



●月刊神戸っ子43周年パーティ 雛の夕べに祝う ブルーメール賞と神戸っ子賞

左上／矢田市長・井戸知事・若柳吉金吾師・白川亜樹・五月梨世の男難女難。左下／炎樹ショー・森実勉・宮園貴江・小泉編集長

「賞の重さに負けないように」
ブルーメール賞文学部門受賞

詩人 水こし町子

ブルーメール賞をいただきました
ありがとうございます。

冬の須磨海岸は海風が冷たく散
歩をする人もすくないのに、その
日はいつもより日ざしがやわらか
く一人で海へ行きました。

もうそこまで春というおだやか
な海に、おもわず「今日の海の色
はきれいだね」と話しかけてしまっ
たほどでした。身体中を海色に染
めて家に帰った何分後に「神戸っ
子」の編集の方からブルーメール
賞のお知らせがあり、今、見てき
た海の色と賞の名前にびっくりし
ました。

中学生の時、詩が上手だねと言
われただけで、むずかしい大人の
詩の同人誌に入り、今にいたるま
で、うれしい時も大変な時も、な
んでもない時も、どこにでもある
ありふれた言葉を一度フワッと
宙にほうりあげて、パラパラと落
ちてきた言葉をひろい集め詩にし
てきました。

この賞を受賞された先輩の詩人
の方々に、はずかしくないように、
これからも、この私の好きな神戸
の町で、誰かのところに届くこと
のできる詩を書きつづけていき
たいと思っています。



上左より／唐澤まゆこ・水こし町子・小野田實・林同春・藤井美智子・上月倫子。下左より／酒徒番附2004の乾杯・辻有紀

“美しい舞台を” ブルーメール賞舞台芸術部門

上月バレエスクール主宰 上月倫子

最高の「予期せぬ出来事」でした。「本当にうちのスクールに？」。そのうちジワジワと嬉しさがこみ上げてきて…。

谷バレエ団での舞台活動から神戸に戻り、スタジオを持って間もなく39年になりますが、今日までひたすら谷桃子先生から学ばせて頂いた優雅で美しく心に触れる節度あるバレエを自分なりに後進に伝えていければと願いつつ仕事を続けてまいりました。及ばぬながら一歩一歩ではありましたが、昨年やっと念願の「ジゼル」全幕を上演するに至りました。

この度、その「ジゼル」の舞台に対し「ブルーメール賞」を頂くことが出来たことで、そんな歩みを温かく見守って頂けていたことを実感いたしました。今回の受賞は、そのような温かい目と、これまで私と共に学び歩んできてくれた生徒達の努力、そして周りの方々の心強いご支援があってこそ感謝の気持ちでいっぱいです。

そして今、喜びの気持ちと同時に、今後の仕事に更なる緊張感を覚えております。これを大きな励みに、今後もこの道を歩み続け、皆様に美しく夢のある世界を楽しんで頂けるよう精進していく所存でございます。ありがとうございます。



右上2番目は、榊晴夫さん夫妻に“この道ひとすじ50年”（トムキャンティ）に対して感謝状を贈りました。

3月3日の雛まつりの夕べに、恒例の月刊神戸っ子43周年記念パーティが、神戸ポートピアホテル大輪田の間で開催され、約500名のお客さまをお迎えした。司会は三条杜夫氏。春の海の調べにのせて白川亜樹、五月梨世さんの気品ある男雛女雛の登場（着付は宮園貴江先生）。次に若柳吉金吾師の長唄「外記猿」が申年になんで格調たかく舞い納められた。そして、小泉美喜子編集長からあいさつ。続いて井戸敏三兵庫県知事と矢田立郎神戸市長のメッセージをいただく。

ハイライトのブルーメール賞は、水こし町子さん（文学部門）、上月倫子さん（舞台芸術部門）と共に辻有紀さん（ゼセル主役）も登場。小野田實氏（美術部門）、唐澤まゆこさん（音楽部門）、藤井美智子さん（ファッション部門）の皆さんが、新谷琇紀制作の「天使の像」と賞金を。神戸っ子賞は、華僑の林同春氏に。

