは目で味わいたい美しさ

中華料理店とは思えない外観とホテルのような広いロビー。しかし、昼は炒飯、炒麺からOKという気軽なお店。北京料理の基本をしっかり守りつつ、日本人の舌に合わせた味は、あっさりしていて上品。8品からなるサービスコースは人気なので予約をしておいた方が無難。冬の鍋コース料理「ホーコー鍋」は3末まで。

## 神仙閣

トアロード

北京料理を楽しめる名店



ディナーコース 6000円(2名から)  
ランチサービスコース 2800円(3名から平日のみ)  
ホーコー鍋 6000円・8000円

☎078-331-1263  
神戸市中央区下山手通2-13-1  
【営】11:00~21:00  
【休】年末年始

# 広東料理の醍醐味を「黄老百菜」で

## 黄老

トアロード

異人坂から旧居留地へつづくトアロードにあるレンガづくりのシックな洋館が、黄老トアロード店。オーナーの黄田さんは自らも頻りに香港を訪れ、最先端の中華料理を研究し、日本人向けにアレンジをして提供している。普通の家で食事するように、くつろいだ雰囲気です。料理を楽しめる。

料理長は、香港はグランドハイアットホテルから招かれた実力派。100品を超えるアラ・カルト「黄老百菜」は、一品500円から。



黄老百菜は100品を超えるアラ・カルト

- |         |       |            |        |
|---------|-------|------------|--------|
| 広東小菜ランチ | 1000円 | ミニコース      | 2500円  |
| 飲茶ランチ   | 1500円 |            | 3500円  |
| 薬膳ランチ   | 1800円 | 今月のおすすめコース | 5000円  |
|         |       | 黄老特選コース    | 6000円～ |



黄老トアロード店

☎078-392-8889

神戸市中央区北長狭通3-12-14

【営】11:30～15:00 17:00～21:30

土・日曜・祝日 11:30～21:30

黄老さんちか店

☎078-391-1930

黄老大阪店

☎06-6344-3601

黄老京都店

☎075-241-7070

黄老OPA店

☎078-291-2050



2Fのバンケットレストラン

黄老風海鮮五目焼きそばは、蒸した生麺をパリッと作るまで焼き上げて、海老、貝柱、イカなどの海鮮にたっぷりのあんをかけてある。麺の歯ごたえとあんのとろみ具合が絶妙の一品。

# 新鮮魚介がたっぷりのアツアツ火鍋

## 栄和飯店

南京町

南京町でも老舗の店。広東料理が中心だが、新鮮な海の幸をふんだんに使った強火の料理が特徴で、日本人好みの淡白な味が好評。

冬場のおすすめは、火鍋（ホーコー）。内容は季節によって変わるが、「前菜、鍋、そば、フルーツ」で1人5000円（2名から）。他に各コースメニューや日替りランチなども揃っている。



☎078-392-1982

神戸市中央区栄町通1-2-28

【営】11:00～15:30 17:00～21:00

【休】火曜

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 火鍋コース       | 5000円・2名様より |
| エビと貝類・イカ炒め  | 1800円       |
| 豚肉のミンチレタス包み | 1700円       |
| カニ料理        | 2500円       |



春節ランチは豪華でお得。窓からは神戸の町が一望できる

おめでたい食材が並ぶ春節の期間限定メニュー。どんな新しい料理を食べさせてくれるのかと楽しみに創作人・居地正一料理長の逸品は、中国ハムの頂上湯で味と香りをつけたフォアグラの蒸し料理。ニンニクとエシヤロットを豆鼓でからめカリカリにして振りかけ白身魚と一緒が味わう。この絶妙なハーモニーがたまらない。

## 桂林

北野町

# チャイニーズシノワの新鮮さを春節に味わう

☎078-291-1121(代)

予約☎078-291-1122

神戸市中央区北野町1

新神戸オリエンタルホテル34F

【営】ランチ11:30～14:30 ディナー

17:00～22:00 (L.O.30分前)



