

すばらしい海の恵みを堪能する

魚料理がおいしい店

ホテルアナガ／四州園／淡海荘／まるも／欽山

明石海峡、淡路島近海は海の幸の宝庫。

流れの早い潮にもまれた磯魚は、身がよくしまりうまい。

神戸エリアには魚料理にこだわる店はたくさんある。

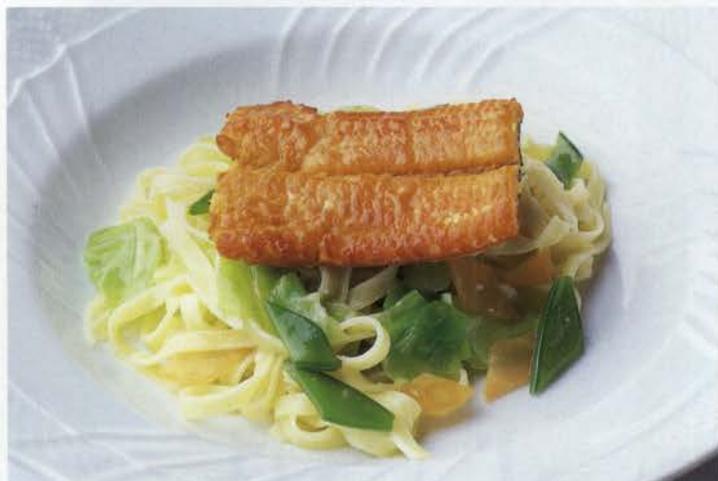
そんな中でも指折り数えられる魚料理のうまい店を紹介しよう。

撮影／米田英男





左上: 鱧の洋風照焼き、フォアグラ添え
 鱧コースのメインディッシュは、鱧を焦げ目がつくまで香ばしく焼き上げる
 右: 鱧の湯引きと車えびのカクテル
 淡泊な鱧に、車えび、パイナップル、コンソメジュレ、マンゴー、ヨーグルトを混ぜ合わせて味付け



上: 鱧の燻製と自家製パスタ ホテルアナガの敷地内には自家農園がある。そこで栽培された野菜を自家製のパスタと共に

左上: 鱧コース

軽いおつまみ、鱧の湯引きと車えびのカクテル・コンソメジュレとフルーツのピューレ添え、鱧の燻製と自家製パスタ野菜入り、鱧とアスパラのパートブリック焼き、鱧の洋風照焼き、フォアグラ添え、小さなお菓子、ワゴンデザートで8000円

左下: 鱧鍋

鱧煮凍り(先附) 鱧の落とし(造り)、鍋(鱧、玉ねぎ、青ねぎ、葛切、椎茸、えのき、豆腐、こんにゃく、ささがき)、雄炊、香の物、季節の果物がついて8000円

「粹にとられない『アナガ料理』を確立させたい」と上野照治総料理長。鳴門鯛や淡路ビーフ、自家栽培された野菜など、淡路の食材をいかした創作料理を目指している。魚は阿那賀港、徳島中央卸売市場から仕入れる。6月からは沼島の鱧を存分に味わってもらいたいと、和・洋の2種類からなる「旬の鱧」が登場する。鱧は味が淡泊。洋風「鱧コース」では、プラス3000円(税別)で一品ごとに合わせて選ばれたグラスワインが楽しめる。これもホテルアナガ風なのだろう。鱧の食感や活きのよさをそのまま味わいたい人は、和風「鱧鍋」がお薦め。新鮮な身はほんのり桜色をしている。切り身をさっと湯にくぐらせて新玉ねぎと合わせると絶品。

西淡町阿那賀

ホテルアナガ

鳴門大橋を一面に望むホテルアナガ。どこか南仏のリゾートを思わせる。6月には沼島の鱧を和洋の好みに合わせて堪能できる「旬の鱧」がスタートする。

南仏を思わせるリゾート感覚
 ホテルアナガ風で味わう鱧の醍醐味

アナガ風料理を模索する上野料理長



南淡路の日差を浴びるレストラン「カド・ドゥ・ラ・メール」(海からの贈りもの)



DATA

住所……………三原郡西淡町阿那賀
 電話……………☎0799-39-1111
 宿泊料金……………1泊2食鱧コースプラン・鱧鍋プラン(税・サ含む)平日18,000円～(夕食朝食つき)休前日20,000円～(夕食朝食つき)
 交通……………JR・山陽「舞子駅」から高速バス「淡路島南」下車。送迎バスあり。神戸淡路鳴門自動車道「淡路島南IC」下車、車で約10分
 ホームページ……………
<http://www.hotelanaga.com/>





鰻コース



鰻鍋



右上: びり穴子の刺し身
「びり」とはサイズが小さいことから命名された。しかし、小さいが故に、刺し身でも食べることができる。歯ごたえ充分な食感がたまらない。1,000円
右下: しらさえびの釜揚げ
魚の宝庫といわれた淡路でも、しらさえびの数はめっきり減ってしまった。そんなしらさえびをせいろいっぱい詰めて蒸しあげる。4,000円(5人分)

上: めばるの焼き霜造り 30cmほどのめばるの活け造り。皮だけを焼くことで、生魚の匂いを消す。香ばしさが口の中に広がっていき柔らかく舌の上でとろけるよう。3,500円

洲本市小路谷

四州園

昨年創業100年を迎えた洲本温泉、四州園。由良漁港まで車で約10分。地の利をいかした豊富な磯魚は洲本ならではの工夫をこらし、最高の味を追い求めている。

洲本ヨットハーバーを望むリゾート感覚あふれる四州園は、洲本温泉の中でも最も歴史が古い。由良漁港で水揚げされた磯魚は、全国的にも知名度が高い。「料理は凝れば凝るほど旨くなる。でも工夫していくことが大切」。淡路で生まれ育った鈴木弘樹料理長は、魚のこだわりが人一番強い。淡路で取れた磯魚は身がしまつて甘い。その特質がいつそう引き立つよう、刺し身は大根おろし、玉ねぎ、大葉、しょうがを土佐醬油に混ぜて薄目に。ちよつとした工夫で、最大限の味わいを引き出す。旬の磯魚を使って創意工夫した料理は、さすが伝統旅館のなせる業。

ちよつとした工夫をこらして磯魚の味わいを最大限に引き出す

DATA

住所……………洲本市小路谷1052-2
電話……………☎0799-22-0035
宿泊料金……………16,000円～(夕食朝食つき)
交通……………神戸淡路鳴門自動車道「洲本IC」より車で約20分。高速バス「洲本駅」下車、車で約5分
ホームページ……………<http://www.shishuen.com>



