

●トアロードコミュニティガーデン
1月17日に
デザインコンペ入賞決まる



右上／最優秀の山鳥さんが上根会長より表彰を。左上受賞者たち／下は参加作家たちと説明会

震災で全壊の多かったトアロードが、平成8年1月17日に“トアロードまちづくり協議会”を設立。国際的な、まちづくりのグランドビジョンや、神戸市景観形成条例の立ち上げなどに加えて、坂道のガーデニングを実施。さらに“トアロードクラフトアートフェア”も第7回を数えた。

震災10年には、N H K 神戸放送局も1月17日に新社屋から発信するとあって、震災9年目の1月17日にトアロード地区では「まちそものものを庭」と見立ててまちのガーデニングプランの公開企画提案を募集し、その審査会が、中華会館で催された。

審査員は、上根保（会長）、小泉美喜子（事務局長）、梁建緑（幹事）、高田昇（都市計画家アドバイザー）、仲井昌之（神戸市都市計画地域支援室主幹）、割田耕造（花と緑のまち推進センター所長）。作品は、神奈川から九州まで、幅広く充実した提案作品を10点を熱心に審査。4人が入賞した。最優秀／山鳥かすみ

優秀賞／松本司（堺市）10万円
佳作／中居美佳（大阪市）5万円

各3万円が表彰・贈呈され
た。
山内美陽子（藤沢市）

★ファンションを愛したダンディな 故芹澤礎男氏を偲ぶ会



左上 同級生の田中会長、中は芹澤常務、右は芹澤会長。
左下は想い出の写真を。右下は“金の針賞”受賞パーティ
(パリ・マキシムで)

「弊社グループセリザワ、㈱ブッティックセリザワ、㈱セリザワインターナショナルの取締役副会長として、私の片腕でございました弟の芹澤礎男が、暮れの30日に永眠いたしました。親族のみで通夜・葬儀は1月3日・4日と行いました。本日は親しかった皆様にお集まり頂き偲ぶ会とさせて頂きました。」と芹澤豊男会長。

1月19日正午から神戸ボトピアホテル「和楽の間」で、美しい蘭の花々に囲まれた礎男氏の笑顔があった。八木通商㈱八木雄三社長は「ヨーロッパのファンションが大好きで、その仕入れは一発必中。センスの良さには頭が下がる素晴らしい」と。

ポートピアホテル会長の田中教仁氏は「小学校も、神戸二中、兵庫高校ともに机を並べた同窓生。野球少年が剣道少年になり、ファンションの仕事を生き抜いた、大人しく骨のある男でした。」㈱三富商店木下健会長は「おしゃれで、おしゃれで、おしゃれで」とJC、ライオンズの礎男氏を表現。長男の芹澤邦明㈱ブティックセリザワ常務は「商品の扱いにきびしく、いつもファンションに真剣勝負だった」と父上の人柄を偲ばれた。

●手作りの心を未来へ
兵庫県婦人手工芸協会 創設50周年を祝う



上 表彰を受ける中野はるさん。下は、右から知事、岡田会長、新谷さん

昭和29年9月。芦屋手工芸協会が発足。昭和42年に、兵庫県手工芸協会と改称。神戸大丸展第1回を開催して、高松宮妃殿下がご高覧に。以来、アメリカ・ワシントン州、西オーストリア、シンガポールなどと国際交流を深め、平成15年には第1回手工芸巡回展が始まった。

平成16年1月21日50周年

を迎えた協会が、神戸ポートピアホテル偕楽の間で、式典と祝賀会を開き、約150名が集った。

岡田和幽会長は、

「女性ならではの繊細さ、手作りのぬくもりが、手工芸作品にあり、心の潤いと心の輝きと感動を誇ります。50周年を機にますますの研鑽を重ねないと存じます」とほほえむ。

ゲストの井戸知事は、「先

生方の50年のご努力が、兵庫県の芸術をグレードアップしてきた」と。彫刻家の新谷瑠紀氏は「手工芸家もアーチスト。美しい兵庫・神戸づくりに責任があるのとて頑張って下さい」と。

