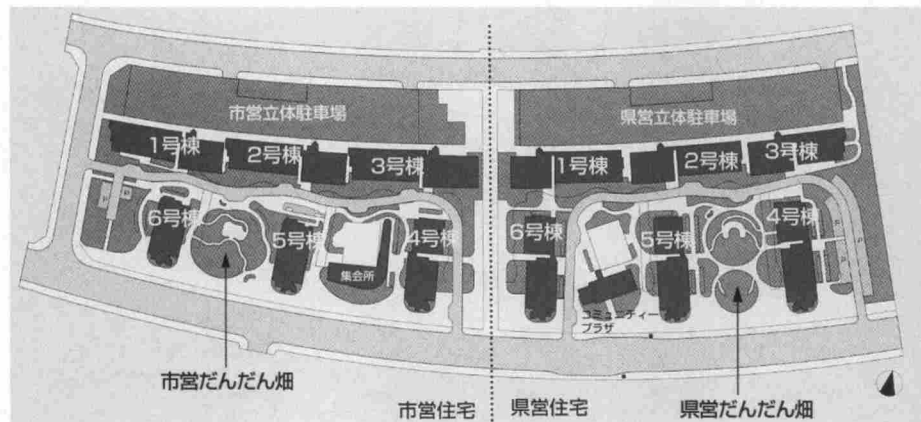


芦屋のだんだん畑

震災復興のアーバンデザイン・その8



芦屋のだんだん畑



南芦屋浜団地のだんだん畑位置図



小林郁雄
コー・プラン代表

仮設住宅などから、復興公営住宅などへ移るとともに、もう一度新たな近隣関係を再生創造していくことを、多くの被災者は余儀なくされた。自律からはほど遠いが、せめて連帯のなかで、「暮らし」を取り戻したい。

初めての鉄筋RC造共同住宅への入居に備えることに併せて、新たなコミュニティ再生のために、多くのところで入居予定者事前交流事業が進められた。そのきっかけは、芦屋市の南端の人工島に作られた南芦屋浜復興公営住宅（県営414戸、市営400戸）におけるコミュニティ・アート計画の一年以上にわたる取り組みであった。七回に及ぶ暮らしのワークショップと、多くの支援アーティストも参加したアートワークが進められ、団地の住棟間の緑地に「だんだん畑」が完成した。震災後に設置された新たなタイプのギャザリング・スペースの代表であり、多くの被災入居者の協同の暮らしを再生する場であった。

市民活動社会を支える「地域力」と「市民力」が、十分にその効力を発揮するためには、新しい公を求めて、さまざまな構造的な改革が必要となる。なかでも、フラットに出会い、意見交換し、協働できる「場」が重要である。運営管理も含めて自分達のものである本当の公の場＝コモンズとっていいギャザリング・スペースのもつ力「場所力」が重要である。

そこでの「場力」に支えられた活動、それがまちづくりの原点である。

神戸の
モダン
リビング

●女流建築家シリーズ 港島ふれあいセンター



中川 健子
株式会社アルプラン
代表取締役

ポートアイランドに福祉センターを設計しました。
地域福祉センター・音楽ホール。児童館という地域のコミュニティに必要な機能を持つ総合福祉センターです。周辺の高層建築物の中で、緑に囲まれた、低層のヒューマンスケールの建築です。

隣接する公園を借景とした計画をしたので、敷地の狭さを感じません。公園から、スロープをつくり、地域福祉センターのロビーに入って行けるように配慮しました。児童館は二階にあり、外部階段で直接利用できるようにしました。もちろん内部にはエレベーターも設置していますので、いろいろの立場の人が利用しやすいユニバーサルな建築です。

三階の音楽ホールのロビーには会議室があり、地域の自治会の活動に利用されています。

震災後、苦労した経験から、一階には浴室も設けています。水道が止まり、お風呂に入れなくて、私も苦労した経験があります。

ポートアイランドに住む友人から、福祉センターが地域の人によく使われていること、友人も時々、子供と一緒に児童館に行っていると聞きました。

地域のあちら、こちらにこのような施設があれば、多世代の人達との交流に役立ち、良いコミュニティが形成される役割を担うことでしょう。



①



④



③



②

④③②①
緑に囲まれた総合福祉センター
隣接する公園からスロープで行けるロビー
いろいろな学年の子供たちが一緒に遊ぶ児童館
地域の活動に利用されるホール

神戸JC先輩・後輩対談 ⑩

JCとは自分に投資する 最後のチャンスだ

松田 茂樹

(第31代神戸青年会議所理事長・株式会社マニックス取締役社長)

×
キラン・S・セティ

(2003年度社団法人神戸青年会議所理事長)



