

料亭 鈴江

花隈

一つひとつの食材にこだわった「豊鈴鍋」

花隈にお店を構える料亭・ホテル「鈴江」でいただく「豊鈴鍋」。明石鯛の薄造り、北海道産のビッグサイズのホタテ貝、車エビのおどり食い、香住直送の松葉ガニ、身の締まった伊勢エビ、神戸牛の霜降り、丹波の鴨、冷凍物はいっさい使っていないことはこれらの食材を見れば一目瞭然。そして最後にピリ辛の一味風味の赤い「鬼うどん」で、締めくくれば、

心の底からばっかばかに温まり、満足できることうけあいだ。マグ口節からだしをとったり、八丈島の天然塩など、食材一つひとつに妥協がない。お鍋の材料も生で食べられるほど新鮮ですべて「活け」。各種鍋料理が多くある。さすが老舗料亭と納得できる絶妙の味わいだ。2名様からの個室や120名様までの大広間、和洋18室がある。



(上)贅沢な豊鈴鍋(写真は10,000円を4人分)
(下)老舗料亭のおちついた佇まい



豊鈴鍋6000円(3名様~)
8000円・10000円(4名様~)
*要予約



☎078-351-3331
神戸市中央区花隈町17-24
【営】11:00~23:00
(L.O. 20:30/ドリンクL.O. 22:30)
【休】年末年始

集って、食べて、のんで——宴会料理特集



1階 カウンター、掘りごたつ席
2階 お座敷30名様まで



☎078-321-2987
神戸市中央区北長狭通2-9-13
【営】16:00~23:00(L.O. 22:00)
【休】無

酒々井屋

(しすいや) 三宮

極のぼんず こだわりが生んだ匠の技を駆使

冬一番の美食の花、ふく料理。酒々井屋では漁場から獲り立てのトラふぐをひと皿、ひと鉢に心をこめてのお料理。天然素材と、ぼんずのハーモニーは実に断然たるものがある。この味一筋の料理長の心意気を味わいたい。冬が深まるにつれ、ひきしまった身、歯ごたえがふぐ好きにはたまらない絶品。「精進」白子も一段と大きくなり、お刺身に、塩焼き、照焼き

に、上身あら身のぶつ切り。酒々井屋ならではの備長炭を使い、目の前で身がヒクヒクと動くふぐを焼いてくれるのがたまらない。特撰ふく会席料理は豪華ふぐづくし3万円。てっちり料理8000円、単品料理2000円と充実している。その味に惹かれた常連客も多い。その場でさばく料理なので最低でも2時間前には予約を入れておく方が良いでしょう。

集って、食べて、のんで
宴会料理特集



写真は6000円コース。姿煮かと思うほどふかひれがたっぷり入ったスープ、鯛の刺身など、まずは目で楽しむ中華料理が充分堪能できる。コースは4000円～1万円



☎078-341-0002
神戸市中央区多聞通3-3-1
【営】11:30～21:30 (L.O. 20:30)
【休】第2水曜

中華料理ほどいろいろな宴会にふさわしい料理は他にない。みんなで中華料理の醍醐味である円卓を囲んだり少人数で楽しむ趣の違う3つのフロアを持つ店がここ。「歓懇創業・集う楽しみを提供したい」という天安閣。料理一皿一皿の食材を吟味し、許される限りの手間をかけた天安閣自慢のコース料理をお手頃な価格で楽しむなら6000円コースがおすすめ。

ふかひれスープ、豚の角煮、ペキンダックなど全11品のメニュー。中でも東坡肉(豚の角煮)は、じっくり煮込んで脂を落とした豚肉がとてもやわらかく、ぜひ食べてほしい逸品。小人数なら好きなメニューを選び、取り分けて食べるのもいいし、コース料理の注文もOK(2名)。ランチセット(850円)、月替わりの中国会席華御膳(3500円)も人気。

天安閣

神戸

集う楽しみ、食べる楽しみがここに



(上)新鮮魚介がたっぷりのアツアツ火鍋(ホーコー)
(下)南京町のなかでも一際目を引く赤い柱と瑠璃瓦の中国宮殿風建物



☎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

南京町の中でもこだわりの味を守り続けて老舗の店。この中国料理は、広東料理が中心。新鮮な海の幸をふんだんに使った強火の料理が特徴で、日本人好みの味は、あっさりとしてとても食べやすいので、何度も足を運ぶ常連さんも多い。古くからやっている分、値段もできる限り安く信条だが、素材には妥協せずいいものを使っている。グループでお得なコース

メニューは一人3500円から。忘年会や新年会に活用できる。冬場のおすすめは、火鍋(ホーコー)にかぎる。「前菜、鍋、そば、フルーツ」のフルコースで一人5000円(2名から)。他にカニ炒め(2500円)自家製味噌使用の豚肉のミンチレタス包み(1700円)が名物。露店で賑わう南京町だが、店内でゆっくり本場の食事をするのがいいだろう。

栄和飯店

南京町

中国人家庭で親しんだ本物の広東料理の味

ホテルオークラ神戸

波止場

忘新年会はオークラの味をお気軽に

ミナト神戸の夜景が美しいホテルで、特別なパーティーを企画してはいかが。

ホテルオークラ神戸では、11月25日から来年1月31日までの期間、フランス料理（ブッフエ・着席スタイル）のパーティープランをご用意。ウイスキー、ビール、ソフトドリンクのフリードリンクつき。7500円〜12500円（室料・サービス料込/税別）の、



華やかなひとときとびじりの豪華な本格フランス料理（写真はイメージ）。食材の都合によりメニューが変更する場合があります。夜景の美しい海辺のホテルはクリスマスや忘年会のパーティーに最適



☎078-333-3533（宴会予約課直通）
神戸市中央区波止場町2-1
☎078-333-0111（代表）

予算に応じた4つのプランがあり、宴会場利用の場合はカラオケが無料で利用できる。大切な仲間とともに、アットホームで楽しいひとときが過ごせそう。予約は20名様からで2時間以内。フランス料理のほかにも、中国料理正餐、和食ブッフエプランもある。

集って、食べて、のんで——宴会料理特集

六花仙

加納町

やわらか地どり、鍋で一献

いつもは京会席と天ぶらのお店に、冬に合わせてほくほく湯気の鍋が登場。

おすすめは地どり鍋（8000円）。宮崎の日向から取り寄せた地どりは脂がのっていて、火を通してややわらかい。軽く炙ったササミのやわらかなタタキは、梅肉とあわせると口の中でふわり香ばしさが広がる。鍋のスープはとりがらのあっさり味。玉葱、ニラ、



(上)地どり鍋。ゆっくりとおしゃべりしながら、気づくと満腹に。
(下)こぢんまりと居心地のよい店内。奥の個室は8席、テーブル8席、カウンター10席。



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

薄揚げなどを入れると肉と野菜の甘みがしみ出る。隠し味のスープボンスープもじんわりと効いてきて、まったく味に。最後に中華麺を入れ、和風も中華も堪能。そしてあっさり味のシャイベット。親しい人と和気あいあいと、灘のフルーティーな大吟醸「神戸六花仙」で一献。これぞ冬の醍醐味。

食通を唸らせる本場香港仕込み

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として、群愛の基礎を築いてきた。本格広東料理の海鮮をメインに旬の素材を使った料理の数々。そのなかでも名物は、金華ハムを使ったコクのある上湯スープで煮込んだフカヒレの姿煮。そのフカヒレをメインにした特別コースが、フカヒレ姿煮コース（8500円）。前菜盛合わせ、フカヒレの姿煮、海鮮の炒め物、北京