乾杯は森実勉一氏が長老の風格で音頭をとりビールで祝杯。続く神戸音頭番附（2004）の酒徒たちが勢ぞろい。升酒で鬼塚喜八郎氏が大音声で乾杯！

食事タイムには、ラグビーの林敏之氏、元オリックスの山沖之彦氏が紹介され、いよいよ宝塚OB「炎樹」のショータイム。すまれの花咲く頃、民謡などとツカ調で歌い踊る30分。ショーに続いてのハイライトは、「神戸ワインと神々の宴」。神戸ワインを愛する面々が、バックカス吉田泰巳氏、アリアンナ宮崎京子さん、ゼウス加藤隆久氏が揃い、新谷琇紀氏の「神戸ワイン讀」で4度目の乾杯！

ラストは雛まつり紅白歌合戦、審査員の摩耶はるこさん、宮崎京子さん、堀郁子さん、松本幸三氏らが一曲つつ熱唱。紅組は、喜多洋子さん、溝口幸子さんチーム、岡村まさこさん、村上美穂さん。白組は巨島輝彦氏と植田正巳氏、武蔵泰弘氏の三人が。盛り上ったところで全員でビバサンバを歌ってフィナーレとなった。



□ 名器に会う □

桜井里焼茶碗（楠公焼）



胴に南洲黒釉詩文

青木重雄

〈ひょうご愛陶会顧問〉

一見、磁器と見まがう堅焼きの純白の見込みの膚全面に、墨色に浮き出た貫入のデザイン風の各模様のなんと美しいことか!!

靈妙な表現の見込みに茶を点てて一服所望とだれしも言いたくなるであろう。全く不思議なぐらい見事な茶碗の内面の「白」と「黒」との演出効果と言えよう。

他方、この少々小振りの丸形の茶碗の外側の胴部には、南洲（西郷隆盛）の楠公父子の別れに取材した長詩文（黒釉で二十数字）が淡々と灰釉の上を茶碗をぐるりと一周して書かれているのも奥床しい感じを添えている。

桜井里焼は、古曽部より少し北東の方向、楠公父子



高台内にほどこされた「桜井里」焼銘印

〈サイズ〉

桜井里焼茶碗（幕末）

重さ220グラム

口径11.5センチ

訣別の地、桜井里（現在の三島郡島本町桜井）で、天明二年（一七八二）ころ、同地の楠公父子宿陣の家柄の清水寛造が、遺跡顕彰のため陶業に志し、京都の初代高橋道八について陶法を学び、同年開窯したのが起こりである。二代の木左エ門の時代に尾形周平が来窯、その指導で各種の茶器が焼かれ、待宵山焼とも称した。また、岡田久太も招かれて煎茶器にも佳器を出し、この時代に桜井里焼は大いに名声を揚げた。三代は太郎で楠公父子の別れを描いた楠公焼をはじめて著名となったが、この茶碗もその時代の作と思われる。長円内「桜井里焼」の印銘が高台内にある。やがて明治維新となり、陶業も次第に衰微し、四代増太郎に至り大正初年に廃窯された。

作品は古曽部焼に類し、堅く焼き締まった陶胎に染付、あるいは鉄絵の日用雑器が多いが、中にはこの茶碗のような白釉掛けの瀟洒な作品も伝わっている。三代のころには楠公焼とも称し、楠公旗印の菊水の図や、楠公父子訣別をテーマにした歌や図を描いた各種雑器を多く残している。なお、この茶碗は桜井里焼中の名器の一つと言えと思うが、写真の見込みの部分にかすかながら貫入が認められるのを注視していただきたい。

伊賀三男氏に紺綬褒章授与

この紺綬褒章は、昨年三月にこの桜井里焼茶碗の持ち主でもあるひょうご愛陶会会員の伊賀三男氏が、同期に滋賀県信楽焼陶芸の森美術館へ琵琶湖周辺の古陶約百点を寄贈されたのに対して、国からその功を謝して表彰された時賜わったもので、昨年十二月にこれに入っている筆者の青木（右）と伊賀氏（左）の二人。場所は県民会館一階ロビーで。