キラン・S・セティ
インテリジェント・システムズ・ジャパン株式会社取締役専務。2003年
度、(社)神戸青年会議所第45代理事長。

港にないことをやっていたいかなければならないでしょう。

キラン 利用者の立場から言うと、まず新神戸駅と三宮駅にチェックインカウンターがあれば非常に便利になりますね。

松田 どうすれば空港を使ってもらせるかというところからスタートしなければなりません。

キラン 5年前に僕が理事をさせて頂いていたとき、神戸空港建設の促進に関する資料を頂戴したのです。その頃は財政のことが気になって、採算の問題をもっと議論するべきだと考えました。しかし昨年、副理事長として神戸空港の活用を考える委員会も担当させて頂いて、いろいろな方とお話をさせて頂いたり、世界の空港に関する資料を調べたりしました。反対している人たちは、子供たちの世代に負担を与えたくないとおっしゃるのですが、僕は逆に、子供たちの世代が空港のない生活であることの方が問題だという考え方が強くなりました。外国人の友人とも話をしますと、外資系企業や医療関係の企業は、空港に大きな期待を寄せていることが分かります。

松田 僕は建築業界の人間ですが、周りを見ていると、車は手足のようにならなくても、コンピュータとなるとそうはいかない。そしていつの間にか取り残されてしまうの

社会での役割を常に問い続けること、JCでは日夜そのような議論がなされている。それを会社に置き換えて議論することの大切さを松田茂樹さんは話す。

コミュニケーション手段
としての神戸空港

キラン 埋め立てがはじまって4

ぐらいですね(笑)。

松田 空港建設までには紆余曲折があり、JCは脈々と「神戸に空港を」と言い続けてきました。行政の立場からすれば、一般の意見を広く聞き入れるのが難しいようですが。神戸在住、あるいは来神される方々の動きをしっかりとつかんで、運営をしていけば面白いことができると思うのです。他の空

です。都市で考えると、ちょっとどこかに出かけるのに、車で空港に行き、ジェット機で出かける時代が必ず来ます。コミュニケーションの手段が高度になればなるほど、温かみのあるコミュニケーションが重要になってきて、逢いたい人にはすぐに逢いに行く時代になるでしょう。そのときに、近くに空港があるのとないのとは大きな差があります。本当に価値があるかないかは歴史が証明してくれますよ。

MB Aより価値ある J Cのマスター

松田 戦後教育の特徴は、欧米先進諸国に追いつけ追い越せでした。そのために必要なが技術と大量生産。そしてそれを達成するため必要だったのが我慢強い子でした。だから小学校から大学に進むに連れて、学校教育を面白くなく

していたのです。勉強は堪え忍ぶもので、「堪え忍んで長く勉強した子」がいい人材だとされてきたのです。しかしいまは「自ら考えて行動できる子」が必要なのです。それなら教育や社会の仕組みも変わらなければ意味がない。いま本当に優秀な子は、アメリカやヨーロッパに行ってしまうからね。**キラン** アメリカでは職業を聞かれたら、会社名ではなく、何をしているのかを言います。主に日本では親がどの大学を出て、どの企業に入っていることを言いますから。本質的に違うのです。学校の役割もありますが、これから親も変わっていかねばならないでしょうね。やはり家庭での教育が、子供にとってはいちばん重要だと思います。

松田 戸島さん（21代理事長・㈱サザエ食品社長）は、「J Cとは自分に投資する最後のチャンスだ」とおっしゃられました。自己投資だからこそ真剣に活動をするのです。J Cは最終的には修練の場所ですから、現役時代の教えが卒業してから真価を発揮するのです。J Cは毎年組織を一新

して、「J Cとはなにか？」という議論を徹底的に行いますが、会社で同じことをするでしょうか。J Cで語っているように「社会での必要性」を会社でも語れるでしょうか。そういうことを考えてみると、J Cではできても自分の会社ではできていない人が結構多いのですよ。J Cと同じように、自分の会社の存在意義を考えてみるべきだと思うのです。J C活動を自分を鍛えるラストチャンスだと思い、他の場面でも活かしていくべきだと思うのです。

キラン 僕はアメリカでM B A（経営修士）を修得しましたが、J Cに例えるとM J Cだと言っているのです。「M」は「マスター」、つまり修得を意味しますから、J Cのマスターです。J Cを卒業すれば修士を取得したようなもので、M B Aよりも実践的ですから価値が高いものだとは思っています。J Cでは実際の経験が含まれており、失敗から学ぶから意義があります。大切なお金や時間を投資して、経済人として身に付けておくべき社会との関わりや人間関係を学んでいます。現役時代に真剣に取り組んだ人は、卒業後も活躍をされています。「J Cとは自分に投資する最後のチャンスだ」というつもりで活動してもらいたいですね。



松田 茂樹
1950年兵庫県龍野市生まれ。1973年関西学院大学商学部卒。
1972年丸与産業株式会社（現在のマニックス）入社。
95年、代表取締役社長に就任。
財団法人O A A（野外活動協会）理事。