前会長の中野はるさんと伊藤信川さん、吉田睦翠さんらが、50年の功労を賛えて表彰された。

自分は何がしたいのか？

関西学院高等部生徒会の挑戦

取材・文／澤田晃宏△フリーライター△

若者の就職率の低迷。激しい競争社会の中、企業側も誰でもいいからと新入社員を受け入れる余裕もない。

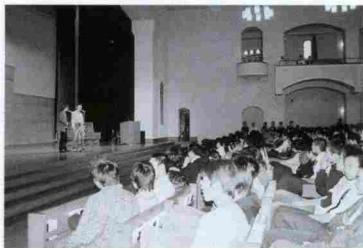
そんな来るべく明日の問題に、現役高校生が立ち上がりた。彼等の抱く危機感、そして近未來のビジョンとは？

通称“関学”の愛称で知られる関西学院高等部。自由な校風と、盛んなクラブ活動。そして中高大一貫教育が人気の私立学校である。

しかし同校の生徒会長・西山直隆君（18歳）は、若者の就職難、学校教育といううものに疑問を抱いていた。俺はいったい何がしたいのか？



西山直隆君



社会人を招いた講演会

そこで彼はある野望を胸に生徒会に立候補することになる。「社会人を学校に招いて、もっとリアルに将来を見つめる機会を作りたかった。就職難だと言つても、そこで笑える奴は、未来にビジョンを持った人間だと思うんです」

そして生徒会長に選ばれた彼は、言葉通り、野望を実現させていく。“どのような職業に就いている大人の話を聞きたいのか？”全校生徒にアンケート調査

を行い、人気のある職業に就いている職業の人間を実際に学校へ招いた。吉本興業の人気お笑いグループ“笑い飯”も、関西学院高

等部生徒会の依頼を受け、同校を訪れている。

「生徒の反応も良かったですよ。中でも『俺って将来どんな仕事をするんだろうな』って疑問を持ってくれた生徒がいたことが嬉しかった」実際に社会人の話を聞くことによって、自らの将来をリアルに捉えられる。それこそが西山君の最大の狙いだったようだ。そこには中高大一貫教育という、関学ならではの教育体制もあつてのことだそつだ。

「何もしないで大学に行けるというわけではないですが、うちの学校は他校の高校生に比べて、受験戦争つてのがないんです。そこでみんなが部活動をしていまして。そのこと 자체は悪くはないのですが、うちの学校が、うちの学校は他校の高校生による挑戦が始まっている。僕はたまたま部活動に入つてなかつたんですが、バイト先などで、学校では出会えない社会人との交流があるんです。他校の高校生ともバイト先で知り合いました。そこで学ぶこともたくさんあつたんです。そこで自分の学校を見つめ直した時に、あまりに視野が狭いなと思いました。部活動に汗を流すのはいいけれど、いざ就職となつた時に、皆が皆、プロのスポーツ選手になれるわけではない。そこで初めて悩む前に、将来を考えるキッカケを作りましたか？」

彼の言う通り、就職不況の中、笑って社会に旅たてるのは将来にビジョンを持つた若者たちなのである。ただ机に座つて与えられたプログラムをこなし、その先の社会へと踏み出せるのか。選ばれる人間から、選ぶ人間へと、社会のニーズも変わつてきている。現役高校生による挑戦が始まつた。



魅力あふれる兵庫で体験・交流の旅を ひょうごツーリズムの振興に向けて

お話を伺った方

ツーリズムプロデューサー

熊木啓祐さん

「見る観光」から、地域でのさまざまな交流を交えた旅行を指す「ツーリズム」へと観光のかたちが変化しています。今回、県内のツーリズム振興に向けた取り組みについて、(社)ひょうごツーリズム協会ツーリズムプロデューサーの熊木啓祐さんにお話を伺いました。

——「ツーリズム」とは聞き慣れない言葉ですが。

「観光」というと、余暇を利用して遊びに出掛けるという物見遊山的印象が強かったのですが、「ツーリズム」は、余暇での活動だけではなく、例えば、自己研さん、コミュニケーション活動、ボランティア活動、ビジネスなどの目的で旅行をし、地域の人々との交流を深めるという、従来の観光よりも広い範囲でとらえた概念です。兵庫県では、積極的に県内のツーリズム振興を図るために、一昨年、名称を兵庫県観光連盟からひょうごツーリズム協会と改め、組織も強化しました。