2月4日(月)～17日(日)春節宴卓 10000円

春節ランチ 5000円 春節盛り合わせオードブル ナ

マコ入りフカヒレスープ 北京ダック 一寸豆と海の幸の炒め

巣籠もり風 ハタ切り身の香り焼き フォアグラ茶碗蒸しチャ

イニーズ風 粥・麵・飯のいずれか 点心 桂林特製デザート

## 春節は中国料理三昧

厳選された中国高級食材で春節を祝う

### 桃花春

メリケンパーク

中国料理も最近の流行としてあつさり系の味付けが多いが、いろいろな省の料理を作ってきた調理長、下村近雄さんの味は、広東風がベース。うす味のなかにもピリっとポイントを置いて際立たせ、全体の流れを整える逸品が盛り込まれている。

春節に合わせた2月の特別メニューは、フカヒレ、海老、豚、鶏、レンコンなどお祝い事には欠かせない縁起モノが使われていた。中国のめずらしい高級茸は、黄茸と椴茸。独特の香りとコリコリした木クラゲに似た触感を味わえる。



月替わりでオリジナルな趣向を味わえる桃花春のシェフおすすめコース

2月1日(金)～28日(木) 2月のシェフおすすめコース 10000円  
一口前菜 早春の前菜盛り合わせ 鱈の姿煮 カキソース風味 北京ダック 徳島産白砂海老のピリ辛炒め 新鮮白身魚の蒸しXO醤ソースかけ 中国高級きのこ珍品黄茸・椴茸入り野菜色々 鮑入り煮こみ麺 お好みデザート 特選鉄観音茶 深い香りの演出サービス

■コース料理は2名様より。料金には税金・サービスは含まれていません。料理は2人前の量の品もあります。

彩ランチ 3500円 前菜三種盛り合わせ 水餃子の野菜の澄ましスープ スワイ蟹の甲羅詰め 海老と豆腐の蒸し物 白身魚のマヨネーズ炒め・大根餅添え 季節の野菜入り炒め焼きそば フルーツ入り杏仁豆腐



☎078-325-8111(代)

レストラン予約

☎0120-86-9222

神戸市中央区波止市場町5-6  
神戸メリケンパークオリエンタルホテル14F

【営】ランチ11:00～15:00 ディナー  
17:00～22:00(L.O.は30分前)



定番メニューの彩ランチは人気が高い

クルーズ船も見える個室

### 神戸元町 別館牡丹園

元町

「味のある老舗」で伝統の味と技を

全国的に中国料理の評価が高い神戸。そんな中国料理の醍醐味と美味しさを満足させてくれるのが、神戸元町別館牡丹園。

北京、広東、四川：数ある中国料理の中で、広東料理は「食在广州」といわれるように中国料理の味をすべて集約している。

本場の広東料理を、一段と豊かな味の域まで高めた初代、王熾炳は、「味のある老舗」をめざした。今では息子の王泰康さんが、先代が築いた伝統の味と技にさらに磨きをかけた。素材のもち味を最大限に活かした本格



店内はシンプルで落ち着いた雰囲気、喫茶店に間違われることも

的な料理と、家庭的な雰囲気は何よりの魅力。焼きそば、汁そばといったお手頃メニューから、フカヒレやアワビをふんだんに使った豪華料理までメニューも豊富。常連客の人気メニューは「ミル貝の温泉」「魚介類焼きそば」「レタス包み」。



味に対する並み大抵でないこだわりが、料理のひとつひとつに結実している



ミル貝の温泉 3000円  
魚介類焼きそば 1200円  
レタス包み 2000円

☎078-331-5790・6611

神戸市中央区元町通1-11-3

【営】11:00～14:30 17:00～20:00土・日曜、  
祝日11:00～20:00(L.O.20:00)