淡路で生まれ育った鈴木料理長は、魚の話になると止まらない



洲本のヨットハーバーを望む四州園



※ご利用の3日前にご連絡下さい。上記料理を含む宿泊企画は6月1日より。詳しくはホームページ(5月下旬掲載予定)をご覧ください。



上：鯛の舟盛り
「一本釣りの魚は潮で釣る」と言われてきたが、館内からは鯛の一本釣り漁の様子が窺える。甘さ、こりこりとした身の締まりは、天然鯛ならではの味わい

中：タコのお造り
明石海峡のタコは吸盤が大きい。これは潮の流れが早いところで生息するために進化したと考えられている。真ダコを豪快にさばく

下：鱧すき鍋
型のいい鱧は焼いても火が通らない。だから鱧は煮て食べるというところから鱧すき鍋がはじまった。海の幸が豊富な淡路島では、鱧すき鍋は定番となっている



淡路町岩屋

淡海荘

明石海峡大橋のすぐ袂にある淡海荘。
大橋を見渡すことができる絶好のロケーション。
素材で勝負と、言わんばかりに豪快に盛られた魚は、
岩屋漁港から直送される。



明石海峡大橋を一望する温泉旅館 淡路産の天然魚を豪快にいただく

岩屋漁港から約1kmということもあり、明石海峡の潮にもまれた天然魚をそのまま堪能できるという贅沢さ。「日によって岩屋漁港に水揚げされた魚を食卓に」と3代目大塩茂彰さんは「淡路産」に絶対の自信をもつ。魚料理はネタが勝負といわんばかりに、小細工はせず豪快に盛り付けられている。鯛や蛸は甘いと感ずるが、これは魚が新鮮で、餌を豊富にとっていることを物語っているのだろう。当地は岩屋温泉でも知られており、ライトアップされた明石海峡大橋を眺めながらの入浴はまさに至極のひとつ。

DATA

住所……………津名郡淡路町岩屋3559-4
電話……………☎0799-72-4111
宿泊料金……………16,000円～(夕食朝食つき)
交通……………神戸淡路鳴門自動車道「淡路I.C」下車約3分。JR・山陽電鉄「舞子駅」下車、高速バスで「岩屋ポート駅」下車、車で約5分。たこフェリー「岩屋港」下船、車で約3分。明淡高速船「岩屋港」下船、車で約3分。
ホームページ……………<http://www.tankaiso.co.jp/>



神戸から嫁いできたという女将の大塩玉美さん



明石海峡大橋をバックに抜群のロケーションを誇る淡海荘





上: 上にぎり
中央卸売市場で仕入れたばかりの旬の新鮮なネタがずらり。とろ、しまあじ、鯛、平目、蒸し穴、はも、えび、いか、巻ものに赤だしが付いて1,800円

中: 蒸し穴の付き出し
シャリを使わず、蒸し穴を山芋、胡瓜、生姜で巻く。まるもの人気メニューでもある。1,500円

下: 鯛の骨蒸し
さばいた鯛の頭を豪快に、真昆布とともに煮る。2,000円~2,500円。その迫力に圧倒される

神戸市兵庫区

まるも

午前4時、神戸市中央卸売市場の一日がはじまる。まるもは、そんな鯛、マグロ、競り落とされたばかりのピカイチのネタを仲卸人から買い付ける。新鮮で特選のネタには定評がある。

神戸市民の台所、神戸市中央卸売市場の一角にある「まるも」。カウンター12人、テーブル20人とこじんまりとしたお店には、午前11時の開店と同時に常連客が詰めかける。京都、奈良からも訪れる常連客も少なくない。「このネタの旨さでこの値段なら神戸一」とご主人の石井誠さんから、一番いいものだけを選びすぐって切り身ではなく、魚一匹ごと仕入れてくる。魚にうるさい仲卸人の姿もちらほら。「大将、シャリが小さいからネタが大きく見えるで」と常連客。そんな冗談も飛び交う。夜は予約が必要。

中央卸売市場の新鮮さ、旨さに舌鼓魚にうるさい仲卸人も訪れるほど



DATA

住所…………神戸市兵庫区中之島2-1-6
(中央卸売市場内)
電話…………☎078-671-3555
営業…………11:00~14:30 (ラストオーダー
14:00) 17:00~20:30 (ラスト
オーダー20:00) 日曜・祝休
交通…………地下鉄海岸線「中央市場前」駅
下車徒歩約1分



石井さんの威勢のいい声が店内に響き渡る



開店と同時にどっとお客さんが詰め掛ける





上:初鯉、車えび、鯛の盛り合わせ 魚は全国からとり寄せるが、鯛はやはり明石に限る。重厚な器に、金粉を施すなど、欽山ならではの芸術の世界が広がる



右上:茄子と穴子の東寺巻炊き合わせ 東寺巻は長茄子と穴子を湯葉で巻いたもの。小芋、えんどうにあやめふを添え季節感を出す
右下:火取り鱈、ミル貝、蓮芋、みょうがの酢の物 鱈は、うす塩をあてた後、陰干しに。うに、ミル貝は香りをつけるため、火であぶり土佐酢でいただく

神戸市北区有馬町

欽山

伝統や格式の高い有馬の中にあって、ひときわ光芒を放つのが欽山。細心の注意を払う欽山の料理は素材、器、盛り付けのすべてが芸術的である。

京阪神の奥座敷として知られる有馬温泉の中でも、ひときわ料理に定評のある欽山。ロビーから眺める庭園には、6月になると蛍が飛び交うなど、一つひとつの旅館づくりに、きめの細やかさを感じる。この姿勢は料理にも表れている。「温かいものは温かい内に、冷たいものは冷たい内に」と高橋互副料理長。厳選された食材はもちろん、きらびやかな器に繊細に盛り付けされた料理は、芸術的としか言いようがない。魚の仕入れは神戸、大阪の中央卸売市場がおもだが、極上の魚を求めるあまり、全国津々浦々から直送されるものも多い。大人の宿としても知られてきたが、春・夏・冬休みにはお子さま連れで宿泊できる。

有馬温泉屈指の高級旅館
極上の魚をきらびやかに盛り付ける

DATA

住所……………神戸市北区有馬町1302-4
電話……………☎078-904-0701
宿泊料金……………38,000円～(夕食朝食つき)
交通……………神戸電鉄「有馬温泉駅」下車
徒歩約2分。阪神高速7号北
神戸線「有馬口」下車、約3分。
ホームページ……………
<http://www.kinzan.co.jp>



欽山には、舌の肥えたお客が多い。毎日が真剣勝負と話す高橋副料理長



数寄屋づくりの行まいが美しい欽山



Mademoiselle du Kobe

神戸のお嬢さん

小花たちのうた

長沢麻衣さん(右)

安田火災海上保険株式会社勤務

長沢紗綾香さん(左)

甲南大学4年生

絵の好きな長沢雅子さんと知り合
つて4、5年になる。知らぬ間にお
ふたりのお嬢さんも立派に成長され
た長沢さんは、神戸で老舗の長沢文

具店の一族である。

お母さんに似た可憐な姉妹。姉の
麻衣さんは甲南女子大を卒業され、
ちよつとおちやめな夢見がちなお嬢
さんだが、なかなかの判断力の持ち
主である。妹の紗綾香さんはいま、
甲南大学の4年生。ヒューマンな包
容力があり、落ち着いた人柄だ。と
にかく仲の良い姉妹。これらはどう
もお母さんのDNAを分けてもつて