——協会ではどのような事業を行っているのですか。

一つは、県内の文化、自然、産業など多彩なツーリズム資源の発掘です。今年度ユニークな事業として、大学の旅行研究会の皆さんに県内を取材していただき、「ひょうごの歩き方」というガイドブックを発行しました。若い人の目から見た兵庫の新たな魅力が満載で好評をいただいています。それから情報発信。インターネットによるものが主で、当協会のホームページには県内の旅プランや地域の年間行事、花の開花状況などさまざまな情報を掲載しています。ぜひ一度ご覧ください。

インターネットができる環境がない方は、当協会へお電話いただければスタッフが情報提供しますので、お気軽にどうぞ。このほか、最近修学旅行などでも人気の高い体験・交流型ツーリズムの推進にも力を入れています。

——県内ではどんな体験・交流ができるのでしょうか。

当協会では旅行会社や学校向けのガイドブックを作っています。そのほかクラブやスポーツのツーリズムも紹介しており、今月上旬にはホームページ上で一般の方にもご覧いただけるようになります。当協会では温泉ツーリズムとして淡路の一宮町にある(株)薰寿堂での香づくりなどを紹介しています。そのほかクラフトやスポーツのツーリズムも紹介しており、今月上旬にはホームページ上で一般の方にもご覧いただけるようになります。

——この冬、特にお薦めのツーリズムがあれば。

兵庫県温泉ツーリズム推進協議会が企画した温泉スタンプラリー「湯とりたび」をご紹介します。県内には多数の温泉地がありますが、その中から、湯村、赤穂、有馬、洲本、城崎、塩田、宝塚、武田尾の各温泉地を巡るスタンプラリーを現在開催しています。この七つの温泉地の旅館・ホテルなどのスタンプを三つ集めていただくと、温泉地宿泊券や入浴券などすてきなプレゼントが当たります。応募要領やラリー参加施設などの詳細はホームページをご覧いただとか、当協会までお問い合わせください。



熊木啓祐さん

ひょうごツーリズム協会

☎ 078-(361)-8086

<http://www.hyogo-tourism.jp/>



有馬歳事記

「ここ掘れ、ありまプロジェクト」

「有馬オリジナル」

創作料理・物産コンテスト開催

日本三古泉の一つとして
数えられる有馬温泉。有馬
温泉の特徴である「金泉」
「銀泉」などを使用した
「有馬オリジナル創作料
理・物産コンテスト」（主
催／㈲有馬温泉観光協会）
が、一月二十日、有馬工房
で開催され、有馬にまつわ
る力作がずらりと並び、審
査員を大いに悩ませた。

日本国中に、名だたる温

泉地があるが、その中でも
一段と光芒を放つのが有馬
温泉である。秀吉が10度も
湯留に訪れるなど、歴史的
な要人からも愛されてきた。
そんな格式と風格の高い有
馬温泉には、数々の名産が
名を連ねる。有馬籠、人形
筆、炭酸せんべいなどなど。
炭酸水は、有馬で涌き出る
炭酸水に砂糖を混ぜて、飲
料水として子供たちのおや
つとして愛飲された。

各部門の入賞者たち。
3部門で、金・銀・銅の3賞が授与された

（㈲有馬温泉観光協会では、
有馬に新しいオリジナル料
理や物産を公募。一月二十
日、有馬工房で、第一次審
査を通過した創作料理部門
15点、創作土産部門7点、
創作土産・工芸品部門9点
によって、最終審査が開催
された。審査員には、多田

（㈱マーケティングダイナミッ
クス研究所代表取締役）、
植木砂織さん（神戸国際調
理研究家）、上野佑子さん
(神戸芸術工科大學教授)、
白井操さん（料理製菓専門学校校長）な
ど。

創作料理部門には、各旅
館で腕を磨く料理人たちが
エントリーし、レベルの高
い競演が繰り広げられた。

金賞に輝いたのは、赤間博
博（兵庫県立農業大学院大学
農芸化学生命科学部准教授）
による「向陽閣」（兵庫県有
馬温泉郷）。



右から、白井さん、上野さん、
多田さん、植木さんらが審査員に

有馬一望・歴史の名湯

HYOE

兵庫
向陽閣

TEL (078) 904-0501(代)
URL <http://www.hyoec.co.jp>

有馬温泉 月光園
GEKKOEN

月光園
KOROKAN

TEL (078) 903-2255
姉妹旅館 源山荘
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