植木 砂織（うえき さおり）
兵庫県伊丹市出身。

神戸スローフード協会代表。神戸キワニスクラブ会員。
エコールC Pの愛称で親しまれている、プロになるための調理と製菓の
学校にて将来のシェフやパティシエを育成。

次代を創る
神戸のユウリーダー

11

植木砂織

学校法人育成学園
理事長

「食育」を通じて、人のため、神戸の食文化の
ために活躍できる人材を送り出したい

来春、神戸・元町に新校舎を設立する神戸国際調理製菓専門学校。Ecoie CP（エコー・セベ）の愛称は最近見聞きする機会も多くなってきた。ただ技術を教えるだけでなく、職人の仕事はお客様の口に入るまでが仕事、と内面を育てることも重視している。教育への思いなど植木砂織理事長にお話を伺った。

学校は情報発信と 地域交流の場であるべき

もともととは義母が尼崎ではじめた調理学校が元となっているのです。義母は女性の資格取得と社会進出にこだわる人で、自らも自動車免許をすぐに取りに行きましたから。私とはまったくタイプの違う人なのですよ（笑）。資格がなければ履歴書に書けることもありませんよね。調理師免許は認可の下りた学校に通えば、1年で取得可能な免許です。そこで以前から芦屋にあった花嫁学校を進化させて、調理と製菓の学校をつくったのが、そもそものきっかけなのです。

神戸に学校をつくったいちばんの理由は、国際都市神戸なのに調理と製菓の学校がひとつもなかったからなのです。そして1985年、神戸国際調理師専門学校をいまの場所に設立したのです。しかし学校の基礎がやっとできたというときに、「神戸を頼む」という遺言を託して義父が亡くなってしまったのです。義母はそれまでずっと経理などの仕事をしていたのですが、それを機に校長に就任したのです。

神戸に開校ということ、名前

も国際にこだわり、スペイン、スイス、フランス、アメリカなど積極的に海外校と提携し、海外からも講師を招く体制を整えました。はじめは調理師1クラス、製菓1クラスからのスタートでした。手探り状態ではじめたのですが、テレビ番組やドラマの影響で調理師のブームに乗って、徐々に生徒が増えてきたのです。神戸だけではなく、全国から生徒が来るようになりしました。現在、この校舎で定員いっぱいなのです。そこで今回の新校舎建設の話が進みはじめたのです。

昨年の4月に、義母が引退したことで私が学園長になったのですが、今回の新校舎は私が一から関わるはじめての校舎なのです。私なりにデザインについてもいろいろと考えました。まず1階はオーブンキッチンにして外からも見えるようにして、吹き抜けのフロアをつくり、実習室の数も多くし、大小の実習室をつくり、現場シュミレーションも可能にしました。パンとお菓子では全然違うこともあり、それぞれ専門の実習室が必要です。あとオーディオルームや図書室などもつくる予定です。地域の人が利用できる機会もつくりたいと思っています。学生を教育

して社会に送り出すことが仕事なのですが、地域の人に使ってもらうことも大切なことだと思っています。学校が情報発信の場であり、交流の場であってほしいと思うのです。

学生の夢と企業のニーズ その架け橋が学校の役目

私の実家は伊丹にあったのですが、小さい頃から両親に連れられて、三宮や元町を訪れて遊んでいました。映画を観たり、ウインドウショッピングをしたり、お茶を飲むのが今も昔も私の神戸での過ごし方です。学生時代は友達と、結婚しても同じようにして、子供ができてもベビーカーで出かけていました。それがいまも同じなのです。だから学校という形で、神戸のために何か貢献できるということは、とても嬉しいことなのです。私自身は、ケーキや料理をつくることは人並み程度にしかできないのですよ（笑）。学生時代は、どちらかと言えばスポーツの方が好きでしたから。一時、自分も頑張らなければと思い、結婚後に調理師と製菓衛生師の免許は取得したのです。でも食べることのほうが好きです。学校に来る学生達は、

本当に料理が好きなのだと思いますよ。

私が結婚したのは24歳のときです。そのときから主人は学校とは関係のない仕事をしていました。正直、結婚してから仕事をすることはあまり考えていなかったのですよ（笑）。時代もいまとは違って、結婚した女性がいまより働いていませんでした。子供と一緒に家において、友達とお話をして毎日過ごしたいと思っていたぐらいです（笑）。ところが義母は厳しい人でしたので、私も結婚当初から、尼崎の方の学校で経理や就職の仕事をしていました。いろいろと怒られましたね（笑）。でも

いまとなつては、周りが仕事したくても仕事がないという状況を見ていると、やっいて良かったと思えるのです。時代の流れか、私

が成長したのかはわからないのですが、仕事ができ良かったと思います。だから私自身は、時代に逆らわずに生きてきただけなのです。いまとなつては若いうちに仕込んでもらって良かったですね。理事長就任は、今年の6月のことです。それを機に、学園のブランド名称を『Ecole CP（エコール・セベ）』としました。時代の流れで、製菓の学校も増え

てきたのですが、神戸国際調理師専門学校では名前に製菓がありません。しかし製菓という字を校名に追加すると長すぎるので、思いきってフランス語で「料理とお菓子の学校」という意味の名前に変えたのです。