(上) 黄金色の上湯スープの豪華なフカヒレ姿煮
(下) 鯉川筋でおなじみのお店である



☎078-332-5203
神戸市中央区中山手通3-4-6
【営】11:30~21:30 (L.O. 20:30)
【休】無

ダック、アワビと椎茸の煮込み、活オマール海老の蒸し物、和えそば、カスタードまんじゅう、デザート合計9品。中国高級食材を使った豪華なコース。
「美味しい料理には、美味しいお酒を」と、群愛でしか味わえない、特別に紹興から取り寄せている甕出しの紹興酒（1合750円）は、言葉どおり料理にぴったり。

群愛飯店大丸店

大丸神戸店9F

大丸店自慢の高級料理を集めた特撰コース

年末の宴会に合わせて、群愛大丸店自慢の料理を食べてほしいと、高級料理を集めた特撰コース（8000円）が登場。
コース内容は、中国風鯛の刺身、カニみそ入りシウロンポウ、特製海鮮入りフカヒレスープ、プロッコリーとあわびの炒め物、特撰神戸牛ステーキ、北京ダック、潮州式ワタリガニの蒸し物、もち米のチャーハン、マンゴープリン。



(上) 高級料理ばかりを集めた圧巻のコース (写真は4人前)
(下) 大丸神戸店9階レストランフロアにある落ち着いた店構え



☎078-333-2367
神戸市中央区明石町40大丸神戸店9F
【営】11:00~21:00 (L.O. 20:30)
【休】大丸神戸店に準ずる

どれも素材にこだわり、じっくり調理された、テーブルのメインを飾るようなぜいたくな料理ばかり。これを機会に、大丸店自慢の味をぜひ味わってみてほしい。
神戸っ子読者のためだけの特別価格をご用意しているので、「神戸っ子を見た」とご予約ください（要予約・5名〜）。

大人数の宴もおまかせ本格北京料理の店

龍鳳

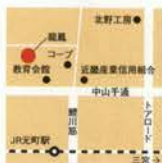
鯉川筋

うっかりすると見落としてしま
いそうな路地の先に、堂々たる構
えの店が一軒。この不思議な口ケ
ーションも手伝って、異国にいる
ような気分させられる。明るい
テラス席もある1階フロアからし
て、ウエイティングスペースもあ
るゆったりとした造り。団体客が多
いというのも納得だ。メニューの
基本は伝統的な北京料理。見映え
も申し分ない、満足感のあるコー

ス料理で宴を盛り上げてくれる。
おすすめコース料理は5000
コース(全9品)と7000円コ
ース(全10品)。ただし、コース
料理は3000円からオーダーで
きる。予算を伝えておまかせする
のがベスト。食べたい料理があれ
ば、それをコースに組み込んでも
らうことも可能。絶品ぞろいの龍
鳳特別コース料理は1万円。も
ちろんアラカルトでも楽しめる。



(上)お薦めコース料理より。見映え
のする盛り付けで、目も楽しませて
くれる
(下)大小宴会席を備え、抜群のキャ
パシティを誇る。人気のテラス席は
個室としても使用OK



☎078-222-3715
神戸市中央区中山手通4-10-25
【営】11:30~14:00/17:00~21:00
(L.O.20:30)
【休】第1・3・5木曜(祝日は除く)
12月は29日まで無休

集って、食べて、のんで——宴会料理特集

4名以上の個室も完備！宴会はおまかせ！

寿里庵

三宮

冬の人気鍋は何といっても「う
どんすきちゃんこ鍋」(一人前3
000円)。海の幸と肉、野菜が
たっぷり。それににぎり寿司の盛
り合わせがついた宴会セットは3
200円、さらにプラス飲み放題
メニューで税込5000円という
安さも魅力。期間限定「クエ鍋」
(3200円)、しゃぶしゃぶ肉食
べ放題(3200円)など。天ぷ
らやお造りなどの一品メニューも

充実。「久保田」「酔心」などの地
酒、奄美大島の黒糖焼酎「氣」、
米焼酎「鳥飼」、「神の河」などの
焼酎もそろっている(飲み放題メ
ニューには含まれない)。
最大100名までの宴会が可能
な座敷、掘りごたつの個室、テ
ブル席の個室など大きささまざまな
宴会に対応。個室希望の場合や5
名以上の宴会は予約が難難。



15種類以上の旬の素材がざっしり入った「うどんすきちゃんこ鍋」



☎078-391-8680
神戸市中央区北長狭通1-9-1
コトブキ馳走ビル5・6F
【営】11:30~15:00 17:00~23:00
(L.O. 22:30)
【休】無



(上) 満腹ちゃんご宴会コース
(下) カニスキ宴会コース他のどのコースも全てボリューム感満点!

三ノ宮本店 ☎078-241-0676
神戸市中央区琴ノ緒町5-4-14
オリオンビル1F

【休】日曜

東門店 ☎078-334-7173
神戸市中央区中山手通1-16-2
東門ヴィレッジビル1F

【休】無

新道店 ☎078-327-7727
神戸市中央区中山手通1-4-5
サヴウェイサイドビルB1F

【休】無

だばだ ☎078-574-0765
神戸市兵庫区駅前通2-1-29
ローレルハイツ神戸1F

【休】月曜

【営】17:00~24:00(東門店のみ月~土曜は翌朝5:00まで・L.O.各30分前)
祝日を除く



高知から直送されるカツオをはじめ、新鮮な魚と土佐の郷土料理が手頃な価格で楽しめる居酒屋。人気ナンバーワンの満腹ちゃんご宴会コース(3980円)、産地直送のカニスキ宴会コース(3980円)、韓国風すきやきのスタミナ宴会コースは、土佐血鉢盛とさしみ舟盛orカツオタタキ血鉢がついたコース。お値打ち感のあるくじらのハリハリ鍋のくじら宴会

コース(4980円)も。宴会コースはすべて飲み放題つき(一部ドリンク除く/90分)で、3名様から、前日までに予約を。一品メニューも全100種以上と充実しており、土佐の郷土料理にろぎ(380円)、土佐風カツオたたき(680円)が人気。地酒各種、オリジナルの辛口特醸酒など、お酒と料理に、宴会も大いに盛り上がること間違いなし!