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) 904-0551

静寂さにつつまれた
くつろぎの宿

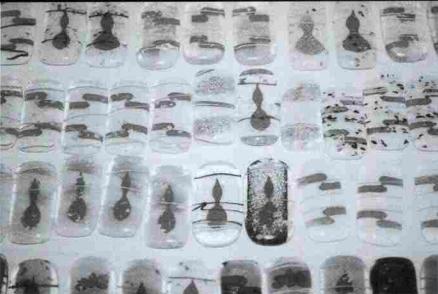
国際観光旅館

陵楓閣

TEL (078) 904-0675



創作料理部門金賞の「炭酸水仕込み刺身蒟蒻」



創作土産・工芸品部門金賞の「赤湯焼ガラスはしおき」



創作土産部門金賞の「虹鱈の一夜干し有馬山椒風味」



炭酸水で猪肉を煮込んでやわらかくした
「デカンショやわらか煮」(御所坊/坂田宏之さん)



審査員の厳しい目が作品一つひとつに注がれる



桜木雅夫社有馬温泉観光協会会長

炭酸水で猪肉を煮込んでやわらかくした
「デカンショやわらか煮」(御所坊/坂田宏之さん)

生じるかが楽しみである。このコンテストは、次年度以降も続けられる予定で、全国に知れわたる名作が誕生するかが楽しみである。

が多かった。作品一つひとつに、試行錯誤しながら創ったのもしく感じた。梶木会長の言葉の通り、今回エントリーしたのは若手が、素晴らしいアイディアを出してくれたことが、すぐくたのもしく感じた。

有馬温泉観光協会の、梶木会長は、「若い世代が、素晴らしいアイディアを作った様子が伺い知れる。このコンテストは、次年度

創作土産・工芸品部門で、庄倒的な人気を誇ったのが、野尻貴裕さん(御所坊)の「虹鱈の一夜干し有馬山椒風味」。鱈釣りで知られる有馬。特有の臭みを炭酸水に漬け込むことであく抜きを行い、食べやすくなった。

創作土産部門で、庄倒的な人気を誇ったのが、野尻貴裕さん(御所坊)の「赤湯焼ガラスはしおき」。秀吉を偲ぶ瓢箪がガラスの中にデザイン花結び)の「赤湯焼ガラスはしおき」。秀吉を偲ぶ瓢箪がガラスの中にデザインされており、審査員の目を釘付けにした。

人さん(有馬ロイヤルホテル)による「炭酸水仕込み刺身蒟蒻」。炭酸泉の風味を残す蒟蒻に有馬味噌を添えており、上品な味付けが評価された。

有馬での会食・宴会は懐石料理・ステーキが楽しめるいろいろ亭「華筵」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

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
ゆっくりとお過ごしいただけます。

雅ただようくつろぎの館
中の丸瑞苑

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



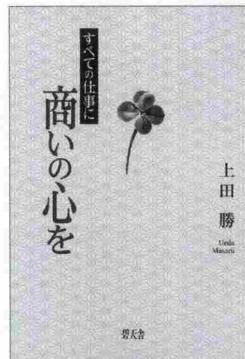
著者：白井 操

1948年神戸生まれ。神戸松蔭女子短期大学家政学科を卒業後、同短大研究室で助手を務める。子育て中に書きためていたレシピを出版して話題となり、料理研究家としてスタート。テレビ・雑誌などで活躍中。白井操クッキングスタジオ主宰。



長寿のごはん

講談社／980円+税



すべての仕事に 商いの心を

碧天舎／1000円+税



著者：上田 勝

1941年神戸生まれ。県立兵庫高校卒業後、松下電器産業に入社。各地で営業活動を経験する。2001年定年退職後「商研」を発足し、企業研修・講義・講演・執筆など活動中。「三才よし研究所」会員。NPO法人兵庫経営塾副理事長。

仕事は社会への恩返しである、ということはすべての仕事に共通することです。政治家、医者、教師、警官等すべて社会への恩返しのために仕事をしているのです。
仕事の本質が、社会への恩返しであるという考え方があれば、少なくとも不祥事や不正を働こうという気持ちになるはずがありません。…（本文より）

出口の見えない不況が10年以上続き、日本人は自信と誇りを失いつつあるといわれている。このような時だからこそ、先達の智慧や工夫を学ばなくてはいけないのかかもしれない。本書は、石田梅岩、倉本長治、松下幸之助といった「商いの道」の先達たちの思想に、現在日本が陥っている閉塞状況を開拓する方策を求めていたものである。様々な職種の人々に読んでもらいたい作品である。