いるようだが、母子像というよりも、
ちよつとした三人姉妹の構図に見え
てくる。きつと豊かに、美しく、花
を開いてくれるに違いない。



推薦者
石坂 春生
洋画家

健やかに芽吹く、若葉のきらめき

奥野香織さん
ピアニスト

神戸が大好き。神戸山手女子高校から神戸女学院。コースも典型的な神戸のお嬢さんです。

「夜遊びって何ですか?」「お酒を飲むのは父と家で」。門限は11時ですが、門限破りは父が怖くてしたことはありません、とか。いまだき門限

のある人は少なくなりました。

いま香織さんが一生懸命取り組んでいるのは、ゴルフ。面白くてたまらないみたいです。早く上手になって、父をびっくりさせたい。将来はプロゴルファー希望、って。まあ、これは夢の夢かも。

でも、ゴルフを通して何かを学び、音楽を通じて何かを学ぶ。見た目の美しさではなく、内面の美しさに磨

きをかけることが今後の課題、と言われて、「はい、頑張ります」。

明るくて、活発。仕事はピアニストです。いま、大学の非常勤の先生。



推薦者
近藤 英二
株式会社こんどう代表取締役



第6回「神戸国際宝飾展 IJK2002」 過去最大規模で開催！

—世界21か国・400社が出展—

5月16日(木)から18日(土)までの3日間、神戸国際展示場にて第6回「神戸国際宝飾展 IJK2002」が過去最大規模で開催される。今回は世界21か国より400社のジュエリーメーカー・真珠企業が出展。例年以上の盛り上がりが期待されている。



世界最大級規模での真珠・ジュエリー市場

今年で第6回目を迎える神戸国際宝飾展 (International Jewellery Kobe・略称 IJK) は今や完全に定着した神戸のビッグイベントだ。神戸はもとより国内の主要な真珠企業はほぼすべて出展し、海外出展社も含めて、あこや・黒蝶・白蝶・淡水・ケシ・マベ・コンクなど、あらゆる真珠素材・製品が集結する世界最大級の真珠仕入れの場となっている。なかでも、あこや真珠は1月に浜上げされたばかりの新珠を世界に先駆けて仕入れることができるため、アジア・アメリカなど海外のバイヤーも多数来場する。

ここ数年は貴金属ジュエリーのメーカー・卸の出展も急増し、出展各社が夏向けの新作ジュエリーを一堂に発表するのも IJK の大きな魅力である。夏向けのさわやかで、カジュアルなジュエリーを仕入れるため、今まで以上に多くの宝飾小売店が神戸に訪れる。



宝飾業界にとつて、5月の神戸国際宝飾展 IJK は欠くことのできない「買付け・仕入れの場」となっている。

 <p>タカハシパール株式会社</p> <p>本社 神戸市中央区山本通1丁目6-20 TEL.078-221-0075 (代) FAX.078-221-0141</p>	<p>MIKIMOTO</p> <p>神戸市中央区山本通4丁目20-1 TEL.078-221-9882 http://www.mikimoto.com</p>	 <p>Pearl City Kobe</p>
 <p>今落パール株式会社</p> <p>本社 神戸市中央区山本通2丁目6-15 パールビル TEL.078-242-3399 (代) ショールーム TEL.078-242-7380 (代)</p>	 <p>JewelleryStage MIZUKI 水木真珠有限会社</p> <p>神戸市中央区加納町2丁目4-10 (水木ビルディング8F) TEL.078-221-0029 FAX.078-242-0029</p>	 <p>田崎真珠</p> <p>神戸市中央区港島中町6丁目3-2 TEL.078-302-3321 http://www.tasaki.co.jp</p>



第6回神戸国際宝飾展

と き 2002年5月16日(木)～18日(土)
10:00～17:00

ところ 神戸国際展示場

主 催 リード エグジビション ジャパン株式会社
特別後援 社団法人日本真珠振興会

●お問い合わせ IJK事務局 リード エグジビション
ジャパン株式会社内

TEL.03-3349-8503 FAX.03-3344-2400

URL <http://www.reedexpo.co.jp/ijk/>



展示会の開催を祝うオープニングセレモニーには、宝飾業界のVIPに加え各国大使館そして神戸市長も出席する。(昨年度のセレモニー風景)

震災復興を機に真珠の街・神戸をアピール

1995年の阪神・淡路大震災の翌年にスタートした同展は、国内だけでなく世界の宝飾業界関係者に対し神戸真珠企業の健在をアピールした。特に、神戸の真珠企業にとつては、震災復興の一環の大事業として、また神戸の地場産業である「真珠」の世界最大級の取引場として、さらに世界に対する真珠流通主導権の発揮の場の重要な意義をもった展示会としての歴史的なスタートであった。その後、回を重ねるごとに規模を拡大し、IJKは世界中のバイヤーから高い評価を受けるまでの展示会に成長した。

毎回開催時には世界中から13000人以上の宝飾品バイヤーが神戸に訪れ、神戸国際展示場の近隣ホテル、三宮市内の飲食店、交通機関などにも大きな経済波及効果をもたらされており、IJKは神戸市復興の一助ともなっている。

過去最大規模で開催される本年の「神戸国際宝飾展 IJK 2002」。真珠の街・神戸の底力と、元気を内外にアピールするもの大きく期待される。



夏向けの新作ジュエリー、真珠
仕入れ・買付けの絶好の場!

第6回 神戸国際宝飾展

会 期:2002年5月16日[木]～18日[土]

会 場:神戸国際展示場 時間:10:00～17:00

主 催:リード エグジビション ジャパン株式会社
特別後援:社団法人日本真珠振興会

本展の最新情報は:

www.reedexpo.co.jp/ijk/

PEARL COMMUNICATION



kinoshita
pearl

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

TEISHIN PEARLS

TEISHIN PEARLS
Since 1934

CONTESSA MIA

Produced by TEISHIN TRADING Co.,Ltd

本社・ショールーム
神戸市中央区加納町4丁目8-17
TEL.078-391-2126 FAX.078-332-1551

ISOWA PEARL EAST

有限会社 イソワパール イースト

神戸市中央区北野町2丁目1-10
TEL. 078-242-2676
FAX. 078-242-2294

太平洋真珠株式会社

ショールーム
KOBE KITANO



神戸市中央区中山手通2丁目10-5
TEL.078-261-3191
FAX.078-261-3193



緑と海そして愛

神戸まつり

32

翔べ！
元気未来へ
つばさ広げて



5月17日(金)～
19日(日)

主催：神戸市民祭協会

後援：神戸市

兵庫県

神戸商工会議所

神戸新聞社

毎日新聞社

神戸市婦人団体協議会

- 5月17日(金)
オープニングイベント、港の行事
- 5月18日(土)
各区のまつり(西区は7月27日)
- 5月19日(日)
パレード・パフォーマンス・
ステージ・マーケットイベント

第32回神戸まつりポスター公募最優秀作品(外圍 勉・哲子)



翔べ！元気未来へ つばさ広げて

緑と海そして愛

第32回
神戸まつり
イベントガイド



神戸市民が熱く燃える「神戸まつり」も、第32回目を迎える。今年では会期を震災前と同じ5月の第3日曜日を中心に開催。爽やかな風と輝く太陽のもとで、参加者も楽しみやすくなったの復活！会場をハーバーランドまで広げ、元町商店街では新たにマーチングフェスタが行われるなど、ますますパワーアップ。年に一度の祭典をみんなで盛り上げよう！