人気ナンバーワン満腹ちゃんご宴会コースがおすすめ!
土佐酔心流居酒屋
のんだれや
三宮

ジ ユリアTZのデビューは1962年のトリノシヨウ。生産は翌年の63年からである。ジュリエッタ・シリーズに代わって一回りスケールアップしたのがジュリアである。ジュリエッタは小さいジュリアの意であるから、文字通り姉の誕生ということである。ひとくちでいうなら1300ccのジュリエッタに対して1600ccのジュリアということである。もちろん1300ccと1600ccクラスのレースのエントリーを意識したものである。ジュリアTZの最大の特徴はシャシーメカニズムにある。TZとい

神戸クラシックカークラブ会員の自慢のクラシックカーが次々と登場します。車の種類は玉石混合ですが、自分の車に対する思い入れは金額に関係なくお宝です。愛人のように？

気分は60'sレーサー

1964年型アルファ・ロメオ・ジュリアTZ
文=新家利康

Essere Bambino

いつまでも
少年のように



神戸のクラシックカー



まるで60年代のレーサーになった気分でドライブする事がどれだけ楽しく、気分を爽快にしてくれることか。



テールエンドが美しいコーダ・トロンカ



メンテナンス性が向上したフロント



DOHC 1600cc ツェーバー45DCOEX2



大径のレブ・カウンターをドライバーの前に置き、速度計をダッシュボード中央に追いやったレーシーなコックピット



TZは当時のGTホモロゲーションをクリアするため、1963年～1967年までの間に112台（FRPボディのTZ2が12台）が生産された。

パワーユニットは水冷直列4気筒DOHC 1.6L 112馬力というものが与えられる。当然レーシング・チューンされるためのベースとしてである。レースでは160馬力までチューンされ、僅か660Kgのボディを240Km/hまで引っ張ることができた。デビューしたTZはタルガ・フローリオで総合3位、4位。クラス1位、2位を獲得。モンツァ、ツールド・フランス、セプリン

グ12時間、ル・マン24時間などでは少なくてもクラス優勝がそれに近い成績をあげている。

このTZも1991年、タルガ・フローリオに出場した車でドライバーは当時のアルファ・ロメオ・ワークスドライバー トイネ・ヘゼマン氏によって運転された車です。

この車のポリシーが、レーシングカーという考えの基に作られている為、ドライビング・ポジションはまさしく、レーシング・ポジションで正面にはレッド・ゾーンなしの、10500r.p.mまで刻まれた大型のレブ・カウンターが顔を覗かせています。

うネーミングが、Tuboo
are・Zagatoの頭文
字に由来するのである。TZ
のシャーシはチューブラー・
スペース・フレーム構造を持
っているのである。

TZはジュリアとは名ばかりの、まったく純粋なレーシングマシンといってもいいものである。ボディはカロツツエリア・ザガートでアルミで作られている。基本的にはジュリエッタSZに似たプロポーションだがいくつかの特徴とチャージングポイントを持っている。ボディのスカットルから前は一体に大きく開くのでメンテナンス性が一段と向上している。小さな楕のグリルと丸型のヘッドライトが特徴的なフロントビ

ューはTZのチャージングポイントのひとつでもある。丸くすなりと伸びたノーズはフェラーリ250GTOに似た雰囲気を醸し出す。テールエンドがまた美しく大きく絞り込まれて凸型になったテールエンドは全体が滑らかに広げられて終わる。つまりこれはボディと一体になったテールフィンの役を果たさせようという意図なのです。新しいザガート製アルミボディは、さすがザガートと唸らされる部分でもある。全体としては、空気抵抗を抑えるために低いノーズが付けられ、同時にコーダ・トロンカ(凸型のテール)の効果を高めるための改良がされている。

SPECIFICATION	
全長×全幅×全高	3950×1525×1200mm
ホイールベース	2200mm
トレッド(F/R)	1300/1300mm
車両重量	660Kg
エンジン形式	水冷直列4気筒DOHC
ボア×ストローク	78.0×82.0mm
総排気量	1570cc
圧縮比	9.7
燃料供給	ウェーバー45DOHC×2
最高出力	112HP/6500r.p.m
トランスミッション	5段M/T
形式	
変速比	3.26 1.99 1.36 1.00 0.85
最終減速比	4.10
ステアリング	ウォーム・アンド・ローラー
サスペンション	Fダブル・ウィッシュボーン+コイル Rウィッシュボーン+ハーフ・シヤフト+コイル
ブレーキ	Fディスク Rディスク
タイヤ	F155×15 R155×15



TZがフロントエンジン・リアドライブが主流だった頃の、まさに最後のアルファ製ロード・ゴーイング・レーサーだったといえる。

ご出席者

小田 倶義 (株式会社イズム 代表取締役社長)

多田 一郎 (株式会社オリゾンティ 代表取締役社長)

植木 砂織 (学校法人 育成学園 学園長)

吉川 稔 (株式会社ルシェルブルー 取締役)

貞松 雅保 (神戸岡本プロファイルINC. 代表取締役)

ファッション都市神戸の

こどもたちに残す神戸

新しいグランドビジョン

神戸から発信する意味
それをいま再認識

小田 イズムは1981年2月に創業しました。来年でちょうど創業22年になります。婦人服の企画と生産販売を中心にずっとやってきました。現在、従業員数は約400名です。まだまだ神戸のなかでは弱小企業ですね。

多田 もともとは、ワールドの子会社としてスタートしたのが株式会社オリゾンティです。いろいろな経過を経て、現在は伊藤忠の子会社になっています。91年設立で、従業員数150名。婦人服メインでやっています。

貞松 プロファイルは1997年5月、セレクトショップとして岡本からスタートしました。現在は店舗数8、60人弱の従業員数で頑張っています。

吉川 株式会社ルシェルブルーの設立は、1987年になります。婦人服専門のセレクトショップとして、現在では全国に13店舗、そのうちの3店舗が神戸にあります。140人の従業員が働いています。

植木 学校法人の専門学校として尼崎に開校したのが、1956年

心理的、情緒的なまちづくりを

のことです。そして1985年に、調理師と製菓衛生師の育成を目的とした、神戸校を開校しました。尼崎と神戸、両校あわせて、現在約500名ほどの学生が学んでいます。そのうち300名ほどが神戸校の学生です。

小田 来年の1月で、神戸がファッション都市宣言をしてからちょうど30年になります。当時は、アシックスやワールドなど、いまや神戸を代表する大手企業となった我々の大先輩の方々と、行政側とが意気投合して、日本初のファッション都市宣言に結びついたと聞いています。

多田 皆さんも感じていることとは思いますが、いま現在、神戸のファッションに陰りがあるのには確かですよ。そのポイントのひとつには、30年前は兵庫のなかの神戸であったのが、10数年ほど前か



小田 倶義
株式会社イズム 代表取締役社長

ら東京都神戸市のような雰囲気になつてしまつてゐることがあります。横浜や大阪などにも同じことが言えます。全国の地方都市が、東京の下にあるような状態なのです。情報の一元化により、良い意味での地方性がなくなつてしまつてゐると言えます。何も意識しなければ、個人も企業も、まちもすべてが東京化されてしまう時代なのです。神戸のファッションを論じる場合、そのことをしっかりと認識し、改めて神戸を意識し直さなければ、東京に勝てるわけがありません。ただ東京に呑み込まれてしまふだけになつてしまふのです。

植木 食の世界でも東京からの進出は目立ちますが、なぜか大阪止まりで、神戸にはあまり入つて来ないのです。私にとつてはそれは喜ばしいことなのですが、まずは大阪で受け入れられるかどうかを、試しているのかも知れませんが、神戸には見えないバリアのようなものがあるように思えますね。有機農家、灘の酒、地元メーカーなどと協力して、神戸は神戸らしくあるのがいちばんだと思つてゐます。

神戸らしさとは何か 地元だからこそ できること

貞松 僕が初めての店を出そうと出店地を探していたとき、本来は三宮などの繁華街に出したかったのです。ところが費用面の制約などから、当時はそれは叶わなかつたのです。そうなつたときに、繁華街以外で、もつとも神戸らしいところはどこかということをお考えたのです。そして浮かび上がったのが岡本でした。それまでは岡本がどういふ土地かということとは、ほとんど知らないに等しかったのですが、初めて岡本を訪れたときの印象は、学生からOLまで様々な人が、まちを歩いているということでした。そしてここで受け入れられることができたなら、他のどこに行つても通用するはずだと、ここで勝負してみようと思つたのです。