病気予防の鍵は、太らない、便秘をしないことといわれます。それなら、きのこや海藻のメニューを考えましょう。体にはりを作り、みずみずしい肌でいたいなら、ビタミンEが豊富なごまやナッツを取り入れた献立を。ボケて人に迷惑をかけたらどうしよう…と心配なら、まずは青背の魚を食べて、血をサラサラに。…（本文より）

体にいい食品はたくさんあるが、いろいろなものをバランスよく組み合わせ、適量食べることが大事。この本では、体の若さを保つ14の献立に、野菜の副菜レシピをたっぷりのせて、選べるようになっている。おなじみの食品で体内革命し、老けない・ボケない・太らない！若さをキープする献立で、あたたかい会話を流れる食卓に、乾杯！

★今月ご紹介いたしました本を抽選の上読者のみなさまにプレゼント。
詳しくは、P122プレゼントメイトをご覧ください。

コーディネーターと
一緒に六甲山を歩きま
せんか



六甲山トレッキングツアー企画 六甲を見逃すな!!

四季折々の六甲山を感じながら、
山の歩き方、山の楽しみ方を体
験できます。

第7回 六甲山トレッキングツアー／六甲山全山縦走

- ◆日 時：3月24日(水)
- ◆コース：旗振山から菊水山へ
- ◆参加費：3,000円
(交通費、食費は個人負担)

下山後、コーディネーターを囲んでの茶話会
を企画します（参加費に含まれます）

◆締 切：3月10日

コーディネーター

重廣 恒夫氏
(アシックス・
アウトドアマイスター)

井川 真氏
(イカワスポーツ店主)

服装、装備のご相談は、イカワスポーツへ
神戸市中央区下山手通3-3-1 ウエルストンビル1F
TEL.078-331-3390 FAX.078-331-8087

◎申込方法：月刊神戸っ子へお電話下さいませ。

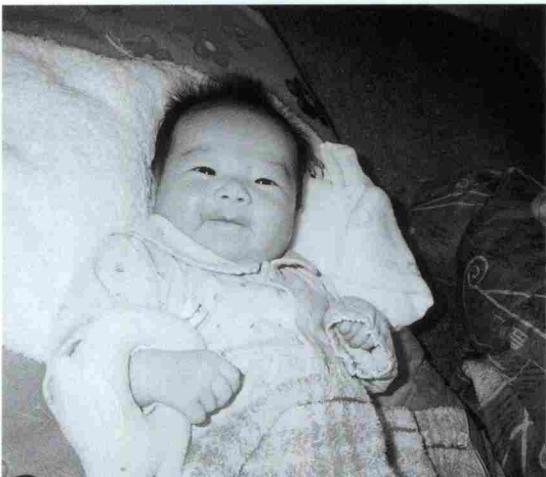
月刊神戸っ子
事務局 TEL.078-331-2246 FAX.078-331-2795
E-Mail kobocco@crux.ocn.ne.jp

協力：(株)アシックス・イカワスポーツ

六甲山トレッキングツアー企画



ママといっしょに



あかちゃん：片山和奏ちゃん
(平成15年3月7日生まれ)

パパ：貴史さん
ママ：桂子さん

「生まれて来てくれてありがとう」

★佐本産科・婦人科★
佐本 学

神戸市兵庫区中道通4-1-15
TEL：078-575-1024 (病室TEL：078-577-7034)

市バス上沢4停南スグ
●駐車場完備●



文久2年（1862年）頃の長崎・大浦居留地の全景
手前の一際大きい建物がペルビューホテルで、右端手前には妙行寺の境内が見える（『F.ペアト幕末日本写真集』より）

ミセス・グリーンを知りませんか？

その②

～“港の花”ともてはやされた
英国人女性について～

谷口良平

幕末の長崎——。ミセス・グリーンは、夫マシューが英國領事館付き警護官として赴任するのに同伴するかたちで、まず長崎にやって来た。その時期は万延元年（1860年）、長崎開港の翌年である。このとき彼女は22歳、まだ幼い2人の娘を抱えていた。上陸後、グリーン家族は市内南山手の妙行寺に向かった。開港から1年経つとはいえ、當時江戸幕府による居留地の造成工事がまだ終わっていないため、修好通商条約を批准した各国は領事館すらまともに建てられず、英國の場合、この寺の本堂を仮設の領事館兼官舎として間借りしていたからである。