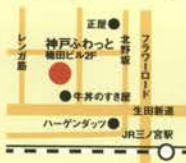
【休】水曜

## ふわっと軽い、神戸味。



自家菜園のとれたて有機野菜をたっぷり乗せたヘルシーな「ふわっと焼き」。こんがりふわっと軽い口どけと、野菜の凝縮された旨みをピザソースでいただければ、体も、心もほっかほか。他にも新鮮ヘルシーなメニューがいっぱいです。

ふわっと焼(ぶたきむち・ ベーコン他、旬のもの)	自家製シャープ	300円
各種800円	日替り弁当宅配	500円
魚貝風味新鮮野菜の ヘルシー鍋	(5個以上は前日10:00~12:00 に要予約)	500円



### 「神戸ふわっと」

神戸市中央区北長狭通1-20-10  
楠田ビル2階  
☎078-321-1880  
営 18:00~23:00 休 日曜・祝



## 神戸六花仙

宮崎日向から取り寄せたやわらか地どりに、隠し味のスッポンスープがじんわり効いたほっこり味の「地どり鍋」をはじめ、各種鍋をご用意しております。

キムチ鍋	5000円	てっちり	10000円・要予約
ちゃんこ鍋	5000円	かにすき	10000円・要予約

\*その他、ご希望の鍋は予約にてご相談。鍋は2名様より



### 神戸六花仙

神戸市中央区加納町4-8-15  
AMUプラザ1F  
☎078-333-6613  
【営】12:00~14:00(月~金)  
17:00~22:00(L.O.21:00)  
【休】日曜・祝

京会席と天ぷらの店「六花仙」の  
冬期限定ほくほく地どり鍋

# 神戸の味を真心こめたおもてなしで!!



創業33年

炬燵の元祖

酒肆 **大関**

神戸市中央区下山手通1-5-4(東門筋)  
☎(078)-332-0090(代)  
☎0120-078-220(代)

謹賀新年 2002年 本年もよろしくお願ひいたします。



サンセンタープラザ  
駐車場

さんプラザ・センタープラザ・センタープラザ西館  
及び三宮周辺でのお買い物の際は、大変便利  
なサンセンタープラザ駐車場をご利用下さい。

駐車料金 30分  
**250円**

お問い合わせ先／神戸市中央区三宮町1-9-1  
サンセンタープラザ駐車場管理事務所  
TEL. (078) 332-3084

さんプラザ

センタープラザ

センタープラザ西館

神戸【三宮】

もっと、with.

DU KOBE

デュオこうべ  
ハーバーランド/JR神戸駅前地下街  
市営地下鉄海岸線ハーバーランド駅下車スグ

WINTER  
BARGAIN!

デュオこうべ ウィンターバーゲン

1/3 THU ▶ 14 MON

営業時間/午前10時～午後8時・飲食店は午後9時まで

<http://www.duokobe.com>

ホームページのアドレス <http://www.itoham.co.jp>



72時間熟成だと、  
どうしておいしいの？

お肉のうまみ成分と呼ばれる  
アミノ酸が約20%、  
グルタミン酸が約70%増えて、  
うまみと風味がグッと  
引き出せるからなんです。



# 私は、アルトバイエルン。

本当においしいウインナーを、  
私は知っています。  
それは、アルトバイエルン。  
パキッとした歯ごたえの後に  
ジュワッとくるお肉のうまみ。  
それでいて後味あっさり。  
だから、もっと欲しくなる。  
72時間伝承熟成だから違う。  
私は、アルトバイエルン。

田中美佐子

パキッとジューシー。香りジューシー。



# アルトバイエルン

72時間熟成は、おいしさの証し。



伊藤ハムは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン™のオフィシャル・マーケティング・パートナーです。

Universal Studios Japan™ Universal Studios. All rights reserved. CR01-4611

プレイヤーたちの熱き戦いが手にとるよう!