でん太の 教えてドクター



その⑦ 良質な歯科医療とは？

お話／足立優歯科診療所 足立 優 院長

でん太 ドクター、やっと暖かくなって来たね。春はスタートの季節やから、どんぐり山の仲間たちにも、予防のために歯医者さんへ行くいいチャンスやってすすめているよ。

Dr. そりゃどうもありがとう。なんとも心強い宣伝部長やね。

でん太 自分の体のことなのに、医療に関して、けっこう知らないことが多いもんね。

ドクター、これまで歯を失う病

気のうち、虫歯と歯周病について教えてもらったけれど、ほかにはどんなことで歯を失ってしまうの？

Dr. 次にあげられるのは、良質な歯科医療サービスが提供されないことによって、歯の寿命が短くなったり、ほかの病気を誘発してしまうことだね。

でん太 ヘー、せっかく歯医者さんに行って治してもらったのに、かえって悪くなることもあるんやね。

Dr. そうなんだ。ルールどおりの治療ができていない場合があるからね。

でん太 例えば、どんなのが問題なの？

Dr. まず、虫歯の治療で歯を削った後の詰め物が、その歯にぴったりと合っているかどうかという適合性の問題だね。30ミクロンから50ミクロン（1ミクロン＝1/1000ミリ）のレベルで、隙間や段差がなくぴったりと合っていないといけないんだ。もともと隙間や段差があるところに細菌がたまって虫歯ができたのに、治療をしてまたそれを作るなら原因を作っているのと同じだからね。

2つ目に、詰物の設計の問題。詰め物をするために歯を大きく削りすぎると、その歯の残りの部分が薄くなるから、物を咬んだ時に割れてしまうことがあるんだよ。物を咬む時、歯には100キロくらいの力がかかるからね。

3つめはかぶせ物の適合性と設計の問題。これは、かぶせ物と歯が隙間なく合っていないと細菌がたまりやすく、歯周病や虫歯の原因になるね。

4つめは、歯の根の治療の問題。歯の根の治療では、完全に神経を取り除いて消毒した後、確実に密封するという精度の高い処置をしないと、ウミがたまり歯茎が腫れたりすることがあるんだよ。どれもみな本来なされていなければならぬルールどおりの治療ができていないことによって起こる問題だね。

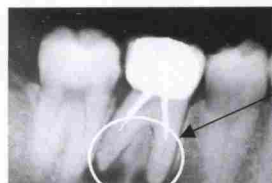
でん太 なかなか自分では見えない部分やから、良い治療ができていくかどうか判断が難しいね。

Dr. フロスを入れた時、冠にひっかかりたり、ささくれ立って切れると要注意だよ。また、根の治療をした歯が痛んだり、長期間違和感が続くことも問題だね。

でん太 ドクター、治してもらってからでなく、治療をする前にちゃんとしてもらえるかどうかを知るのはどうしたらいいの？

Dr. たいいはい急な痛みで歯科へ行くことが多いけれど、その時に、まず痛みを取り除く応急処置をしてもらい、痛みがおさまり冷静になった上で、その後どのように治療を進めていくか説明を受け、患者さん自身が治療方法を選

根の治療が不十分で、再び感染を起こしている場合や、根の先にウミのふくろができている場合は、根の中の掃除をやり直して、再び密封します。



密封が不十分な状態と、そのことにより細菌が根の先に作ったウミのふくろ



〈治療前〉

神経が入っていた穴が密封されておらず、根の先にウミのふくろができています。

〈治療後〉

掃除をしてたまったウミを取り、密封しなおしました。

〈レントゲンで見る適合性の良否〉

適合性が高いかぶせは、歯との段差がないので、細菌がたまりにくくなります。



ぴったりと合っていないかぶせや詰め物は、病気に問題の発生につながります。

扱して、医師に治療の依頼をするという形が望ましいよ。

でん太 そんなふうに患者側があまり細かいことまでいちいち聞くと、お医者さんに嫌がられたりしないかなあ。

Dr. 治療の前に、病状や治療についての説明と、治療の方法についての選択と同意を互いに確認し合うことは当たり前のことだから、それを嫌がる医師にはからない方がいいよ。そういう歯科医院は医療の質に問題がある可能性が高いからね。