ファッション都市宣言から、来年で30年だそうですが、30年前、僕はまだ8歳の子供でした。いつ頃から、神戸がファッション都市であるということを知り、意識したのかはわかりませんが、たまたま神戸でファッションの仕事に就

いたぐらいにしか、はじめは思つていませんでした。しかしちよつとも真剣に、仕事としてファッションに取り組もうとしたとき、神戸はとても恵まれた環境であることを実感しましたね。そこには、ファッション都市としての地盤があつたからだと思つてゐます。

吉川 誤解を受けるかも知れませんが、うちはこれまで神戸ファッションということをし、それほど意識はしてきたことはないのです。ただ、お客様のニーズに合わせてきた結果論として、そうなつていただけなのです。基本的には、世界中の良いと思つたものを、分け隔てなく仕入れて、紹介しているつもりなのですが、無意識で神戸ファッションの概念をやつてゐるから面白いと思ひます。外部から意図的にそれをやつた時点で、神戸らしくはなくなつてしまふので

神戸に留まる確固たる理由が必要

す。

やはり育つた環境がいちばん大きいでしょう。自然体で意識しないところこそが、神戸のもつとも好きどころです。そういう意味では、本社を神戸から動かすという発想は、まったくありませんね。ビジネスとしてはもちろん、東京へ、世界へと広げていきたいですが、原点としての神戸はとても重要なものです。いまの人材も神戸からのスタッフと、現地のスタッフが混ざつてゐるのですが、企業としての価値観共有も重要なことです。そのためにも、研修として一度はみんな神戸の店に来てもらつたこととも考えてゐます。

植木 私の専門は料理の分野ですが、個人的にファッションの話は大好きです。うちはもともと尼崎で育成調理師専門学校としてスタートしたのですが、ふと気づいたときにグルメ都市神戸に料理・菓子の学校がなかったのです。それではいけないと思い、神戸に学校を開校することにしました。このときに名前も育成から神戸国際と変えたのですが、その名前だけで全国から願書がくるようになり、各地方からの学生が集まつてきま

多田一郎

株式会社オリンティ代表取締役社長



した。「神戸」と「国際」、両方の単語を名前に使っている以上、神戸の国際化についてはよく考えるのですが、研修先のヨーロッパなどでもっともよく聞く神戸についての言葉は「神戸ビーフ」です。改めて神戸ビーフのブランド力を認識します。

神戸は、山と海、港まち、美味しい食材、料理人のいるレストラン、すべてが融合されてグルメ都市になったのです。その文化を次の時代につなげていくことこそが、私たちがやるべき使命だと思っています。ファーストフードに対してスローフードという言葉があります。この度、神戸スローフード協会を設立し、先月には本家であるイタリアにも赴きました。インターネットなどで神戸の食文化を紹介し、神戸の国際化に少しでも取り組んでいるつもりです。

人のやさしさと ゆとりがつくる

これからのまちづくり

多田 神戸ファッションを語るるとき、まずは企業としては、神戸に留まるべき確固たる理由が必要になります。何を意識し、何を自覚

しているか、決定的なコンセプトが重要なのです。「名物に旨いものはない」などとは言いますが、名物はファクションでもひとつのポイントとなります。昔から特産品のいちばん美味しい食べ方は、地方にあるのです。特産品の風土、気候、それにあつた味付けがあり、何百年もそこで暮らす人々が食文化として昇華させたのです。私どもオリゾンティの場合でも、神戸の特産品を、商品としてお客さんに出せないのなら、さっさと東京にでも行くべきなのです。神戸に留まるのであれば、オリジナルを発信しなければなりません。

ファクションの分野では、神戸のまちなみ、人々、ライフスタイルのすべてが、神戸の特産品となるのです。それを商品に昇華できるかどうか、いま問われているのです。神戸という土地の、成熟した人々のフォローを充分に受けて、我々神戸の企業は、神戸の人に喜んでもらえるような商品を提供しやすい距離にいます。いま風の神戸の名物がいくつも生み出せれば、神戸のファクション界だけでなく、まち全体も活性化するのは可能です。

小田 経営学の方で「経営と

は？」という問題を出されたとき、昔なら「人、物、金」と答えれば丸がもらえたはずですが。しかし近年では、これに「情報」を加えなければなりません。そして21世紀の経営となると、「ブランド」を加えた経営の5資源から成り立っています。まちとしては、神戸というブランドを、企業や市民が全体で考えるべきときが来なのです。神戸にはバックグラウンドはすでに揃っているのです。それをどう活かすかが問題です。機能的、物理的なものばかりに時間をかけすぎてきたように思います。これからは心理的、情緒的なまちづくりが必要となつてきます。それがなければ、これからの時代、神戸は他の都市に勝つていけない。

貞松 神戸がファクション都市であるというのを、これからも言い続けるためには、まずはきれいなまちであることが必要不可欠です。そこにはゴミの問題も含まれます。行政や企業、そして一般の人たちのモラルが、いま問われているのです。また最近の中高生は電車の中でまで一生懸命、受験勉強に励んでいます。お年寄りに席を譲るような光景は、あまり見

ゆとりとやさしさを広めること



貞松雅保

神戸岡本コーポリアルINC. 代表取締役

かけられないような気がします。神戸にはもともと、ゆとりとやさしさがあつたはずなのです。企業としてできることとして、まずはうちの従業員からそれを実践していかなければなりません。従業員に浸透したゆとりやさしさが、多くのお客さんにも伝わり、まち全体へと広がっていくはずだと信じています。

吉川 いまの神戸は、少し保守的になりつつあるように思います。神戸には昔から、新しいものを探り入れる積極的な面と、壁をつくるような保守的な面の2面性があります。いまは保守的な部分が勝っているような気がするのです。新しいものの飽くなき追求こそが、神戸ファクションの本来の良さだったはずですが。だからこそ我々は、神戸のアグレッシブな部分を常に担っていきたくと考えて

文化を次の時代につなげていくこと



植木砂織
学校法人 育成学園 学園長

います。商品だけに限らず、経営のスタイルなど、企業としてのあり方までを含めた、いろいろな実験を試していきたい。そしてそれは他のどこでもなく、神戸でやりたいことなのです。

**これからの100年
神戸が神戸らしく
あるために**

小田 神戸にはインフラはもう充分だと思えます。例えばJR三宮駅南側や加納町の交差点のフラワールードでは、まちを貫く重要な道であるにも関わらず、歩道が遮断されてしまっていますよね。まちなかでどうして車が優先なのでしょうか。フラワールードが一本の歩道でつながるだけでも、人の流れは随分変わってくるはずなのです。神戸の南北が一本につながるのですから。神戸はもつと

人にやさしいまちにならなければならぬ。

もし今後、新しい政策がなければ、神戸ブランドがなくなってしまう。最近では、三宮の都心部にもたくさんマンションができていますが、はつきり言って、将来のまちの姿が心配です。ニューヨークやボストンのまちなかには、マンションだけの建物などありません。こういうことにこそ行政の力が重要です。せめて都心の1階はお店にしてほしいのです。そのための景観条例だと思えます。お菓子、コーヒー、パン、各国料理など、神戸には素晴らしい食文化が揃っているのですから、それをマンションの1階部分などで、まちなかに配していくだけで随分と印象は違ってくる。ただのマンションでは、後になって何の手の打ちようもなくなってしまう。