4/14～5/12の日曜日
サンパ教室

13:00～メリケンパーク（雨天時はポートターミナル）

5/2（木）～5/7（火）
神戸の百人色紙展

10:00～19:00 大丸神戸店9階特設会場

5/12（日）
神戸港カッターレース

9:30～16:00 メリケンパーク沖
（問）神戸港振興協会 ☎391・6751

5/17（金）
港の行事

9:15～12:00（11:00～海上パレード）
■神戸海洋博物館・神戸港内
（問）神戸港振興協会 ☎391・6751

オープニングイベント

【第一部 オープニングセレモニー】
18:00～18:30 ■神戸文化ホール

【第二部 「神戸まつりを踊る」】
18:30～21:00 ■神戸文化ホール

5/18（土）
各区のまつり

※（問）は各区総務課

東灘区「東灘区民まつり」

12:00～17:30 ■住吉公園特設会場

灘区「六甲ファミリーまつり」

13:00～20:00 ■王子陸上競技場前駐

車場

中央区「ふれあい中央カーニバル」

14:00～18:00 ■東遊園地

兵庫区「はっぴいひろば」

13:00～20:00 ■湊川公園及びその周辺

北区「きたきたまつり」

12:00～18:00 ■鈴蘭公園

長田区「長田フェスティバル」

12:00～18:00 ■JR新長田駅前「駅

前広場」

須磨区「須磨音楽の森」

13:00～20:30 ■須磨離宮公園

垂水区「たるみつマリノフェスタ」

11:00～17:40 ■マリノピア神戸

西区「みどり太陽のまつり」

15:00～20:30 ■プレンティ中央広場

とその周辺 ※7/27開催



東亜外業株式会社
代表取締役社長
小本 洋一郎

神戸市兵庫区西出町2-4-12
TEL.078-681-1111(代)

兵庫県日韓親善協会
会長

砂野 耕一

神戸市中央区東川崎町1-1-3
神戸クリスタルタワー27階
TEL.078-371-9583

財団法人 井植記念会
理事長

井植 貞雄

神戸市垂水区青山台1-21-1
TEL.078-751-5216

横山倉庫株式会社
取締役社長

横山 吉雄

神戸市中央区磯上通8-1-29
TEL.078-231-5311(代)

依田建設株式会社
代表取締役

依田 和信

神戸市兵庫区佐比江町40
TEL.078-671-5666(代)

学校法人 行吉学園
理事長

行吉 哉女

神戸市中央区港島中町4-7-2
TEL.078-303-4711

（順不同）



(問)神戸国際観光コンベンション協会 ☎303・1010

12:00 ~ 17:00 ■京町筋

サンバストリート

11:00 ~ 16:00 ■東町筋(市役所西側)

ワールドカフェステージ

(問)ラジオ関西 ☎362・7374

12:00 ~ 17:00 ■そごう前特設ステージ

おまつり広場ステージ

12:00 ~ 16:00 ■三井住友銀行前ステージ

KOBE 夢太鼓

11:00 ~ 16:00 ■神戸国際会館前

神戸まつりLIVE SOL

13:00 ~ 17:00 ■ハーバーランドスペースシアター

ハーバーランドバラエティステージ

11:00 ~ 16:30 ■東遊園地特設ステージ

花舞台

5/19(日) ステージイベント ※時間は予定

18:30開演 ■神戸文化ホール中ホール

(問)神戸市演奏協会 ☎361・7241 ※参加有料

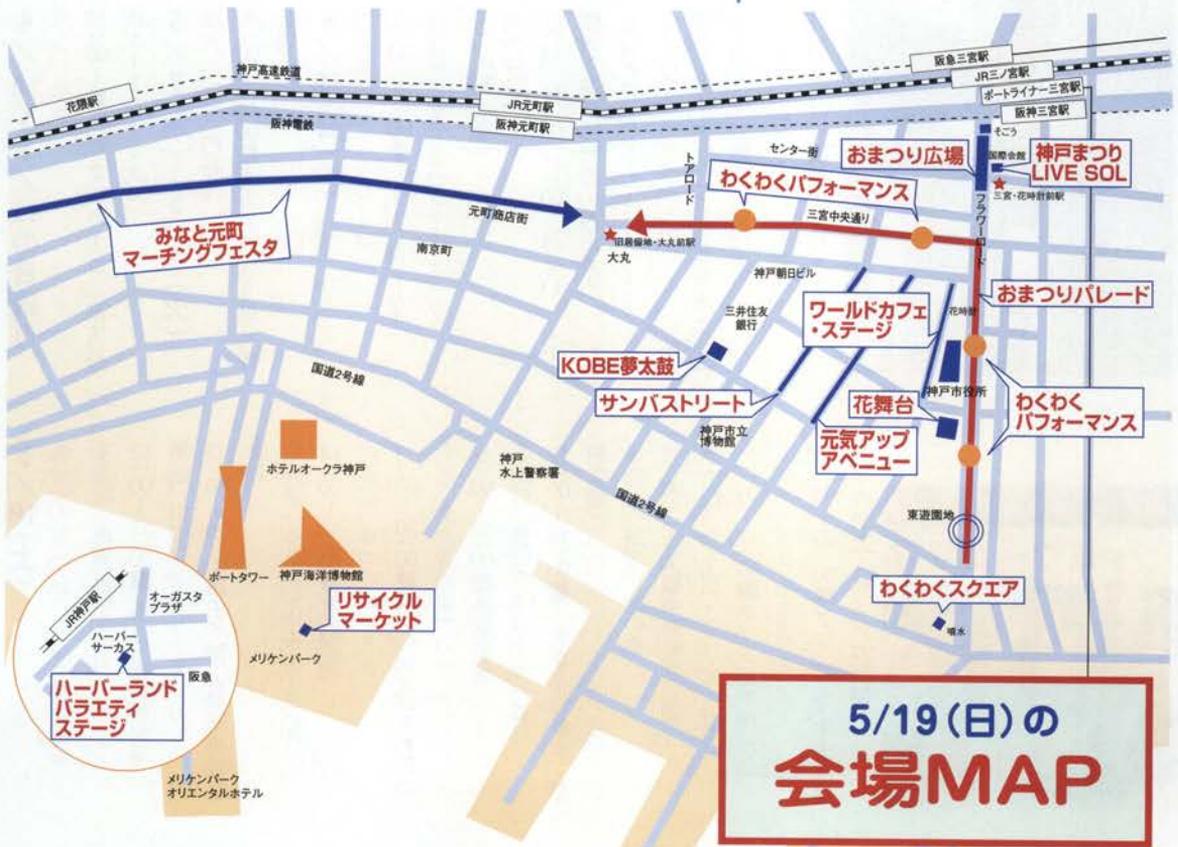
オペラ・ガラコンサート「椿姫」

5/18(土)

18:30開演 ■神戸文化ホール中ホール

(問)神戸市演奏協会 ☎361・7241 ※参加有料

5/18(土)