学生はみんな、「お菓子や調理のプロになるう」「将来、自分の店を持つ」といった夢を持って入学してきます。しかし資格を取るためには実技以外の勉強も必要です。専門学校というのは就職させてあげなければなりません。これまでお世話になっている、企業やお店の方に、こういう学生を望んでいるかをよく聞くのですが、技術よりも挨拶やマナー、心構えなど人間性の方が重要だと言われるのです。学校としては学生の夢と、企業のニーズとの間に立って、両方満足できるような人材を送り出したのです。学生の人間性を育てることを、常に頭に置くように心がけています。技術ばかりではなく、材料への思いやり、器具を大切に扱えること、お菓子を食べてくれる人への思いやりなどが大切だと思うのです。職人の仕事は、お客様の口にはいるまでだと、常日頃から言っています。季節によって美味しく食べられる環境も

違うでしょうし、ラッピングなどにも気配りが必要ですよ。

全国から学生が集まってきました。専門学校は、就職するための最後の学生生活ですから、この期間をできる限り楽しんで学んでほしいのです。せっかく神戸に来て、1年または2年過ごすのですから。いまの時点で、就職する意志のある学生の100パーセントは、就職できていると思います。大阪に比べると、受け入れる企業の数が少ないのですが、毎年学生を送り出していることにより、付き合いや信用もできてきています。

卒業生の活躍が 何よりも嬉しい

私も働く母親なのですが、子供にとつて母親のつくる料理がいちばん大切なことだと思うのです。

ですからどれだけ忙しくても、週末は必ず料理をつくり、一緒に食べるようにしています。普段はなかなか時間が合わないことも多いのですよ。もう近寄っていても、逆に鬱陶しがられる年頃になってきましたから、お弁当や料理ぐらいしか母親の愛情を注げる場所がないのです。ですから日常のことですけど、少しでも愛情

が伝わればと思いつくっています。神戸スローフード協会でも「食育」を全面に出していますからね。食育については、最近では知育、体育、徳育とともに重要な教育となってきましたよね。

日本でスローフードの話題がではじめたのは3年ほど前からだと思います。もともと発祥はイタリアなのです。神戸スローフード協会も、やるからにはイタリア本部の支部という形でやりたかったのです。ですから日本各地にスロー



神戸マイスターの教授や、現役の一流料理人による、現場にそくした実習



「調理」「製菓」の相互実習で、西洋料理もお菓子も学ぶ



大津で開催されたスローフード協会「京都會議」

フード協会がありますが、みんなほとんどイタリアを本部としているのです。はじめにイタリアに人を派遣したのですが、私たちの考えと、本部の方針は、はじめからほぼ一致していたのです。「失われたつつある伝統食品を守りたい」「有機農家など良い生産者を応援したい」ということと「食育」の3つです。この3つがイタリア本部の指針でもあったのです。

お菓子を勉強したいと思って、神戸に集まってくる若者に、何故

調理師あるいは製菓衛生師を目指すのかと聞くと、つくるのが好き、食べるのが好きということに加えて、誰かに食べてもらって、その喜ぶ顔が見たいという気持ちを持っています。喜んでくれる学生が多いのです。

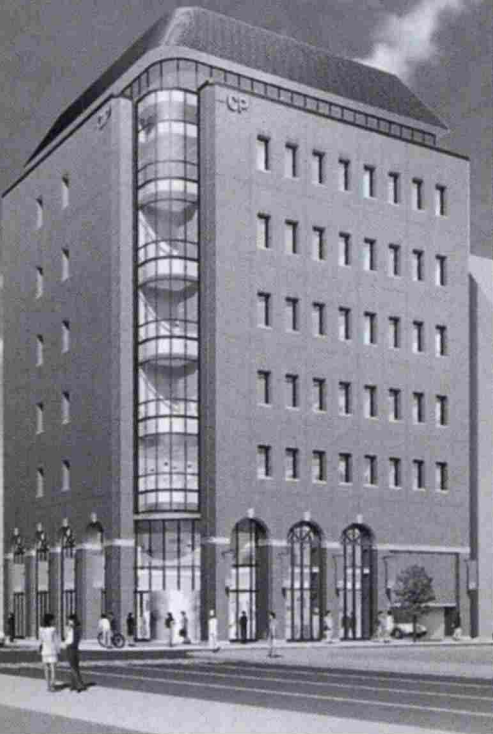
人に喜びを与える仕事ですから、この仕事を選んでくれてありがとうございますと思うのです。その代わり、一生懸命学んで、卒業して、社会に出てそれを表現してほしいのです。センスも技術も磨かなければなりません。思いを持って来てくれる学生と、企業とをしっかりとつな

げたいのです。人のために、神戸の食文化のために活躍してくれる人材を送り出すことが、これからも課題だと思っています。活躍している卒業生と出逢ったり、噂を聞くことが何よりも嬉しいですね。

もともと子供が好きで、教えることも好きだったので尚更ですね。専門学校に入ってきてから進路に迷いが出る学生もいます。そういう学生と放課後に話をして、やはりわかってもらえないこともあります。教育は裏切られても裏切られても、全身を傾けて望まなければならぬのだと思います。