これまで重点を置いてきたことの、まったく逆の部分に重点を置いていかなければ、次の100年は保たないでしょう。

植木 景観のことに関係あるのですが、私どもでは、神戸にもうひとつ学校をつくらうと考えているのです。近年、入学希望者が増え

ていることもあり、お菓子の専門学校をつくりたいのです。制服はもちろん神戸ブランドで、1階は一般に開放したカフェにしたいと考えています。また最近の主婦の皆さんはお洒落な方が多いので、そういった方も利用してもらえような、エプロンや調理器具を販売するショップもつくりたいですね。神戸のまちにふさわしい、教育とブティックの複合ビルになればと考えています。ぜひ実現させたいですね。

吉川 出店する場所の問題ですが、新しいビルを造るばかりではなく、神戸港の空き倉庫などは面白いと思うのです。ちよつと車が入りやすいように整備してくれるだけでも、随分と違ってくるはず。新しいものをつくるだけではなく、上手く利用すれば、すでにある資源を使って、まちはもつ

吉川 稔

株式会社ルシェルブルー 取締役



新しいものの飽くなき追求

と活性化できるはず。小田 行政も活性化についても検討してほしいですね。神戸はいま、まち自体に盛り上がりが必要ですから。

多田 マスコミ媒体として『月刊神戸つ子』さんに、ぜひともお願いしたいことは、神戸というブランドを食いつぶすものに対する、見張り役をお願いしたいですね。神戸が輝けば輝くほど、その影の部分も増えてくるはず。神戸というブランドを利用した偽物は、いまでもたくさんあります。神戸ブランドの雑誌として、本当の神戸らしさについて、プラス部分だけではなく、マイナス部分のことも常に考え、疑問も投げかけてほしいのです。

貞松 僕は昔、東京に4年ほど住んでいたことがあるのです。4年後に神戸に帰ってきたとき、心からほつとしたことをいまでも憶えています。外に出て初めて感じる事ができることもあります。神戸には、5年後、10年後も、そういうまちであってほしい。そのためには、神戸市民の精神的な部分、もつとも重要になってくるのだと思います。

(協力)神戸商工会議所



あ る 集 い

草の根交流が21年目を迎える

神戸ブータン友好協会

この写真は、総会終了後に出席者全員で写したものです。まだまだ残暑が厳しい日ではありましたが大勢の方のご参加をいただきました。この度の総会では、ブータン王国を取り組んでいる「ヘルストラストファンド」の拡大に、全員ともども協力していくこと、首都ティンブーに神戸市を紹介する英文の冊子などを置く場所ができるかを検討していこう、ということなどが議題となりました。

ブータンは、ヒマラヤ山脈の南側に位置する王国で、北はチベットと南はインドに接しており、九州よりやや大きいくらいの広さで、人口は約60万人、約50%が森林で、緑豊かな大自然に恵まれた大変美しい国です。人々は素朴で礼儀正しく、親切で人なつっこく、顔は日本人そっくりで、まさに日本の原点ともいえるべき国です。

その後、初代長島会長の唱えられた「草の根運動」ののちとしてユニバーシアード神戸大会にバスケットボール選手招待、消防車、救急車、足踏みミシン、英文タイプライターの寄贈、ブータン写真展の開催、漆器研修生の受け入れ、フェスピック神戸大会への選手招待、タクツァン僧院再建への寄付、王国ご即位25周年記念祝賀訪問およびタクツァン僧院再建祈願訪問、日本留学生の神戸招待などさまざまな分野にわたつての交流が行われてきています。

協会は、昨年で20周年をむかえました。そのことを記念して、さんちかホールで「ブータン王国織りとの出逢い」展を開催、併せて記念誌を発行することが出来ました。これも協会を支えて頂いている多くの会員の皆様、お力添えを頂いている関係者の方々のお陰と、心から感謝致しております。

神戸ブータン友好協会 会長 中島 龍

神戸ブータン友好協会 事務局
〒078-3391-4024

アーティストの集い 2002



あ る 集 い

神戸の文化力を高めたい 神戸アーティストの集い2002年

国立近代美術館館長の木村重信さんが兵庫県立美術館に館長として来られたときの事、「絵描きが集まって歓迎会をせなあかん」という事になりました。そこで、木村さんを訪ねましたが断られてしまいました。そして木村さんと昔話をしている中で、芸術家の先輩たちが中心になってどんちゃん騒ぎをしていた思い出話が出てきました。ちょうど「もっぺんあんなせんかかんあ」と思っていたときだったので、「そういう会であれば来ていただけますか」と聞くと、「それはぜひ」という返事だったので、「神戸アーティストの会 木村重信さんを迎えて」を生田神社で開く事になりました。

なぜこんな会が必要かという
と、文化人と称する音楽、書、絵、生け花、踊りからいろいろある中でアーティストと呼ばれる人々の交流が今までなかったのです。それでは神戸の文化力は高まりませんし、神戸というまちに芸術文化が浸透せず殺風景なまちになってしまいます。今の神戸こそ文化人
同士が交流し文化力を高めなければいけない時であります。そして、それが幅広く神戸に浸透していかなければなりません。当初は世話人に絵描きが数名なっていました
が、現在では様々な分野の方が世話人になっています。そして音楽、書、絵、生け花、踊りといろんな
アーティストが集まっています。
この度、アーティストの会が中心になって、旧県立美術館あとにギャラリーをつくってほしいと訴えた結果、「原田の森ギャラリー」としてリニューアルオープンする事となりました。このギャラリーを使い、芸術家、一般人を問わず、作品を展示し作品同士が戦いあう場所になればと願っております。
芸術は戦うところから始まり、発展、成長していきます。そして、こういったギャラリーに多くの人
が訪れることで神戸の文化力が高まっていくと信じています。

神戸アーティストの集い 中西勝

■神戸アーティストの会 事務局
神戸市中央区下山手通1・2・1
生田神社 神社館内
☎078・391・8765



(右)行灯の灯をかきたてる女(菊川英山作)
(左)かんざしでろうそくの芯切りをする女(歌川国貞作)



(上)12月23日まで開催される「江戸あかり浮世絵」
(中)葛飾北斎の作品の中に描かれる角行灯
(下)はぜの実を原料に作られた会津ろうそく



歌川広重の作品の中に描かれる看板行灯

浮世絵に見る庶民の「あかり」のある暮らし
神戸らんぶミュージアム「江戸あかり浮世絵」

我 々の生活にとつて欠かすことのできないあかり。神戸らんぶミュージアム

では、江戸時代の世相、風俗が描かれている浮世絵を通じて、明かりが人々の生活とどうかわつてきたかを紹介する「江戸あかり浮世絵」が開催されている。公開作品約60点の中には、歌川広重や葛飾北斎によるものも。

あかりが、庶民の生活に不可欠となったのは江戸中期といわれている。この頃は菜種油、椿油などの種油を使った灯台や行灯が主流だったとか。その後ろうそくが登場したものの、当時、ろうそくは高価なために武家屋敷や遊郭などの一部の層でしか使用されておらず、庶民には手の届かぬものであった。