妙行寺での2年余りの仮寓生活の後、寺のすぐ下の、港の見晴らしが良い土地（南山手11番地）に一戸建ての居宅を新築して、家族はようやく落ち着いた。異国之地での生活に一応慣れた頃、ミセス・グリーンに新しい環境変化が訪れる。

居留地の貿易活動が本格化するにつれて、条約国から長崎への来航者が増える。その多くは、極東の日本で一旗揚げようと野心に燃える若い独身男性。長旅を終えて船を降り、陸に上がった彼等が真っ先に望むものは、熱いシャワーと美味しい食事、そして安眠できる寝床である。

女性がほとんどいない幕末の居留地にあって、夫人は人の面倒見がよくて料理が上手、その上に愛くるしい容姿の持ち主だったから、男達は、噂を聞きつけるや、その優しいもてなしを求めて11番館前に列をなした。そして、その列は日増しに長くなつていった。

結局夫人は、その列の圧力に押されるかたちで専業主婦の座を離れ、ホテル経営にのりだす。夫マシューも賛成した。少なくとも最初は。

居宅だけではゲストを収容しきれないでの、11番敷地内にホテル専用棟を建て増した。そうなると、夫人1人の力では到底切り盛りできないので、英國人男性1名を厨房係として雇い入れた。広東人女性を雇つて2人の娘の世話を託した。そして、このホテルを「ベルビューホテル（BELLE VUE HOTEL）」と名付けた。元治元年（1864年）のことである。

ミセス・グリーン26歳。彼女の新しい生活は、華麗にスタートしたかに見えた。

ミセス・グリーンは、夫マシューが英國領事館付き警護官として赴任するのに同伴するかたちで、まず長崎にやって来た。その時期は万延元年（1860年）、長崎開港の翌年である。このとき彼女は22歳、まだ幼い2人の娘を抱えていた。上陸後、グリーン家族は市内南山手の妙行寺に向かった。開港から1年経つとはいえ、當時江戸幕府による居留地の造成工事がまだ終わっていないため、修好通商条約を批准した各国は領事館すらまともに建てられず、英國の場合、この寺の本堂を仮設の領事館兼官舎として間借りしていたからである。

妙行寺での2年余りの仮寓生活の後、寺のすぐ下の、港の見晴らしが良い土地（南山手11番地）に一戸建ての居宅を新築して、家族はようやく落ち着いた。異国之地での生活に一応慣れた頃、ミセス・グリーンに新しい環境変化が訪れる。

居留地の貿易活動が本格化するにつれて、条約国から長崎への来航者が増える。その多くは、極東の日本で一旗揚げようと野心に燃える若い独身男性。長旅を終えて船を降り、陸に上がった彼等が真っ先に望むものは、熱いシャワーと美味しい食事、そして安眠できる寝床である。

女性がほとんどのない幕末の居留地にあって、夫人は人の面倒見がよくて料理が上手、その上に愛くるしい容姿の持ち主だったから、男達は、噂を聞きつけるや、その優しいもてなしを求めて11番館前に列をなした。そして、その列は日増しに長くなつていった。

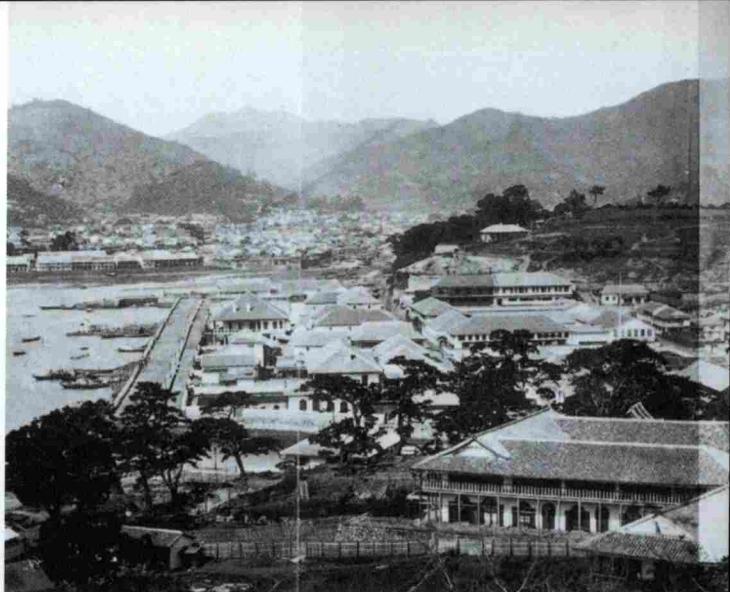
結局夫人は、その列の圧力に押されるかたちで専業主婦の座を離れ、ホテル経営にのりだす。夫マシューも賛成した。少なくとも最初は。