<p>ダイシンテクノス株式会社 代表取締役 篠原 泰彦 神戸市中央区港島中町2-1-5 TEL.078-302-2700</p>	<p>株式会社 毎日放送 代表取締役会長 齋藤 守慶 大阪市北区茶屋町17-1 TEL.06-6359-1123</p>	<p>有限会社ティエスプラン 本社薬局朝霧ファーマシー 代表取締役 霜岸 敏文 明石市朝霧町3-15-12 TEL.078-911-1570</p>
<p>雄山商事株式会社 代表取締役 加藤 泰章 神戸市中央区京町74 電通神戸ビル内 TEL.078-331-9461</p>	<p>博愛歯科医院 院長 藤川 雅也 神戸市中央区京町76-2 入江ビル3F TEL.078-332-4180</p>	<p>株式会社 瀬戸本淳建築研究室 代表取締役 瀬戸本 淳 神戸市中央区海岸通1-1-1 神戸郵船ビル TEL.078-333-0138</p>

マーケットイベント

おまつり広場

11:00～17:00 ■そこう前

元気アップアベニュー

11:00～16:00 ■江戸町筋(市役所3号館西側)

ワールドカフェ

11:00～16:00 ■東町筋(市役所西側)

(問)サンテレビジョン ☎303・3131

わくわくスクエア

11:00～16:00 ■東遊園地噴水広場

神戸まつりリサイクルマーケット

11:00～16:00 ■メリケンパーク



8月開催予定

垂水と太鼓フェスティバル

時間未定 ■マリニピア神戸

(問)垂水区総務課 ☎708・5151

9/14(土)～9/16(月・祝)

神戸垂水よさこいまつり

時間未定 ■マリニピア神戸、垂水小学校、レバンテホール

(問)神戸よさこいまつり学生実行委員会

☎090・91113・3419

お問い合わせ

神戸市中央区加納町6・5・1

神戸市生活文化観光局生活文化課内

神戸市民祭協会

☎078・3331・2413

●神戸まつりのホームページ

<http://kobe-matsuri.com/>



パレードイベント
わくわくパフォーマンス
11:00～12:30 ■フラワーロード・三宮中央通り
おまつりパレード
13:00～16:30 ■フラワーロード・三宮中央通り・大丸前
みなと元町マーチングフェスタ
11:30～13:00 ■元町商店街6丁目
元町商店街1番街
その他
神戸まつりヨットレース
9:30～15:00 ■須磨く塩屋沖
(問)神戸振興協会 ☎391・6751

<p>驚異の-3℃鮮度保持庫 奥井電機株式会社 代表取締役社長 奥井 秀樹 神戸市兵庫区西出町1-4-3 TEL.078-651-1331 http://www.okuielec.com</p>	<p>株式会社 ファミリア 代表取締役社長 岡崎 晴彦 神戸市中央区相生町1-1-21 TEL.078-360-1234</p>	<p>株式会社 廣記商行 代表取締役 鮎 悦初 神戸市灘区摩耶埠頭2-2 TEL.078-805-2180</p>
<p>株式会社 ドンク 代表取締役社長 酒井 敬補 神戸市東灘区田中町3-19-14 TEL.078-441-2041</p>	<p>株式会社 エーデルワイス 代表取締役 比屋根 毅 神戸市中央区北長狭通1-10-6 TEL.078-242-0656</p>	<p>兵庫県宅地建物取引業協会会員 辻尾産業株式会社 代表取締役 辻尾 一仁 神戸市北区南五葉1-2-4 TEL.078-592-1002</p>

(順不同)



A003
手造り焼豚(1本)



A005
手造り焼豚(2本)



AB05
手造り焼豚(1本)と
豚肉味噌漬(10枚)



C005
手造りロース焼豚(1本)



期間限定
ABH6
手造り焼豚(1本)と
特選ロースハム(1本)と
豚肉味噌漬(5枚)

期間限定
AH05
手造り焼豚と
特選ロースハム(各1本)

ご贈答品に！
おみやげに！
地方発送承り中！

美味探求

ほんとうの
手造り味わう。

神戸元町にうまいもの発見！
新鮮な豚肉と秘伝のタレに
“たっぷり”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



新生会社のギフト通信販売

●電話でどうぞ…

元町本店 078 (391) 4011

南京町店 078 (391) 5859

●封書でどうぞ…

お申し込みは、「ご贈答品配送申込票」又は「お手紙」
でお届け先のご住所、お名前、電話番号、商品番号、
品名、数量、金額を明記の上、封書でご送付下さい。

●ファクシミリでどうぞ…

「ご贈答品配送申込票」をファックスでお送りください。
FAX 078 (331) 0192



とんちゃん

新生公司

昭和二十八年、神戸の地に産声をあげ、はや四十余年。味と製法にこだわりをお持ちの多くの方々にご愛顧、ご支援を賜っておりますことを心から感謝しております。吟味しつくした良質の素材のみを使用し、手造りならではの深い味わいをお届けいたします。これからも、より一層のご愛顧を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

◎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

さんちか母の日^{5/12}

お一人様
1鉢限り

カーネーションプレゼント!
先着2,000名様
5/11^土・12^日

お昼の12:00より



当日、お買い上げご飲食3,000円以上のお客様に
鉢植カーネーションをプレゼント!

(合計3,000円以上のレシートを提示していただくとお一人様につき1鉢プレゼント)
さんちか夢広場

<http://www.santica.com>

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

さんちか名店会 神戸市中央区三宮町1-10-1 ☎078(391)3965 ●営業時間/AM10:00~PM8:00(飲食店はPM9:00オーダーストップ) ●定休日/5月15日(水)

4/26 から fri
5/12 まで sun

DUO KOBE
デュオこうべ
ハイパーランド 1階神戸駅前地下街
〒650-0021 神戸市中央区北長狭町1-1-1
078-391-3965

「もっと、デュオ」

ゴールデンウィーク & 母の日
Golden Week & Mother's day

感謝祭

Information

期間中、デュオこうべにてお買い物・ご飲食していただくとお渡しする応募はがきに、住所・氏名・電話番号・年齢および質問の答えとプレゼント希望コースをご記入の上、「山の手コース」をご希望の方は山の手カスケード広場、「浜の手コース」をご希望の方は浜の手総合インフォメーションに設置の応募ボックスへご投函ください。

●引換期間●

平成14年5月31日(金)まで
午前11時~午後7時
定休日/5月15日(水)

●引換場所●

浜の手・総合インフォメーション

山の手コース

●お母さんとデュオ

バスマイルと
折りたたみサイクル... [1名様]
*賞品と希望は異なる場合がございます。

●自然とデュオ

デント&テラス
キャンピングセット... [2名様]

●未来とデュオ

Mac... [1名様]



楽しさを
2つのコースで
選べる。

Wチャンス!

抽選で外れた方の中からプレゼント
●DUOとデュエット賞
「デュオこうべ
お買い物券
2,000円分」
... [50名様]

母の日
プレゼント!