作品の中でも、歌川豊国(三代目・国貞)作による、繊細な線と色使いで描かれた

美人画はとても版画とは思えない。禿や芸妓は銀かんざしで器用に蠟燭の芯を切ることで、しつけとされていたことなど、当時の風習などもかいま見ることが出来る。

その他にも、討ち入りの時に灯火具を用いたり、八間行灯を盾にしながら立ち振る舞う姿などを描いた忠臣蔵なども庶民を熱狂させた様子が伝わってくる。

和ろうそくをつくる職人の浮世絵や、櫛を原料にした会津ろうそくなども公開され、また、浮世絵が完成するまでの作業を映像で紹介しており、絵師、彫師、刷師たちの気の遠くなるような共同作業には驚嘆する。12月23日まで(入場無料)で開催されているので、この機会に江戸庶民の暮らしをかいま見ていただきたい。(月曜休館、祝日の場合は翌日休館)



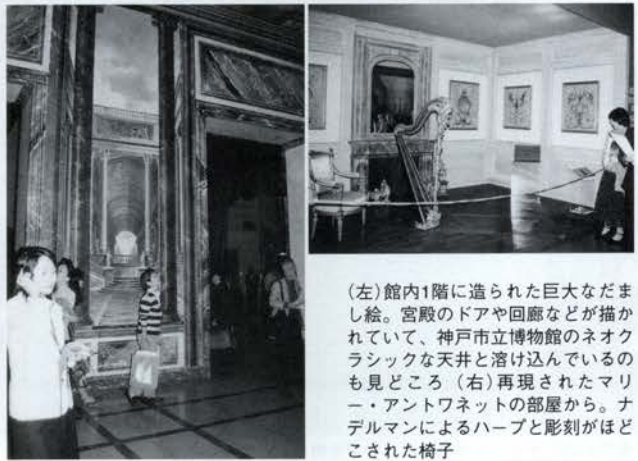
©Photo RMN-Gérard Blot ルイ14世の肖像(イアサント・リゴの工房)



壁紙やカーテン、タッセル(留め具)も、当時の技術に沿って、宮殿内やバリ周辺の職人工場で作られた。中央の作品はマリー・アントワネットの肖像



(左)©Photo RMN-Thierry Ollivierマリー・アントワネットの日本漆器コレクションの中の1点 (右)展示コーナーの床は「ヴェルサイユ張り」という寄せ木の床



(左)館内1階に造られた巨大なだまし絵。宮殿のドアや回廊などが描かれていて、神戸市立博物館のネオクラシックな天井と溶け込んでいるのも見どころ (右)再現されたマリー・アントワネットの部屋から。ナデルマンによるハーブと彫刻がほどこされた椅子

ブルボン王朝の文化と宮廷生活を再現 神戸市立博物館「華麗なる宮廷ヴェルサイユ展」

17・18世紀に栄華を誇ったブルボン王朝の華麗な宮廷生活を紹介する「華麗なる宮廷 ヴェルサイユ展」

それぞれの好みや特徴が現れるように展示されている。

そして本展の特徴は「作品を展示するだけでなく、宮殿の雰囲気や再現する、宮殿内に造り込んでいることにある」と神戸市立博物館の岡泰正学芸員は話している。調度品や家具などは、実際に宮殿に置かれているように演出がほどこされ、ライティングも、蛍光灯のない時代に合わせ、うす暗いものに。会場構成には室内装飾家の本野千代子さんがたずさわり、カーテンや壁布、床などの会場装飾にいたるまで、フランスの工房でマイスターたちの手によって作られたとか。広大な宮殿の中で、同じく時を刻み続けてきた美術工芸品と、宮廷に生きた人々の暮らしぶりをうかがうことができる。12月25日まで開催(月曜休館、祝日の場合は翌日休館、12月24日は開館)。

アントワネット、3つの時代に区分し、

「ヴェルサイユ展」のご招待券をペア5組10名様にプレゼント。くわしくはP.69をご覧ください。

— 港都市神戸の輝き —



瀬戸本淳

株瀬戸本淳建築研究室



有馬の滝川をはさんで建つ「月光園鴻籠館」

住宅はいつも夢の世界です。ウオーターフロントに建つ住宅となると、さらに夢が拡がります。神戸のウオーターフロントも、音が変化するところに音楽があるように、みんなが住みたいと思う夢の集合住宅を必要としています。

多様なあこがれの住まいが、テーマごとに共存して、ちょうど海の音が反響しているように、それぞれの住まう人々の生命が反響し、神戸にふさわしい、胸を打つ物語を聞かせてくれるのです。音楽が脈打つように、生命にあふれたウオーターフロントの再生が望まれるところです。

訪れる人々との交流、暖かいホスピタリティ、カフェテラスやそぞろ歩きを楽しみながら互いの交流が港の新しい文化を育む要素になります。

自然発生的に市やバザールが立ちにぎわいを見せていくことでしょう。港を前にして住まいと芸術、文化、商業施設が織りなす環境は、生命にあふれた劇場空間に変換していく可能性を秘めています。

神戸のウオーターフロントがすぐれているのは、他都市と比較しても中心街と直結した近い関係にあることでしょう。にもかかわらず、まだ残念ながら、みんなの意識の中に、自分たちの宝物としての価値が認識されていません。

新港突堤などの民間倉庫などは、歴史的な建築の価値を十分にもっており、再利用の内容の吟味と、間違いのない修復によって、美しくよみがえる要素をもっています。港都神戸の象徴的なこの場所は、世界からの物の入口だけでなく、文化・芸術・情報の入口として、再生していく必要があるでしょう。

いきいき変化することは生命の本質的条件です。都市も人間のように、創造的な活力と意思を使って、絶えず変化しながら持続していきます。

すばらしい神戸を創るためにも、みんながこの場を訪れて、ゆったりと自分の時間を海と共に過ごす機会をつくり、そして自分の大事なものと、どうすればよいかを考えていきたいものです。

伝統ある街なみと 新しい価値創造



高田昇
COM設計研究所

もう20年ほど前のこと、フランスから商店街の視察団が大阪の心齋橋・えびす橋筋を訪問したことがある。フランスが何を日本から学ぼうというのか？そごう、大丸、高島屋といった大手のデパートが地元の商店街と共存しているのが不思議で、その秘訣を知りたい、との事であった。

もともと、そごうも大丸も地元の呉服商であったりというルーツも関係するのだろうか。私は長年大阪、神戸でもそれらデパートを含む商店街のコンサルティングをさせて

いただいているが、実に良い関係を感じることが多い。しかし神戸大丸と旧居留地のつながり方はこれまでの「仲良しグループ」というのではない。全く新しい、すばらしい関係を創り出したもの。

外国人居留地として130年の歴史をもつ街ではあるが、外国の人たちの姿が減り、ある時期「居留地」とは名ばかりで、ただのオフィス街になりかけていた。しかしこの有力な資産として近代洋風建築がずいぶん残っているこ

とであるのに着眼し、それらの再利用により新しい価値創造につなげたのは、神戸大丸のすぐれたブランニングと行動力に負うところ大である。

大丸がリーダーシップの一翼をにないつつ、しっかりした企業間ネットワークを旧居留地という一つのエリアで形成。空洞化していく建物をつひとつと魅力あるショップにリニューアル、気がついてみると神戸、いや全国でもっとも個性ある集客力をもつ街の一つに成熟していたようだ。

その中でも、神戸大丸は「カンバン」を掲げていないが伝統ある街なみを生かすつつ、多くのブランド店、品のあるインテリア店、若い世代を引きつける衣料・雑貨店をプロデュースすることで、見事まちおこしの役割をはたされた。並のデパートでやれることではないだろう。今でこそ「町家改造ショップ」「洋館改造ショップ」がブームの気配であるが、その気もない頃から旧居留地はその価値を見抜き、街として取り組んできた先見性をもっている。