でん太 患者はどんなことをしてもらえんのか知る権利があり、お医者さんは患者が解かるように説明する責任があるんやね。

Dr. 良質な歯科医療サービスを提供する医師は説明の時間をおしんだりはしないからね。「医療の質」とは使う材料が高いか、治療が早いということではなく、まずは患者さんにどのように対応するのかという基本姿勢の問題なんだ。この姿勢のある医師なら治療レベルもまず大丈夫だと思うよ。良質な歯科医療サービスを提供できなければ、患者さんに対して病状や治療方法についての説明もできないからね。医師がルールどおりやっているかどうかを、患者も確認しないといね。

でん太 初めからきちっとしてくるお医者さんを探すのは難しいから、何でも聞くことが大事やね。お医者さんを選ぶ責任は患者にあるものね。

Dr. 医師が「医師に任せておけばいい」という古い体質のままでは、患者さんへの対応を面倒くさ

がったり、手間賃が見合わないと考へ、あえて行わないことがあるのも事実だからね。

でん太 最初が肝心なんやね。専門的なことはお医者さんに聞かないといけないけれど、お任せにせず聞いて、自分が納得できてから治療に入ってもらおう。患者が医師をうまく使いこなせるぐらいにならないといね。

足立 優歯科診療所

神戸市東灘区岡本1・3・33
TEL 078・411・0024 FAX 078・411・0056
e-mail: adachi@kba.att.ne.jp
http://ado.pr-business.net

※これからは患者の権利を守る予防歯科医療が主流となります。情報をお知りになりたい方は、Dr.足立までお問い合わせ下さい。

■足立 優（あだち まさる）1960年生まれ。大阪歯科大学卒。1988年米国留学後、神戸市東灘区に足立 優歯科診療所開設。行動医学の概念を基盤とした自己決定に基づく予防管理中心型の歯科医療を展開する。

善人になる薬があれば
テロも ひたくりも
いじめも 消える



完成したのですか



1

まだ実験をしとらんのだじゃ



2

正直にこたえろ
おまえは善人か？



悪人です

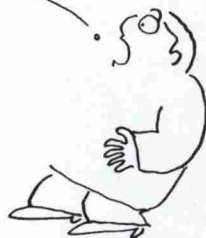
いやに かんたんに
こたえたな



3



とにかくこれをのめ



4



ところで教授、善人だ悪人だ"など"とおっしゃいますか、それを分ける基準というものがあ
るのなら、それを教えてもらいたい
ものですな。それが立場に
よってかわる ようなもので
あるならば、その善か
だれにとっても 善なのかどうか
そのあたりの……



5

とりあえず
ひとを理屈はくする薬は
完成したようだぞ



とすれば、ひとりの人間を、他者の基準によつて、
うむをいわさず、行動をおこすにあたっての傾向を
変えようというのは
な発想であり
存在してこそ
であるという
まことにゆゆしき……



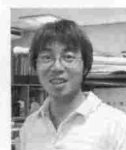
まさに全体主義的
多様な個人が
ゆたかな社会
立場からすれば

6

79

神戸の
アーバン
デザイン

震災復興のアーバンデザイン・その15
応援団としての
コミュニティサポート



吉川健一郎
コー・プラン



- ① 住棟間に生まれただんだん畑全景（県営）
- ② 毎年秋には子どもからお年寄りまでみんなでサツマイモを収穫して、だんだん畑で食べる（市営、県営一緒に）
- ③ 応援団メンバーの三線の音色を耳にして、だんだん畑に出てきた踊りの輪（2001年春のサツマイモの苗植え）
- ④ 地元の大工さんを中心に畑のメンバーがつくった舞台上に集会所で行われている絵画教室の子ども達が絵付け
- ⑤ 2001年秋のサツマイモの収穫祭に登場した住民手作りの舞台
- ⑥ 市営の一部に「こどもはたけ」ができると、子どもとともに若いお父さんやお母さんの姿がぐっと増えた