# 「神戸ウイングスタジアム」開幕!

FIFAワールドカップ™の神戸会場となる神戸ウイングスタジアムで、こけら落としの試合が行われた。つめかけた観衆は30813人。スタジアムは、W杯さながらの熱気につつまれた。



会場をうめつくす大観衆。スケールの大きさ、選手との距離の近さに圧倒される



大歓声のなか両チームの闘志がぶつかりあう。カズも迫熱のプレイ



21世紀をになう子供たちとプレイし、矢田市長も楽しそう



Jリーグ川淵三郎チェアマン

2002 FIFAワールドカップ™

の会場となる神戸ウイングスタジアム。11月24日に、こけら落としとなるヴィッセル神戸と横浜Fマリノスの一戦が30813人の観客を集めて行われた。試合前のセレモニーでは、松村組の祝い太鼓や紙ふうせんが「翼をください」を観衆と共に合唱。Jリーグ川淵三郎チェアマンは「ここでプレイした子供が、将来、日本代表に選ばれることを願っています」とあいさつ。始球式では、矢田市長と20人の子供たちとが、パスをつないでゴール。その瞬間、スタジアムは歓声でわき返った。

試合のほうは、まず横浜Fマリノスが先制。しかし、カズの「こけら落としゴール」で1対1の同点に。結局、延長戦でも決着がつかず引き分けに。「こんないいスタジアムでプレイできて、サッカー選手として幸せ」とカズ。

関西初のサッカー専用の球技場とあって、グラウンドからスタンドま



須佐野中学、吉田中学合同によるプラス・バンド演奏



松村組の威勢のいい和太鼓



スタジアムに響きわたる紙ふうせんの爽やかな歌声

での距離は数メートル。観客も選手たちの熱き戦いを目の前で観戦してか興奮気味。W杯では神戸で3試合が行われる。日本が1次リーグを2位で通過すれば、神戸で戦うことに。最高の舞台で、世界のトッププレイヤーたちがどのような熱戦をくりひろげてくれるのか楽しみ。



兵庫県防災監・青砥謙一さんに聞く

# 震災の教訓を得て誕生した 兵庫県災害対策センター

1・17阪神・淡路大震災から7年目を迎え、復興プログラムが進むなか、平成12年8月に完成した兵庫県災害対策センター。震災の教訓と災害に対するあらゆるノウハウが詰まった中枢拠点。先進的な危機管理システムに対する期待は大きい。



兵庫県災害対策センター

## 震災の教訓を活かした 危機管理システム

——災害対策センターの位置づけは  
どういったものでしょうか？  
阪神・淡路大震災のとき、県庁舎  
はかなりの被害を受け、初動対応に

支障をきたしました。そこで、大規模災害時にも災害対策機能が十分発揮できるように、全国の地方公共団体を初めでの本格的な災害対策専用庁舎として整備しました。このセンターが、本県における自然災害をはじめとしたいろいろな危機に対処する

ための中枢拠点となります。

——危機に直面したときに、すぐ対応できるセンターができたということとは画期的なことですか？  
建物自体はお金をかければいつでもできる。問題はこういう活動をしていくかということですよ。ここでは、24時間監視・即応体制を導入して

おり、深夜でも3人の職員が待機しています。なにかあればすぐに連絡できる体制は整えてありますし、徒歩圏内に待機宿舎がありますから、初動要員の確保もできるようになっています。あとは情報をいかに集めるかですが、そのための先進的なシステムも導入しているので、災害に対する備えはかなり充実したと思います。

——震災から7年目の1月17日を迎え、ひとつの区切りとしてなにか感じておられることはありますか？

私の立場から言いますと、震災の経験自体が一般社会のなかでは風化しつつあるのではと危惧しています。「もう当然地震はないだろう」と思いこみ、日常の備えが忘れられつつあるのではないかと。この建物には震災の教訓が凝集しています。例えば停電のときにはコンピュータが切れては困りますから、すぐにバッテリーに切り替わるようになっていきます。しかしバッテリーもいつまでも保ちませんから、すぐに発電機も動き出すようになっていきます。発電機は2台用意しており、それぞれ違う向きに立ててあります。地震の揺れは一定の方向に揺れるので、仮にどちらかの発電機が倒れてもひとつは使えるようにしてあるのです。パイプ類も前回の震災では割れてしまったので、柔軟性のあるフレキシブルパイプにしています。