居宅だけではゲストを収容しきれないでの、11番敷地内にホテル専用棟を建て増した。そうなると、夫人1人の力では到底切り盛りできないので、英國人男性1名を厨房係として雇い入れた。広東人女性を雇つて2人の娘の世話を託した。そして、このホテルを「ベルビューホテル（BELLE VUE HOTEL）」と名付けた。元治元年（1864年）のことである。

ミセス・グリーン26歳。彼女の新しい生活は、華麗にスタートしたかに見えた。



現在の妙行寺本堂
開港後しばらくの間、
ここに英國領事館が設
けられ、屋根の上には
ユニオンジャックが翻つ
ていた



南山手11番地所を示す標石
全日空ホテルの正面入り口の
壁際にヒッソリと



当時ベルビューホテルがあった南山手11番地
現在は「全日空ホテルグラバーヒル」が建つ

（ミセス・グリーンの足跡を辿る、私の具体策）
○旧神戸居留地とメリケン波止場前の散策
神戸の居留地は、メリケン波止場前の1番から、東遊園地に隣接する126番までの全126区画。その区画番号が記載された居留地時代の地図を片手に持つて、それぞれの現在の場所を確認しながら、何度も歩いた。

そしていつも、区画番号1番・JA農業会館にさしかかると、鯉川筋をはさんで西向かいの郵船神戸ビルを眺めやる。明治初年にはアメリカ領事館が、明治4年（1871年）以降33年（1900年）頃まではヒヨーゴホテル（HIAGO HOTEL）が建っていた場所だ。ミセス・グリーンは、同ホテルの開業時から明治14年（1881年）までの最初の10年間、ゲストに対する“母のよう”なもてなしぶりで、神戸のみならず、日本各地の外国人居留地社会に名を馳せた経営者だった。

○大倉山へ図書館通り

神戸市立中央図書館の2階、郷土史関係コーナーでの資料調べである。専門家や学生さん達と肩を並べて、幕末から明治初期にかけての頃の英字新聞と神戸の地図、神戸市史等を読む。とりわけ、居留地内で発行された英字新聞の読み込みに時間をかける。英和辞典はもちろん必携品だが、文字が小さいので、虫眼鏡の用意も欠かせない。

資料のコピーをとるにも、マイクロフィルムを閲覧するにも、係の方々のサポートが行き届いていて、大変ありがたい。

■たにぐち りょうへい
1949年大阪生まれ。宝塚育ち。学校を卒業後、在阪の鉄道会社に勤め、現在は関連のホテル会社の役員。1974年より東灘区在住。趣味は一人旅。

ぴつと・いん



子ぶたのイラストがかわいい

■子ぶた
神戸市中央区北長狭通5-1-5-1
JR・阪神元町駅西出口山側
17:00~23:30
(23:00オーダーストップ)
日曜休

特集・魚介の旨さを堪能できるお店

素材が勝負の焼き物

お好み・鉄板焼

「子ぶた」

元町駅山側をJR高架沿いに西へ。黄色い「子ぶた」の看板と、粹な小料理屋さんのような店先。店内にはジャズが流れていて、どこ



菊菜、もやしがたっぷり、すだちをかけてポン酢で食べるかき焼き

料理を一手に引き受ける上野山さん、スタッフの方ともに黒のTシャツで清潔な印象。

0円) がおすすめ。魚介は塩とコショウだけで焼くので、素材の味が勝負。「常連さんは皆さん口が肥えていらっしゃるので、素材にはとても気を使います」と

上野山さん。

お好み焼は650円(税込)。

子ぶたとん平焼(800円)、お好み生地の上に生メンを乗せて焼く京都のお好み焼もおすすめ。鉄板でじっくり焼く近江牛ロースステーキ(4800円)も人気の一品。

店内奥に長くのびたカウンター席が、5時のオープニング直後からいっぱいになることも多い。そんな中でビールなどを飲みながら、じっくりと料理が焼き上がるのを待つのも楽しい。