学校法人育成学園
神戸国際調理製菓専門学校
神戸市中央区北長狭通4-15-17
TEL 078-1332163 77
<http://www.ikusei.ac.jp>

来春元町にできる新校舎（イメージ図）



チャリティーコンサート モンゴルへ医療品具を



大草原の国モンゴル。はるか遠い昔から大草原を愛馬と共に疾走、家族と寄り添い放牧を営み大自然と共に生きてきたモンゴルの人々。その素朴さと優しさは今も引き継がれています。そんなモンゴルの大自然と人々に引かれて毎年モンゴルを訪問しています。

しかし社会主義崩壊後の人々の生活は苦しく、マンホールチルドレンの子供たちの施設や貧しい村を訪問したり病院見学もしてきましたが病院があっても受診できない人、病院はあっても医療器具が古い物しかない現実でした。『医療器具をモンゴルに送りたい!』そんな熱い願いが叶い、神戸赤十字病院の統合、新病院オープンにともない医療器具を当協会がいただける事になりました。

関係してくださった方々には感謝の思いでいっぱいです。しかし医療器具の輸送費が高額で、その一部にでもなればと7月12日にチャリティーコンサートを企画しました。「スーホの白い馬」の民話の朗読、馬頭琴演奏、歌と踊り、それにモンゴル相撲で皆さんにモンゴルを体験していただきたいと思えます。

モンゴルへの医療器具の輸送、チャリティーコンサートへの皆様方の暖かいご支援をどうかよろしくお願いいたします。

※また郵便振替で募金を受け付けています。

口座番号

009900912410447

日本モンゴル白樺協会

会長 笠原千津子

スタッフ一同

藤原紀香さん撮影 「アフガニスタン写真展」



会場はテーマ毎に構成



写真はデジタルプリントで展示



来場者のメッセージ



初日には藤原紀香さんが来場



子どもたちからの手紙



撮影に使用したカメラ

女優の藤原紀香さんが撮影した「アフガニスタン写真展」が8月7日から13日、大丸神戸店で開催された。初日には藤原さんも会場にかけつけ、トークイベントでは現地の状況や子どもたちとの交流などについて語り、「周りの人、友人や家族や恋人に話をしていくことで多くの人に伝わってほしい」と語った。

藤原さんは昨年の7月、アフガニスタンに約2週間滞在。藤原さん自身が見、聞き、感じた写真1000点以上の中から、ご本人がセレクトした約150点の写真や、現地の子どもたちからの手紙などが展示され、撮影の裏話など現地の状況を藤原さんによる解説パネルで紹介された。

アフガニスタンの子どもたちに「一緒に日本に行く？」と問いかけると「行かない。ここが自分たちの国だから」と答えたという。「そんな子どもたちを見ていてこの国の将来は大丈夫だと強く思った」と藤原さん。

写真展の収益、及び寄付はすべて、Save the Children Japanに設置された「藤原紀香アフガン基金」に集約され、学校建設や地雷教育、などのアフガニスタンの教育支援事業の資金に充てられる。

<http://www.norika-afghan.com/>



障害のある人々が自分らしく生きる 社会づくりに向けて

お話を伺った方

兵庫県健康生活部
障害福祉課長

山本嘉彦さん



山本嘉彦さん

「すこやかひょうご障害者福祉プラン」の考え方に
基づき、障害のある人の自立した生活を支えるため、
さまざまな施策を展開する県の取り組みについて、障
害福祉課の山本嘉彦課長にお話を伺いました。

—県の障害者福祉に対する基本的な考え方を教えてください。

県の施策をまとめた「すこやかひょうご障害者福祉
プラン」では、障害のある人の自立した生活と社会参
画の促進を大きな目標に掲げています。これまで、小
野市にある県立の福祉工場など障害者の働く場づくり
や福祉のまちづくり条例の制定など、全国に先駆けた
取り組みを進めてきました。また、毎年篠山市で開催
している「全国車いすマラソン大会」など、障害者ス
ポーツの振興にも力を入れています。職業やスポーツ
の場においても、障害のある人がそれぞれの能力を発
揮し、自分らしく生きることを社会全体で支えていこ
うというのが基本的な考え方です。

—現在、具体的にどのような事業を展開していますか。

特に力を入れているのが、障害者の働く場づくりを
推進する「障害者しごと支援事業」です。これは、授
産施設や小規模作業所に営業活動の経験者や製品製作
技術のアドバイザーを派遣し、製品の受注先や販路の
開拓、商品開発のサポートなどを行うものです。

小規模作業所等では、お菓子、織物といった商品を
受注し、バザーなどで販売しています。しかし、障害
者の作業所で作ったものだから買ってもらえるという
のではなく、品質を向上させ、一般の民間企業と同等

に渡り合えるようになって本当の自立をめざさなければ
いけません。この事業では「売れるものを作る」ことを
目標に支援を行い、秋には商品カタログの発行も予定
しています。