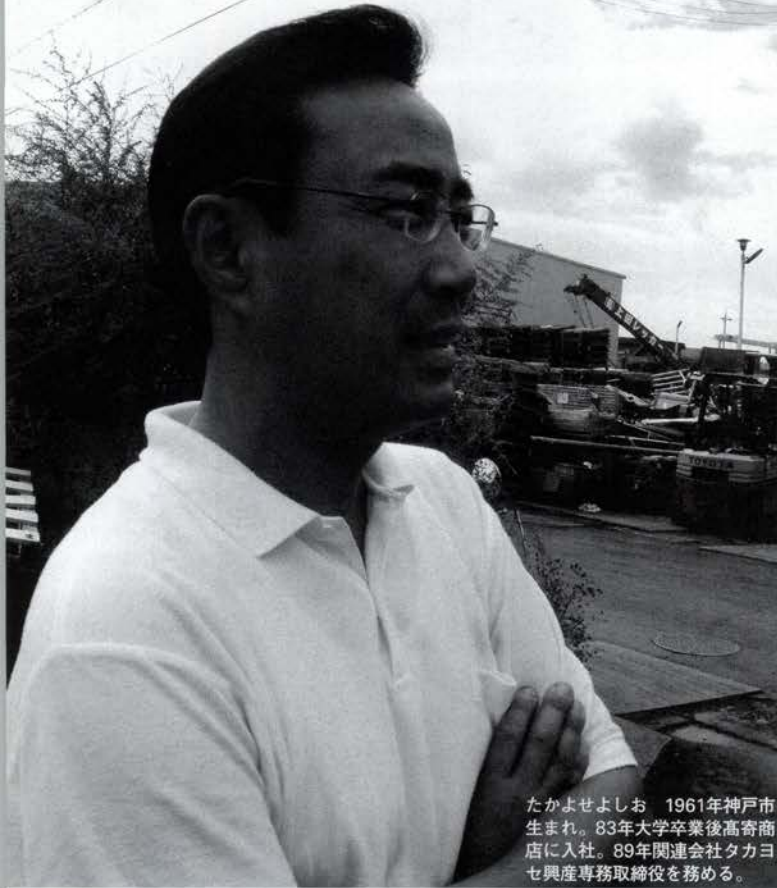
大丸周辺

耀く社長

⑧ 高寄芳夫

高寄商店

仕事にとって大切なことは、 誠実であること



たかよせよしお 1961年神戸市生まれ。83年大学卒業後高寄商店に入社。89年関連会社タカヨセ興産専務取締役を務める。

時代のニーズに合わせて 多様化する業務

現在の仕事内容はどうなものでしょうか。

大手企業などの廃材を引き取ってきて、それを製鋼所に渡すまでの作業が主な仕事です。取引先は100社を越えていますね。廃材の回収は自社で行います。集めてきた廃材をまとめて、40トンから50トンの単位で、製鋼所に納入するのです。

現在の従業員の数は何人ぐらいですか。

10人ほどの従業員で頑張っています。年代は60代と30代に大きく分かれるます。先代の若い衆だっ



た人などは、僕の生まれる前から働いている人もいます。重たい鉄を扱うわけですから、当然命に関わってきます。ですから「引力に逆らうな！」が私の口癖ですね。決して鉄の下に入ってはいけないのです。絶対に怪我はさせられないですからね。

創業はいつですか。

昭和9年の創業になります。大学卒業後すぐに工場に入ったのですが、私で3代目になりますね。もともとは長田からスタートしており、僕自身も長田で生まれて、長田で育ちました。この西区の工場ができたのは30年以上前のことです。現在42歳ですから、私自身はちょうど20年ほど携わっている

ことになりませぬ。

——時代の变化に伴い、影響を受けたことや、変わってきたことはどのようなことでしょうか。

まずニーズが多様化してきましたね。単なる保管場所としてのニーズや、梱包の詰め替え作業など、単に廃材を扱うだけではなく、大手の製造に対する付帯事業が増えてきました。メインの仕事として廃材があり、あとはできることであれば何でもするような姿勢でやっています。

——この20年で大変だったことはありますか。

クレーンで指を挟んだり、頭を

割ったりということはありましたね。従業員にはいつも「ちゃんとヘルメットをかぶれ！」と言っているのに、自分は周りのことばかりが気になって怪我をしてしまうのですよ。あと環境汚染については、かなり気を使っています。特に油漏れなどは、あつてはならないことですから。

まだまだやれるはず 日本を支えた製造業

——趣味などありますか。
父はゴルフをするのですが、私

はぜんぜんですね。酒もそれほど

飲みません。ビールをちよつと飲んで、みんなと楽しく会話するぐらいが好きですね。毎日の仕事は、すぐに9時や10時になってしまふので、なかなか趣味も持てないのですよ。それに一日平均で、12時間ぐらいは会社にいると思います。

——この業種のこれからの展開はどのようになっていくとお考えですか。

日本をここまでの先進国に押し上げたのは、製造業だと思っております。いまは良いとは言えませんが、製造業に従事されている人はたくさんいます。技術的にも世界に通ずる技術です。まだまだやれるはずなのです。しかし何らかの歪みは今後出てくるでしょう。そんな中で、我々にできることは、日々の業務に対して誠実に望むことだけです。

——環境汚染などの話がありました。環境汚染などの話がりましたが、県や市からの予算は出ているのですか。

うちの場合、申請書類さえ出したことがないのです。書類さえ整えれば誰でも出せるものです。ただ免許を持っていても、いい加減

なことをする業者はたくさんあり

ます。免許を出しているのは行政側なので、許可を出さずともっと確認をしてほしいと思います。

——最後に、仕事にとって大事なことは何ですか。

うちは大手の注文に応じるのが仕事です。大手の制約外の仕事はほとんどです。だから汚い、危ない、急な仕事こそが我々の存在価値なのです。そのなかで仕事にとって大切なことは、誠実であることだけですね。いい加減なことをして怒られるのは、いぢばん良くないですから。



(上)磁石にくっつく金属とそうでないものを分別 (右下)高寄商店に運び込まれた廃材 (左下)再利用が可能な原材



廃材を積んだトラックが、ひっきりなしに往来する。事故をおこさないように指事を出す高寄さん



食と農を楽しもう

らくのうせいかつ

アグリライフ(楽農生活)のすすめ

お話を伺った方 平形雄策さん 兵庫農林水産部農林水産局総合農政課長



「アグリライフ」が提唱された背景を教えてください

成熟社会を迎え、価値観の多様化や個性化が進展する中、県民共通のニーズとして自然とのふれあい、土に親しむ暮らし、美しい景観や快適な環境を求める機運が高まりつつあります。

平成十三年に県が実施した県民意識調査では、都市部の人の約七割が豊かな自然の中で暮らしたいと考えているほか、県民の約六割が農業に関心があると答えています。

このため、「農」とのかかわりを実践・実感し、より人間らしく生きるための行動を「アグリライフ」と位置づけ、県民だれもが収穫の喜びや自然とのふれあいを通して、ゆとりと安らぎが実感できるライフスタイルの実現を目指し、食と農を楽しむ生活を推進しています。

「アグリライフ」は「どこでも」、「だれでも」、「気軽」に取り組むことができるため、自らの生活で可能なことから始めることができます。身近な家庭菜園や市民農園での農業体験から田舎暮らし・新規就農といった本格的なものまで、個人のライフスタイルに合ったものを選んでいただくことができます。