季節を問わず人気のある茶わん蒸しのトロリとした食感にも人気があり、必ず注文したくなる逸品だ。甘さも辛さもちょうどいい鰯のかぶと煮は、熱燶によく

焼き物は、上野山さんがその日に市場で買いつけた尾網の魚介がメイン。冬の時期ならはりいか刺身(900円)、かき焼き(900円)がおすすめ。魚介は塩とコショウだけで焼くので、素材の味が勝負。「常連さんは皆さん口が肥えていらっしゃるので、素材にはとても気を使います」と

すし常は中山手にお店を構えて40年。多くの常れんさんには愛され続けてきた。カウンターがずっと伸びたシンプルな造りに、昔ながらの寿司屋らしい寿司屋の風情を感じる。

お昼の定食(14時まで)は800円と手ごろな値段で、お造り定食、だし巻定食、すし定食の3種類。にぎり本来のおいしさを味わうなら、特に上にぎり3000円がお薦め。水槽で泳ぐ車えびの新鮮さ、明石沖の自慢の穴子がうれしい。

季節を問わず人気のある茶わん蒸しのトロリとした食感にも人気があり、必ず注文したくなる逸品だ。甘さも辛さもちょうどいい鰯のかぶと煮は、熱燶によく

あい、寒いこの時期ぜひ一
献かたむけながら賞味した
い。

中央区なら、数がそろえ

ば出前もしてくれ、親子三
人で切り盛りする気さくさ
と親しみやすさに、また足
を運びたくなるそんなお寿
司屋さんだ。

■すし常

神戸市中央区中山手通1-27-9
☎ 078-231-1815
11:00~21:00

昔ながらの味のある玄関

三井義彦さん・広樹さん・延子さん親子が明るい笑顔で迎えてくれる

魚介と野菜にこだわった 「TRATTORIA LA PPOLA」

三宮、国際会館を東へ、
ポートライナー高架も越え
てもっと東へ、玄関には緑
がいっぱいのお店。イタリ

ア料理のレストランだが、

調味料はイタリアのものを
使う以外は、料理長の満さ
んのティストが加わったも
のが多い。食材は新鮮な旬
の魚介がメイン。魚介は養
殖ものは使わない。「おい
しくて安全なものだけを自
信をもってお出ししたい」
というのが満さんの信念。
旬の魚介は淡路島から直送。
前日に魚介の入荷状況が知
らされ、それからメニュー
が決まる。

また野菜も契約農家から
取り寄せるなどこだわりが
あり、というのも、徳島県
出身の満さんは、小さい頃
から近所の畑でとれたおい
しい野菜ばかりを食べてき
たから野菜の味にはつるさ
いのだと。まことに、

そんなこまかい配慮はお
店におまかせして、私たち
はおいしいお料理をいただ
きましょう。多数のパスタ

メニューから人気はウニの
トマトクリーム（1500円）、

魚介のラグーとバジ

リコのガーリックオイルソース（1100円）などのア

ラカルト（いずれも魚介の
入荷状況によりできない場
合もある）。

おまかせコース（2名）
の3000円のコースは、
前菜・ピッツア・パスタ・

メイン・サラダ・デザート
がついてかなりお得。予算

に合せてコースを組んでも
らうことができる。ランチ

は900円。ワイン好き

の満さんが集めたワインメ

ニューも豊富で、「強くおす
すめはしませんが、ひとく

ちのワインでお料理の雰囲
気ががらりと変るので楽し

いですよ」と言う満さんに、

おすすめを聞くのもいいか
かもしれない。グラス650円、
ボトル2300円。

ランチは12時すぎ、ディ

ナーは7時半頃に、少しお

店が混雑するので、ゆっくり

りお食事を楽しみたい人は

時間をすらした方が良い。

貸切バーティーの場合は定

休日の日曜日も営業するの

で、気軽に問い合わせを。

■トラットリア・ラッポラ

神戸市中央区御幸通6-1-1-3
山田ビル1F
☎ 078-271-0770
ランチ11:30~14:00 (LO)
ディナー17:30~21:20 (LO)

日曜休

料理長の満さん

れんが造りの壁がかわいい店先