このほか、介助犬や盲導犬の普及促進に向けた取り
組みも進めています。県では、補助犬法が制定される
より前に介助犬と一緒に店に入れるようにするための
要綱を作ったり、介助犬の利用を希望する人に対する
相談窓口を設置したりしてきました。介助犬などに対
する理解についても、県民の皆さんに広めたいと思っ
ています。

—私たちにできることはあるのでしょうか。

県では「障害のある方への声かけ運動」を展開して
います。障害のある人と街で出会った際、必要な手助
けを積極的に行いましょうという運動です。これは県
がいくら運動を推進するといっても、県民の皆さんに
実践していただかなければ何も意味がありません。

目の不自由な人、耳が聞こえない人、車いすの人な
どいろいろな障害を持つ人がおられ、それぞれに違っ
た形での介助を必要としています。まずは「何かお手
伝いしましょうか」という一言が大切です。だれかが
実践しているのを見たら、自分も思い切つて声をかけ
てみる。こうしてみんなが障害者のことを理解して助
け合うのが当たり前の世の中になる。これこそが私
たちの願いです。ですからこれは制度ではなく、声を
かけることのできる街の雰囲気づくりといった方がい
いかもありません。皆さんも、まずは一言から、始め
てみませんか。

みんなで支え合う社会づくり

「すこやかびょうご」障害者福祉プランでは、いこうな取り組みを展開してます！」

積極的に
声かけ運動を

わたしたちにも
できることがあるよ

なにか
お手伝い
しましうか？

障害者のしごと支援として
アドバイザーを派遣して
作業技術の向上などを支援

出(い)来(き)あがり

車イスマラソンや
車イスバスケットなどの
大会の開催も支援

体力の維持
増進になるが

す

あんなに
速く走れるんだ

身体障害者
補助大達の二つを
よく知ろう

お仕事中の
ボクには
さわたり
声をかけたり
しなでね

入店OKの
印です
どうぞ!!

イラスト 佐藤晴美

有馬歳事記

「私たちがすてきな有馬をPRします!」

有馬温泉ゆかたレディ決定



ゆかたレディに選ばれた岡智里さん(右) 準ゆかたレディの延藤明子さん(左)

ミス有馬ともいうべき「有馬温泉ゆかたレディ」が決定した。コンテスト予選には神戸市内外から百名以上が応募。八月二日に行なわれたコンテスト本選には、予選を勝ち抜いたゆかた美人たちが勢揃い。結果、ゆかたレディには芦屋市在住の岡智里さん、準ゆかたレディには延藤明子さん、岡田みほさんが決定。三者三様のゆかた美人のお三方は、二年間の任期で、有馬のイベントに参加したり、有馬温泉のPRに出かけたりする予定。毎夏の風物詩・有馬涼風川座敷で岡さん、延藤さんのお二人にインタビューした。

笑顔のやさしいおっとり美人といった感じの岡智里さんは高知県出身。デザイ

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

鴻臚館
KOROKKAN

TEL (078) 903-2255
姉妹旅館 湯の山荘
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) 903-1024



攝津有馬
御所坊

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 ふう かく
陵楓閣

TEL (078) 904-0675

ナーの職に就いていたこともあり、コンテストに出場してからゆかたの魅力にとりつかれていると言う。

「有馬は市街地からすぐに来れて、とても落ち着くまち。コンテストの副賞で外湯・金の湯の招待券がついていたのがいちばん嬉しかった！」と笑い、「有馬温泉のことをみんなに知ってもらえるようにがんばります」と抱負を語った。

一方、準備かたレディの延藤明子さんは、元氣なゆかた美人で、お喋りも上手。「私、自分の好きなものをすっごく人に勧めたいタイ

プなんです！温泉まんじゅうの煙や、湯けむり、温泉が大好きです」。神戸市北区在住なので、有馬温泉にも何度も来たことがあるとか。この日着ていたゆかたは、おばあちゃんが作ってくれたもので、空手や書道を習い、縁側でゆかたでくつろぐのが好きという和好み女性だ。

川座敷には屋台が並び、ピング大会や有馬芸妓衆の踊りなどが行なわれ、ゆかたレディの笑顔とともに有馬の夜は盛り上った。



8月に約1か月間行なわれた有馬涼風川座敷。芸妓さんの艶やかな舞い、そして未来のゆかたレディ(?)たちの姿も。

新企画「有馬お湯運びレース」 参加者募集!