青砥 謙一さん

## より実践的な 防災体制づくり

——ここでは知事が直接指示をだす  
のですか？

そうです。災害が発生し、県の災害対策本部を設置すれば、この場所に知事をはじめ県の幹部や関係機関の代表者が参集して災害対策本部会議が開催されます。ここには、災害に関するすべての情報が集まり、本部長である知事のもとで災害対策活動に関する協議、決定を行います。



**災害対策本部室** 本部長(知事)以下本部員が会議しやすいよう馬蹄型の本部卓を配置。被害予測や被害状況など災害に関するあらゆる最新情報を提供するフェニックス防災システムなどを備え、県の災害対策活動の中枢機能を担う。

——地震のような突発型災害では、迅速に情報をつかみ、次々と対策を決定していくのはなかなか大変なことだと思えますが。

震災のときには、なかなか被害情報がつかめず、どこに被害がもつともひどくて、どこに何人派遣すれば良いのかなど、初動時に的確な指示を出すことが困難でした。現在、県内88市町村すべてに地震計があり、地震が発生すれば、直ちに震度情報が入ってきます。そして震度4以上の情報が入ってくると、すぐに被害



**地下連絡通路** 安全、確実な動線として手回し幹線地下に、県庁各部署へと続く通路が整備されている



**ネットワーク管理室** 防災システムや衛生通信ネットワークの心臓部であるサーバ等の情報通信機器を守るため、免震床を採用

想定も出てくるようになっていきます。いま開発中の災害対応支援システムが完成すれば、被害想定から消防、警察、自衛隊の動員人数や、食料、毛布、粉ミルクなどの必要量なども自動的に算出できるようになります。これは前回の震災で災害対策本部会議の初日に対応が迫られたような項目について、応急対策の意思決定を支援するシステムなのです。

## 大切なのは個人個人の リスクマネージメント

——県の取り組みは進んでいるようですが、私たち一人ひとりの防災への備えも大切ですね。

阪神・淡路大震災での最大の教訓は「自分の身は自分で守る」ということです。どれだけシステムが発達しても、家具にちょっとした金具をつけておくような日頃の備えが、結局はいちばん大事な備えなのです。それこそ個人個人のリスクマネージメントです。ちょっと気をつけるだけで随分違うものです。見学に来てくれた人にもそういったことを伝えていきます。例えば、災害時伝言サービス「171」の使い方を憶えて帰ってもらいます。これを知っていれば災害時家族と離ればなれになったときにも、安否の確認をすることが

できます。また、震災のとき倒壊家屋の下敷きから救出された人の8割は、近所の人たちの手によって助け出されているのです。近所同士の助け合いもとても重要なことです。

——災害は自分の身に降りかからなければ、どうしても対岸の火事のように思いがちではないでしょうか。

そうです。だからこそ私たちは、あの経験を風化させてはいけません。むしろ震災の教訓を世界に伝え、後生に伝えていくことが、世界中からいただいた支援に対する最大の恩返しだと思います。

——最後に県民のみなさんにメッセージをお願いします。

市や町と協力して自主防災組織というものをつくってきたのですが、今年中には組織率が90パーセントに達します。これで形はできてきました。これから実際に動いてもらえらるような情報提供や研修などを充実させていかなければならないと考えています。くだいようですが、みなさんには、なによりも自分の身は自分で守るという意識を大切にしてください。だいたいと思います。そんなに難しいことではありません。時々思い出しただけでも、十分リスクマネージメントになるのです。