また、農作業が難しければ、食生活を見直すのも一つです。青空市場で地域の特産物や有機農産物を購入したり、スーパーなどで産地や生産



平形雄策さん



者の表示に目を向けることで食と農のつながりが見えてくるはずですが、これまでの価格優先だけではなく、食の正しい知識を持った「こだわり購入」は、生産者の顔が見える安心・安全な農作物づくりにもつながって行くのではないのでしょうか。

またこの取り組みは、地元で採れた四季折々の旬のものを自ら食する「地産地消」を積極的に進めるなど、身近にある「農」や農作物の素晴らしさを再認識するきっかけになればと思います。

—— 県の具体的な取り組みを教えてください

平成十四年三月に、県民一人ひとりの実践の指針となる「アグリライフ推進方針」を策定しました。

また、だれもが気軽にアグリライフを実践できる環境づくりとして、平成十八年度までに達成すべき目標を掲げ、三つの作戦を中心に取り組んでいます。

一つ目として、農作業の体験の場である市民農園の面積倍増を図っていきます。二つ目は、個々にあったアグリライフの身近な推進役としてアグリライフ・リーダーを二千人にまで育成する。三つ目は、グリーン・ツーリズムバス運行支援（注）などを活用し、都市と農村の交流を

促進していきます。

—— 今後の事業展開などを教えてください

身近なことから、自主的に始めるアグリライフが個人からグループへ、大人から子どもへと徐々に活動が拡大されていけばと思います。

現在、総合学習の時間や「トライやるウィーク」などにおいて、米づくりや森林の下草刈り、地引き網体験など、子どもたちから自然に親しむことができるプログラムが実施されています。田舎暮らしを知らない人が増える中、この取り組みが都市と農山漁村の交流、または、自然環境の保全にもつながればと思います。

「農」は本来手間暇をかけ、汗水を流すもの。決して簡単なものではありません。しかし、心・体・食・農——自然のつながりを実感させてくれるはずです。まずはできることから始めてみませんか。

（注）県下の地域団体やグループが県内の都市農山漁村交流施設において、農林漁業の体験や見学研修を行うバスツアーのバス代金を一部助成する。

● 市民農園や田舎暮らし情報など
<http://web.pref.hyogo.jp/nindori/>
 ● 兵庫県の農林水産物・地場産品を
 インターネットで販売
<http://www.shunmaga.jp>

有馬歳事記

かぐや姫に子供ができました

竹取亭円山別亭「味処・湯処 康貴」

気楽にお食事とお風呂が楽しめる別亭

「かぐや姫に子供が生まれました」と、旅館・竹取亭円山の別亭で、お食事と温泉が楽しめる「康貴」がオープン。翁から深い愛情で育てられたかぐや姫のように迎えてくれる竹取亭の別亭とあって、あちこちに暖かいおもてなしの心や、他にはないユニークな仕掛けが現れている。場所は、駅前の大通りを川沿いに行つて左の坂に入り、万年橋を越えてすぐに見える看板が目印。

お料理は会席とミニ会席。見ただけで嬉しくなってしまうような器とお料理、季節ごとに変わる山海の旬の味は、やはり家では味わえない。かぐや姫会席(7000円)、翁会席(5000円)、康貴膳(3500円)など。金泉、銀泉と両方入れ



情緒たっぷりのお風呂。写真左上は、漫才師・ちゃらんぼらんの大西さんの絵。お風呂の外の壁にかかっている。左下は足湯。のんびりおしゃべりしながらくつろげる

有馬一望・歴史の名湯

HYOE

兵衛
向陽閣

TEL (078) 904-0501 (代)

URL <http://www.hyoe.co.jp>



有馬温泉月光園

GKKOEN
渦蔵館

KOROKAN

TEL (078) 903-2255

姉妹旅館 渦蔵館

TEL (078) 904-0366

テニスでいい汗
いい湯にとっぷり味に集う
ARIMA

SUNNY SIDE UP
TENNIS CLUB

TEL (078) 904-0701



橘津 有馬
徳所坊

TEL (078) 904-0551

静寂さにつつまれた
くつろぎの宿

国際観光旅館

リョウ
陵楓閣

TEL (078) 904-0675



湯本坂の分岐点に建つ「有馬本温泉・金の湯」。周辺のまちなみと
け込んだ情緒ある外湯になりそうだ

12/4 いよいよオープン 金泉の外湯「金の湯」

前の温泉会館が取り壊されてから、再オープンが待たれていた外湯が、いよいよオープンする。「有馬本温泉・金の湯」が建つのは湯本坂。ここは旧大阪街道で、昔のメインストリートだった。今も古いまちなみが残る、情緒あふれる坂道だ。その雰囲気と合わせ、有馬温泉のランドマークともなるように、外観は大正時代の建物を意識したもの。

古来からこの場所に湧き出す温泉で、一時止まっていたものの震災でふたたび湧き出すようになった「太閤泉」も使われるという。



いちばん手頃な康貴膳(3500円)。たくさんの小皿の盛りつけも楽しい



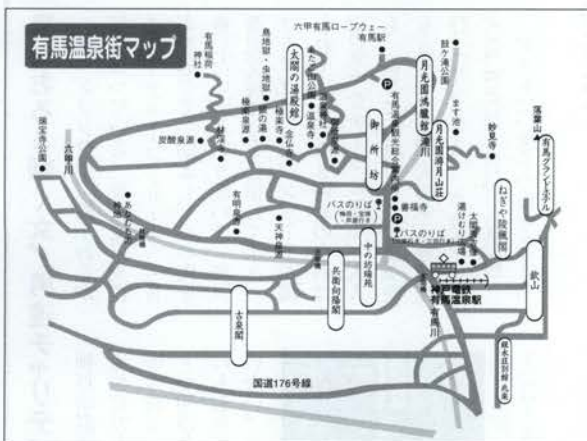
四季がうつりかわる庭が見えるお食事処

る温泉は、入浴料1000円。入浴だけでもOK。すだれがかかった通路に灯籠の明かりがとまり、幻想的な雰囲気の中のお風呂、広々としたお風呂、青竹が美しいお風呂など、さまざまなお湯が楽しめる。足だけ

温泉に浸かって身体を癒す金泉の「足湯」もあり、これはとても好評とか。足湯は外にあるので、外から来て足湯だけ浸かって帰ることもできる(もちろん無料)。「有馬にきてのんびりして、ちょっと思い出を作ってもらうための別荘です」と、下浦康伸社長が話すように、ちょっとした心遣いが嬉しいお店だ。

団体は20名まで(要予約)。営業時間10時~18時(入浴はこの時間内)。お食事は11時半~15時(ラストオーダー)。

■康貴 078・903・0221



有馬での会食・宴会は懐石料理・ステーキが楽しめるり亭「華庭」で!!
(昼5000円~、夜8000円~)
有馬温泉 政府登録国際観光旅館
銀水荘別館

北楽

TEL (078) 904-3656 (代)

自然の恵みを
湯けむりに伝える

政府登録国際観光旅館

古泉閣

TEL (078) 904-0731 (代)

日本の伝統
数寄屋造りの館

欽山

TEL (078) 904-0701
チェックイン13:00、アウト12:00
ゆっくりとお過ごしいただけます。

雅ただようくつろぎの館

中の坊珠苑

TEL (078) 904-0781

会議セミナーからご家族づれまで

有馬グランドホテル

TEL (078) 904-0181