お湯運び...? なんじゃそりやといった感じだが主催者・有馬温泉青年部は真剣です。有馬の金泉をたっぷり入れた桶を一人でかつぎ、

りに練っているようです。腕力・体力・パフォーマンスに自信のある方はぜひご参加を。

■申込み・問合せ先

有馬温泉観光協会

☎078-904-0708

http://www.arima-onsen.com

もの。今年からスタートするもので、はて有馬の名物行事として定着しますでしうか? 青年部でも企画を練



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

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
ゆっくりと過ごいただけます。

雅ただよくつろぎの館

中の坊瑞苑

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

有馬での会食・宴会は懐石料理・ステーキが楽しめるいろり亭「華達」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)

神戸の本棚 筆者を訪れて

— 山登りの楽しみは自ら
計画を作ることにある。—
昨今の登山ブームの中で、
忘れられていることは何か。
筆者が経験を通して、
メッセージをおくる。

エベレストから百名山へ
ヒマラヤから教わったこと

重廣恒夫 著
光文社新書



— まず、本を出版される経緯を
お話し下さい

担当者「1996年に『百名山
連続踏破』というのをインターネッ
トで見て、本を書かないかと話が
きたんです。ただ百名山だけでは
書きたくなかったんです。そこで、

なぜ百名山に登るようになったか
を書こうと思ったんです。

なぜ百名山に登ることになっ
たのですか

アシックスのブランド『タラス
ブルバ』が20周年を迎え何かイベ
ントをしようということになった
んです。そこでかつて「山と溪谷」
で発表された「百名山早回り」を
自分でやろうと考えたんです。

最近山の自然が壊されていると
いうけども、それを自分でみたかっ
たというのもありました。また、
若い人たちが登山に興味を示さな
くなくなった。わかりやすい数字であ
れば、若い人たちに興味を抱かす
ことができるのではないかと考え
たんです。

そしてこの企画が通ったんです。
—— この本を読む方へのメッセー
ジは

「百名山だけでなく、天気とい
い日だけ山に昇るのではなく、低
い山から一個一個、全天候型登山
で登りながら自分自身の知識・経
験・技術・体力の養成をしていき
ませんか。それが安全登山につな

(しげひろつねお)
1947年山口県徳山市生まれ。71年オニツカ（現
アシックス）に入社。73年エベレスト南西壁の
世界最高点（当時）へ到達、77年、日本人とし
てK2に初登頂、80年、北壁からの新ルートで
チョモランマに登頂。88年のチョモランマ交差
縦走（日本・中国・ネパール三国友好登山隊）
では、登攀隊長として、世界最高峰を舞台にし
た世界初の交差縦走を成功に導く。92年、当時
未踏の最高峰であったナムチャバルワの初登頂
を指揮。96年、日本百名山を123日で連続踏破
した。



がりますよ。」というのがメッセー
ジですね。

今の登山は違うのではないかと
いうことですか

そうですね。登山は自分で夢を
描き、夢を実現するためにいろん
な研究をし、自分自身でプランを
つくり、そのプランに沿ってこな
していく。これが登山の本質なん
です。これが今は皆無であると思
います。

人が行っていないところに、
違うルートで、違う方法で行くと
いうことを考るというのに「ロマ
ン」を感じました。最近こういう
のが減ってきたと思うのですがな
ぜだとお考えですか

歴史を振り返らなくなったから
でしょうね。「なぜ」という日本
語がない。我われの世代は大将に
なりたいたと思ったんです。今は目
標がない。目標がないところに努
力がなりました。山登りでは自分の体を使うので、身近
な目標を一步一步こなししていくと
いう着実さが大事なことになるで
すね。

— どういう経緯で本を出版され
たんですか

2年前に大学院に行くのがき
かけですね。それまで突っ走って
て、ふと自分の人生を振り返った
とき、このままでいいのかなと考
えたんです。だから社会人として
研究するには修士論文で本ができ
るような形にしたかったんです。
セレクトショップを研究している
人は日本にはまだいないと思うん
です。もしいても、このように発
表したのは私をはじめです。
— 今の現状をどう考えられてい
ますか

現状ではバイヤーになりたいと
思ってもポストがないのが現実で
す。さらにバイヤーの知識を大学
卒の人も持っていない。バイヤーに
なるためには現場で経験を積むし
かなかったです。バイヤーには
頭がいるし、経営能力、感覚、リー
ダーシップ、そして7つの感性が

いるんです。だから非常に難しい
職種になるんですね。

— セレクトショップとはどうい
うものなんですか

日本だけがセレクトショップと
呼んでいるんですが、近年、パリ・
ミラノのオシャレなショップのバ
イヤーが面白いのを集めていると
いうのが話題になったんです。パ
リなどに行くバイヤーはもっと
ステイタスがあります。パリなど
ではオシャレ、イコール頭がいい
人という感じなんです。

セレクトショップは感性を売る
ことができるんです。個性のある
トータルコーディネートをするこ
とができる。これは付加価値です
ね。

— 最後に一言

これから私はバイヤーの地位を
高めていきたいと考えているん
です。

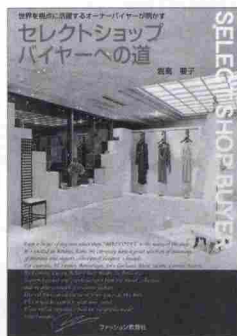
この本はマニュアル本ではなく、
半分は私の経験を書くようにしま



(いわたかようこ)
1961年山口県生まれ。1988年マッティを設立し、
「セ・ブレ」の販売代行をスタート。1992年品揃
え専門店「マッティ」に転換。1996年2号店
「キャット・ワーク」オープン、翌年ファッション講
座「Y. I. B. C (ヨウコ・イワタカ・ビューティ
・コーディネーター)」を開講し、ファッションコンサル
タント業務をスタート。2000年より宝塚造形芸術大
学大学院にて菅原正博氏に師事、一方で3号店
「マッティ・セラータ」をオープンする。2002年
大学院修士課程終了。芸術学修士取得。現在は
ショップ経営に関するあらゆる業務を遂行する傍ら、
ファッション小売業やバイヤーの発展に貢献するべ
く研究を続ける。現南マッティ専務取締役。