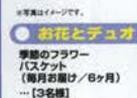
5/12(日)は母の日。
この日、デュオこうべ
では各店先着20名様に
素敵なカーネーションを
プレゼントします。

●くつろぎとデュオ

ソニーBIS内蔵29型
フラットテレビ... [1名様]

●イルカとデュオ

シーサイード乃湯ホテル(北灘山)
ドルフィン体験付ペアご招待
... [1組2名様]



●お花とデュオ

季節のフラワー
バスケット
(毎月お届け/8ヶ月)
... [3名様]

浜の手コース

●座談会 矢田立郎神戸市長を囲んで

子育てしやすいまち神戸をめざして

高齢化少子化社会を迎えて子育ての現場も変化してきている
いまの子育ての現状と新しい価値観に対応した子育てについて
矢田市長を囲んで様々な専門分野の方々にお話しいただいた

矢田立郎 (神戸市長)

芝野松次郎 (関西学院大学社会学部教授)

谷口剛義 (神戸市児童養護施設連盟会長)

阿曾恭子 (神戸市私立保育園連盟副会長)

塩島玲子 (神戸市ファミリー・サポート・センターアドバイザー)



矢田立郎 神戸市長

子育てサポート体制の 現状と今後の流れ

矢田 高齢化少子化が進んで
いる時代です。男女共同参画
など時代の変化に伴って、
人々のものの考え方や暮らし
方、生き方も変わってきてい
ます。そして女性の社会参加
と共に子育ての現場も変わっ
てきました。これまでと違っ
た観点で取り組まなければな
りません。少子化にもかかわらず
保育需要は毎年どんどん
上がってきています。10年前
の保育需要は1万3千人ぐら
いだったのですが、いまでは
1万6千人を超えています。今後の
ことを考えると2万人に対応でき
るようにしていかなければなら
ません。このような時代の変化
に対応していかなければなら
ないのだと思います。またいま
「子どもの育て方」が改めて問
われているのだと思います。神戸市で



今年春、神戸市では児童育成計画を施行した

は児童育成計画2010をつくりま
したが、計画した以上、必ず実施に
向かって動き出さなければなら
ないと思っています。今日お集まり
いただいた方々は、皆さんその
分野の専門家ですし、様々な
方面から子育てに携わってお
られます。それぞれの立場の
意見や現状を聞かせていた



塩島玲子さん



谷口剛義さん



阿曾恭子さん



芝野松次郎さん

きたいと思います。

芝野 人のいのちの大切さと尊敬という話が出ましたが、これまで家庭のなかで保護され育成されていたはずの子供たちが、いのちの危険にさらされる児童虐待問題は、世代を越えて重大な影響を及ぼします。神戸市ではこの2年間、子ども家庭センター（児童相談所）で子供の虐待という形で取り扱われたケースがそれぞれ190件あります。昨年度は200件を超えてしまうのではないかと不安でしたが、後半になって数が減ったようでほっとしました。ただ問題そのものはさらに難しくなっています。そんななかで神戸市はいろいろな啓発キャンペーン、あるいは新しいシステムの導入を行ってきました。子ども家庭センターで扱われるケースが増えてきたのは、ある意味ではそういった活動の効果の表れでもあると思っています。システムとしては区レベルでの子育て支援施設の設置や、児童家庭支援センター、地域子育て支援センターなどがあり資源が整ってきました。児童虐待の問題は非常に複雑な問題です。かなりいろいろなレベルでの対応が必要となってくるでしょう。

阿曾 5年前、矢田市長が局長をされているときに、神戸の保育計画を

つくったのです。5年間かけて、神戸の子どもをどういう風に育てていくべきか、これからの社会を担う子どもにどう育ててほしいか、これからの時代の子どもはどうあるべきかなどを議論してきました。基本的にはいのちの大切さや子どもの主体性を中心に、いたわりや優しさ、思いやりが大切です。これを現実にしていくためには、そこに関わる大人がどうあるべきかが大きな課題です。そのために職員研修なども重ねてきました。しかし人を育てるといふことは大変難しいことです。極端なことをいえば、周りの大人がわかっていれば子どもは放っておいても育つのではないかと思うのです。いかに周囲の大人の意識を高めていくかが重要で基本的なところだと思います。地域子育て支援センターなどができることも必要な時代ですが、そこで実際に何をしていくかが、より重要なことだと思っています。

谷口 児童虐待などが起こったときの受け皿の一つとして児童養護施設が利用されます。現在、児童養護施設では予期できない災害が事故、親の離婚や病気、また不適切な養育を受けているなど、さまざまな事情により家族による養育が困難な子どもたちが生活しています。このような児童養護施設に全国で30ヶ所児童家庭支援センターが付置されており、神戸市では2ヶ所東部と西部にできました。支援センターでは主に電話相談や子育てで悩んでいる母親を対象にした母親講座やお母さんたちが気軽に集まり、話し合えるサロンなども開設しています。このように相談業務だけでなく広く地域の人々の子育て支援に積極的に取り組んでいます。

会員を含めて会員数全体では959名になっています。でもまだまだ依頼会員に協力会員が追いついていないのが現状ですね。

地域が一体となる 新しい時代の子育て

矢田 何か力になれることがあればと思っている地域の人の参加や、お母さん同士が一緒にやってみようとなるようなきっかけをつくれる場が、徐々に増えてきているのだと思います。しかし家庭でのことを考えると、子どもが保育所に行くようになって、家ではまず親がつくったものを子どもに食べてもらうことが



矢田立郎市長を囲んで、子育てについて話し合われた

大事だと思うのです。それが子どもにとっては親からの愛そのものものです。そういったことがだんだん薄れていっているような気がします。昔はお母さんがつくってくれるもの以外何も食べるものがありませんでした。だからこそ常にそこには愛があったのだと思います。世の中の仕組みが変わってきてるので、難しいことも多いですが、地域をベースにしながら、お互いが助け合って子育てを考えていくことが大事なことのようになっています。

谷口 ちょっと前まで、公園デビューという言葉がありましたね。そこがお母さん同士が知り合う場となっていたのですが、最近あまり聞きませんね。支援体制などが徐々に浸透してきているからかも知れません。

阿曾 預かっている子供と親は勿論、子どもを預けていないお母さんたちのサポートも支援センターの仕事です。ですから預かっている子どもの面倒をみれば良いという時代ではありません。公園デビューの話が出ましたが、公園で子ども同士が喧嘩して、それが原因で公園に行き辛くなったといった悩みを持つてくるお母さんもいます。そういう面でのサポートがいま必要となつてきてい

ます。昔は良かったといいたいのですが、戻れるものではない時代に対応していかなければならないのだと思います。極端なことを言うと、いまの保育の現場は子供よりも、親が安心する環境づくりの方が重要となつてきてます。

谷口 うちに来る相談の中で、ほんの小さなことと思うのですが食事の与え方についてすごく悩んでいるお母さんがおられます。先生どんなゴンタでも許せるが、食事をきちんとたくさん食べてくれない。すなわちお母さんの思うように行儀よくたくさん食べてくれないのでつい手がでてしまうんです。よく聞いてみると、お母さんはさつさと食べ終えて子どもが食べているのをじっと見ているというのですが、ふざけたり、立ち歩いたりして時間がすごくかかるんです。本来食事は楽しいものでなければならぬのですが、子どももお母さんも1日3度の食事のときは苦痛のものなのですね。小さなことですが、1人で悩んでいるお母さんを支えてあげることが大切



少子化にもかかわらず保育需要はどんどん上がっている(神戸市内の保育園にて)