世界を視点に活躍する
オーナーバイヤーが明かす
勝てるセレクトショップとは…。

セレクトショップバイヤーへの道
ファッション教育社
岩高要子 著



した。バイヤーを教える大学はな
いのでマニュアルの本をつくって
もしかたないですからね。

— どういう風にすれば、ほんとに
世の中のためになるのかを考えた
とき、あせらずに地道にやってい
く事しかないと思うんです。

Un petit café de Kobe 2003 その⑥

ケーキ遊びの案内人
Cafe Cru
カフエクリュ

神戸市中央区元町通4-5

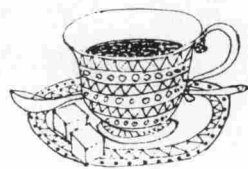
TEL 078 (351) 0117

営業時間 12:00 ~ 21:00 平日

13:00 ~ 20:00 日・祭日

定休日 火曜日・第二月曜

信時 哲郎



カ

フェの定番と言えばコーヒー、そしてケーキ。しかし、オーナーの金田明子さん(31)は「開店二年目で、ようやく自由にケーキが作れるようになったのが嬉しい」と言う。自家製のケーキが評判で、あちこちのカフェにケーキを卸し、料理教室でも教えているほどの腕前のパティシエが、なぜそんなことを言うのだろう。

「いえ、みなさんケーキを注文してくださるんです。でも定番のチョコレートケーキやティラミスといったものを注文される方が多く、工夫をこらして作ったケーキの方はなかなか注文してもらえなかったんです。」

たしかにこれは難しい問題かもしれない。初めて入った店でいったい何を頼むかという、ついつい「定番」を頼んでしまうのは、誰も同じだと思うからだ。これは開店早々、なんとか個性を出そうとしているカフェの側に立ってみれば、なかなか高いハードルだろう。

しかしお客さんが二度目、三度目に来てくれるようになると、今度は定番ではなく、ほぼ二週間毎に替えているというスペシャルメニューの方をオーダーしてくれるようになるという。こうなるまでに二年の歳月が必要だったというわけだ。ただケーキが美味しいというだけではダメ… カフェ



経営の世界は奥が深い。

「人生においてケーキというのは必需品ではないんです。だからこそ思いっきりケーキを楽しんで欲しいんです」。これがケーキ作りのプロである金田さんのケーキ哲学。だからバターも砂糖もしっかり使う。一番美味しくするためだ。ダイエツトのためにガマンしながら「薄味」のケーキを食べるのも、まあ、オンナゴコロなのかもしれないが、考えてみればケーキとダイエツトの両方を同時に選択しながら「本当に美味しいもの」に巡り会おうなどというのは、少々虫がよすぎる。

ケーキと一緒に飲むのはコーヒーか紅茶が「定番」だが、ここでは赤ワインや白ワイン、スパークリング・ワインと一緒にケーキを食べることも薦めている。楽しむためにはなんだってOK。常識だとか定番だとかにこだわることで、どれだけ「本当に美味しいもの」を逸していることだろう…。

元町通という立地が示すように、店には元町の商店街や栄町のオフィスで働く人たちがランチを食べに来たり、一服しにきたりするそうだが、土・日や祝日はショッピング帰りの女性客、デパート途中のカップル、そして場外馬券売り場も近いので、競馬を楽しんだ後の女性客も多いらしい。ただロン・アラッドの椅子を始め、インテリアに機能的なデザインのシャープな家具が選ばれているためか男性客も多く、年齢層もカフェとしては幾分か高めのようなのである。

「今後の展望ですか？　そうですね、店を大きくしたいとも思わないし、二号店、三号店を出したいとも思ってません。長く続けること。これが夢でしょうか…」

さすが職人。あくまでも堅実。しかし、この堅実さの裏には徹底的にケーキを楽しんでやろうという快樂主義が見え隠れする。仕事からの帰り道、ゆつくりとケーキ遊びを楽しんでみるのはいかが？

ブレンド 四百円
紅茶 五百円
グラスワイン 五百円
ショコラクラシック 五百円
クレームカラメル 五百円
ティラミス 五百円
パスタランチ 八五〇円

など



オレンジ色のロン・アラッドの椅子がアクセント



ケーキを載せる皿の色は、注文した人の服の色やイメージで決めるという。筆者の場合、赤だった。写真はショコラクラシック。



のふとき つるう
33年神奈川県横浜生まれ。神戸山手大学人文学部環境文化学科で宮沢賢治や都市と文学について教えている。