なのでですね。

芝野 母親としてこれだけのことをやっているのだから、子どももそれに答えるべきだと思つているようなところがあるのだと思うのです。しかし子どもに愛をあたえるということとは、見返りを期待しないことだと思ひます。そういう接し方は自然と身につけてくるものではなく、誰かをモデルにしたがら、あるいは周囲に支えてもらいながら培われてゆくものだと思います。「子育て」と同時に「親育ち」もして行くのです。



協力会員の女性と依頼会員の子どもさん

この「親育ち」を支援するシステムがだいぶ整いつつありますが、まだ不十分だと思っています。子どもを虐待する傾向のあるお母さんはどういうタイプの人かという調査をしたことがあるのですが、意外な結果が出ました。仕事を持っていて保育所などに子どもを預けているお母さんには、虐待傾向は少ないのです。ひとつには外に仕事に出かけることで、子育ての息抜きができています。子育ての息抜きができていないことがありますが、もうひとつは保育所などで直接相談などを気軽にできるということがあるようです。そう考えると、専業主婦として24時間子どもと接しているお母さんへの支援なども重要だと思っています。

阿曾 保育所では6カ月過ぎの子ども

もから預かるのですが、皆さん相談事などはすぐに言ってくれますし、外から見る限りでは、虐待傾向などはほとんどありませんね。食事に關して言うと、いまはファーストフードなどがいっぱいありますので、お母さんの料理は美味しくないという子どももいるのです。そんなところも根本から見直さなければいけないのかなと思います。

塩島 チャイルドマザーという言葉があります。子どもの気持ちのまま、あるいは子育ての準備ができてないままお母さんになってしまう人が結構います。子育てでは自分のやりたいことはできずに、子どものペースで毎日がくり返されていきます。自分の母親に相談しても甘えて

ともに支え合うまちで、健全な子育て

いるように思われがちです。同じ立場で話ができる人が周りにいれないのですが、それがまったくないと子育てのストレスがどんどんたまっていてしまいますからね。もっと地域のなかで協力してくれる会員を増やしていきたいと思っています。

子育てまちづくりも愛が大切

塩島 遠くの親類より近くの他人という言葉がありますが、センターとして、子育てを支援してくれる方がひとりでも増えていただければと思います。また世代間の価値観の違いなどもあります。お父さん、お母さんの育児の力を育てていくようなことも必要だと思っています。そんななかで支援の輪を少しでも大きくしていけるよう、私たちも努力していきたいと思っています。

谷口 神戸の児童養護施設は日本のなかでも古い歴史を持っています。狭いところに14施設もあり、日本の児童施設の草分け的存在です。これを上手く活かさない手はないと思います。神戸は施設が充実していて子育てがしやすいまちと言われるよう

に頑張っていきたいです。

阿曾 保育の現場を通じてこれまでコツコツとやってきました。全国的に見ても、神戸市内を見てもいまは少子化の時代です。それを踏まえた新しいシステムづくりや、対応策を考えていかなければならないのだと思っています。

芝野 子どもを育てるといことは、子どもと過ごす時間を楽しむことだと思っています。子どもと一緒にいれて、子どもと一緒に育てることができるといいます。会社を休むこと自体非常に難しいことだという調査報告がありました。仕事をしながら子育てをすることは非常に難しいことです。神戸は仕事を休むことができるまちになってほしいですね。

矢田 それには雇い主の努力も必要です。子育てに対して企業がどう努力していくかが重要です。児童育成計画2010実施のためにこれからいろいろな人の意見を集め、成果を得られるよう議論を進めていかなければなりません。次の世代に対していいまちでなければならぬのですから。子育てでもまちづくりも愛が大切だと思っています。

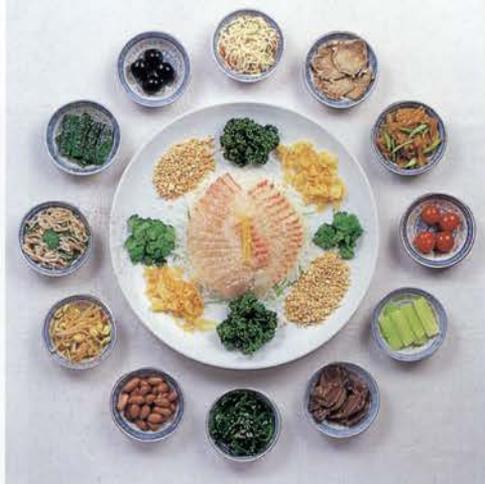
中国食文化研究家

潘 式舜の食対談 ②

(海皇オーナー)

《媽媽》の家庭料理は 母の味・母の愛

ゲスト／広瀬忠子さん (芦屋市婦人会々長)



家郷菜館《海皇》芦屋店は 《媽媽》の中国家庭料理を

広瀬 《海皇》さん芦屋店にご出店おめでとうございます。

潘 ありがとうございます。今までは《海皇》の海鮮料理・《陶陶居》の飲茶点心など、中国を代表する食文化を紹介してまいりましたが、家郷菜館《海皇》芦屋店は、中国家庭料理の新しいスタイルの食文化「医薬食同源」の思想のもと、身体にやさしく、身体を癒す料理、母の味《媽媽》を主体にさせて頂きました。

広瀬 芦屋はの方がいい。奥様方がたくさん来られますよ。昨日も山村サロンのレディーセミナーがあったので、3月17日にこちらのオープンニングに伺って、「とても美味しかったわよ。」(笑)と宣伝したら、ぜひ伺いたいわって。赤ちゃんが一番に覚える言葉はママ。音がいいわね《媽媽》は…。でも午年に《媽媽》は凄いい偶然。(笑)

潘 本格的に家庭料理をするのは初めてです。ご家族でおいで頂くお店ですので、一汁三菜のように家庭的におだしします。

広瀬 芦屋の方は美味しくて安くないといけない。合理的にお金を使うのでスマートリッチなんですよ。

潘 《媽媽》の料理の心は母親の愛情です。愛は心。誠実と、思いやり、気配り、心遣い…。

広瀬 私は誠実が好き。何にでも誠実でありたいわね。

潘 日常の「五心」がありますね。一、すみませんという反省の心 一、はいという素直な心 一、おかげさまという謙譲の心 一、私が出ますという奉仕の心 一、ありがとうございます感謝の心 「五心」を心がけたので職場に掲げています。

広瀬 「誠意」「創意」「熱意」もいわよ。仕事も、料理も、生活にもね。そのうち芦屋店で中国家庭料理教室など開かれるそうなので楽しみにしています。人間らしい生き方には文化がとても大切です。

味の好みは《家養》から

広瀬 私が中国びいきなのは、実は兔年の天津生まれで(笑)父が商社マンで、当時、ラストエンペラーの愛心覚羅溥儀陛下のゴルフとテニスのお相手をしておりました。妹は陛下に名前をつけてもらって信子。だから中国料理が大好きで、香菜とか匂いの強いのが好き。何しろ天津の次は、インドへ転勤しましたのでカレーも大好きなんです。当時の海外旅行はすべて船旅でした。

だから食べることが大好き。

潘 中国には《家養》という言葉があります。味の好みだけではなく、どちらかというと、食事のマナーや楽しみ方にも育ちが出るということも《家養》の一部となっています。

広瀬 私も中国育ちなので鯉料理の鯉のシッポも大好き(笑)

潘 それは、一番よく動いている所だから美味しいのです。その他、牛でいえばタン・テール、鶏の手羽先、鳥類など…、とにかくよく動いている所は美味しい。

広瀬 お店で朝のおかゆメニューを作られるとか。私も朝の散歩と体操の後で寄せて頂きます。

潘 今、計画中です…。

広瀬 私、主人も亡くなり、子供たちも独立して一人住まいですけれど、一人でも自分のために御馳走を作るんです。かぼちゃとか冬瓜とか肉類でなくても、いっぱい作って並べて機嫌よく食べる。(笑)人をお招きして作るのも好きで、自分一人のために作るのも好きです。

潘 私も体調の良い時は作りますが、時にはカップラーメンを食べることもありますよ。

広瀬 私も地震の時に食べて(笑)以外に美味しい! 秩父宮妃殿下が地震のお見舞い電話を下さって「そ

れからどうあそばしたの」と何度もきかれるので、水もガスも出ないの
 でよくカップラーメンを食べていま
 すが、結構美味しいですよって。
 (笑)「じゃ、私も一度頂いてみま
 しょう」(笑)地震の3日目にボラン
 ティアで広報車に乗ってどこで何を
 やってる、歯医者はここが開いてい
 る…と一日中走りました。先日も
 アンケートで地震の時、持って逃げ
 るものを3つ挙げよに、なんと、入
 歯、眼鏡、靴でした。(笑)どれも
 人のものは合いませんからね。(笑)

日本人は伝統ある食文化を 見直してはいかが？

潘 話は変わりますが、日本の会席料理は、「八寸」に始まり、お刺身・煮物・揚物・焼物・酢の物・赤だし・漬物・デザートなど、四季折々の食材を吟味し調理法も変え、又季節によって、自然と調和するよう器も変えるというように日本の食文化は世界最高の芸術のひとつであると思っています。そして、日本民族は、私の知る限り、白身の魚を火を通さずに食べる唯一の民族であり、又、白身の魚を3枚や5枚におろし、スライスした物を見ただけ、味わっただけで、その魚の種類がわかる唯一の民族ですね。

広瀬 でも最近では日本ほど、国際色ゆたかな食生活はない。朝、パンとコーヒー、昼はラーメンやカレー、晩はハンバーグに味噌汁がついているのが当たり前になってきましたね。
潘 本来は、お味噌汁と煮魚、お漬物と熱々のご飯。こうした健康的で自然のうちに《医薬食同源》に基づいた日本の食文化があるのに、先日「にしむら珈琲店」で、年配の方が何も召し上がらないで、アイスコーヒードだけを飲まれている…これはショックでした。又、若い方の外

食、ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、カレー、コンビニの弁当…。殆ど全部熱性の食材で熱性の調理法。熱性の調理法が多いと胃腸が弱り心身ともに熱っぽく、おこりっぽくなるのです。家庭内暴力や校内暴力、そしてすぐ「切れた」という子供たちは、このように食生活のバランスが乱れ、本来の《医薬食同源》の食生活の基本が崩れた結果ではないかと思われるのです。例としてトラやライオンのように肉食動物は性格がおとなしいです。狩猟民族と農耕民族の違いですね。このように、戦後から急激に肉食に変わったため心豊かな協調性のある日本民族であったはずが、社会の中でも暴力的なことが起こってくるのです。恐ろしいことです。家庭の食事から見直してゆかないといけません。

広瀬 親から受けついで家庭料理は体にもやさしいから、伝統を守りたいですね。

潘 私の両親は広州出身ですが、水は硬水です。気候も熱性の体を作りやすいのです。

皆で食べると楽しく美味しい

広瀬 ITCのスピーチコンテストで全国優勝したことがあるんです。

グルメのタイトルで「箸」には13の機能があるのね。挟む、寄せる、切る、すくいあげる、突き刺す、つまむ、切り分けるなどね。これが日本人の脳にいい。世界で3分の1が箸、3分の1がナイフとフォーク、あと3分の1が手ですって。そして、中国で生まれたお箸を聖徳太子が宮中で始めて使われた。その前はピンセットスタイルで、それが2つの棒になったそうよ。

お椀だから味噌汁が美味しい、スープレッドはちょっと様にならない。お椀で味噌汁に柚や木の芽の香りを楽しみながらお箸でいただく美味しい。一人でお箸でも美味しいけれど、お箸を使って皆でおしゃべりしながら食べると一層美味しい、楽しい！(笑)

潘 私も大家族で食べていた時は楽しかったですね。両親や兄弟の愛につつまれて…。今や一人です(笑)。その代わり、私を実業家として育て、お世話になった日本の皆様へ、中国の食文化、家庭料理を紹介することによって少しでも恩返しができるかと願っています。そしてそれが、私どもの会社の経営理念であり、私にとっては、生きる目的であり人生観そのものなのです。

海皇の芦屋店で広瀬さんと潘さん





5月に「集う」

さくらからみどりの美しい季節へ。皆様にはいかがお過ごしでしょうか。
毎年恒例のKOBEMCO祭りをお休みし、今年は小さく光る交流会をと、神戸外国倶楽部において「月刊神戸っ子2002 41周年記念パーティー 5月に集う」を開催いたします。

プログラムは、第12回神戸っ子賞・第31回ブルーメール賞の表彰式。そして中国悠久楽器トリオ（神戸在住）と、カナディアンアカデミー出身のジェフリー・ジェムズ&アンナ（L.Marymount 大学卒）の姉弟を迎えてJAZZライブなど国際色豊かな集いとなることでしょう。

若葉萌える5月の夜のひととき、ぜひお誘い合わせてご来会くださいませ。
(有)月刊神戸っ子 代表取締役主筆 小泉 美喜子

【プログラム】

- 月刊神戸っ子41周年記念セレモニー
- 第12回神戸っ子賞表彰式・第31回ブルーメール賞表彰式

ブルーメール賞受賞者



文学部門
今村欣史
〈詩人〉



音楽部門
田中敬子
〈ピアニスト〉



美術部門
山口さとこ
〈彫刻家〉



舞台芸術部門
阿藤 久子
〈フラメンコ舞踏家〉



ファッション部門
シューズプラザ
〈くつのまちながた神戸株式会社
代表取締役社長／河野忠博〉

- ディナータイム・ゲーム
- ショータイムⅠ 中国悠久楽器トリオ演奏
周琪（楊琴） 張智仁（Piano&Synthesizer） 王秀華（二胡）



- 皆でう・た・お・う 「5月の歌」

と き

平成14年5月28日(火)
P.M 6:00 ~ 9:00

と ころ

神戸外国倶楽部

神戸市中央区北野町4丁目15番1号
（トアロード北つきあたり）
TEL 078 (241) 2588 FAX 078 (291) 8054

チケッ ト

¥13,000
（神戸っ子倶楽部会員¥12,000）

神戸っ子賞受賞者

貝原俊民
〈前兵庫県知事
（財）兵庫県地域政策研究
機構理事長〉



- ショータイムⅡ JAZZ姉弟演奏

GEOFFREY GEMS & ANNA
ジェフリー・ジェムズ&アンナ 〈Vo.&Piano〉