神戸に就職し2年目に、南芦屋
復興公営住宅（市営400戸・
県営414戸、平成10年3月入居）
の入居前のコミュニティ形成支援
を目的としたコミュニティ&アー
ト計画に携わった。それ以来アー
トワーク担当の橋本敏子さん（生
活環境文化研究所）を団長に、市
営、県営にひとつずつ生まれただ
んだん畑の応援団として関わって
いる。

こうした復興住宅に入居した人
は、それまで生活していた場所、
人間関係から切り離されて慣れな
い高層団地で新たな暮らしをスタ
ートさせなければならなかった。そ
こで、建築や屋外空間を設計する
人は、人と人が出会い集える空間
を用意した。が、つくって終わり
とは言わないまでも、つくり手の
意図がそこで暮らす人に伝わらず、
せっかく用意された空間が使われ
ていないことをよく目にした。人
間だけでなく、花や野菜が生育す
るだんだん畑をめぐるでも、これ
まで山あり谷ありであったが、何
とか毎年収穫祭をしている。

震災後、参画と協働を旗印に、
公園づくりなどいろいろな場面で
参加の場が増えたが、震災復興の
場に限らず、自分達のまちを、外
部の人も含め、人のつながりをつ
くっていく中で、自分達の手でマ
ネジメントしていくためのサポー
トが大切だと感じた。

住まいの個性④



野崎瑠美

西遊空間工房取締役
池田建築士会神戸支部長



①



②



③



④



⑤

- ①白を基調とした清潔感を強調した洗面所。大きな壁一杯の鏡が部屋を広く見せています。
- ②節のある杉の壁材が山小屋のような雰囲気です。木製のカウンターにはめ込んだ手洗いは植木鉢に穴を空けたもの。ローコストで清潔さを感じさせます。
- ③ヒノキの壁材で香りが気持ちのいい空間です。大工さん工夫の棚や木製のカウンターで柔らかな居心地となっています。
- ④木製格子の建具スクリーンで用途を区切り、広く見せているトイレ。木の配置で冷たい設備機器に少し安らぎを感じさせてくれます。
- ⑤バスルームの壁のタイル模様でりんごの木を作ってみました。小さな子供のいる家庭の遊びを入れた浴室です。

バリアフリーという言葉はもう殆どの方の衆知するところとなり、その為に住まいや公共の場でも改善が進んできています。高齢者や障害のある方々が、社会への関わりを持とうとする時に、その妨けとなる障害を無くし、怪我をしないように、移動しやすいように環境を整えるというものです。家の中でも段差を無くしたり、手すりをつけたり、動きやすく怪我をしないための工夫がされるようになりました。特にトイレや浴室などの水回りは毎日使うものですから、出来るだけ障害がないようにしたいものです。

高齢者の施設などの浴室や便所で、ステンレスの浴槽や手すりが冷たく光っているのを見ることがあります。浴室や洗面室、便所などで長く過ごす訳ではないのですが、肌に直接触れることがあるだけに、やはり出来るだけ居心地のいい空間にしたいものです。水回りで大切なことは、まず清潔感だと思います。設備の充実によってその清潔さもかなり完璧なものとなってきています。衛生設備機器のメーカーは次々と新しい製品を作っています。住まい手にアピールしています。便利で快適な製品が溢れて目移りしますが、少しの工夫で、清潔感や落ち着きのある自分らしい水回りとなるものです。今回のテーマ、「水回り」の空間は落ち着きや楽しさを感じる仕上げを紹介しました。住まい手の年齢や好みでそれぞれに雰囲気違ってくるものです。

神戸 元町

CP

École

神戸国際調理製菓専門学校元町校舎が完成 神戸発、一級のパティシエを育成

職人志向の進む現在、パティシエへの志望者も年々高まっている。神戸国際調理製菓専門学校では洋菓子・パンづくりのプロを育成するために元町校舎が完成。4月1日より開校する。



新校舎完成を祝うレセプションパーティ

ぶりを博している。

そのようなニーズに応えるべく、一流のパティシエを育成するために、4月1日から神戸国際調理製菓専門学校神戸元町校がオープンした。

神戸南京町のすぐ西側に誕生したこの8階建ての新校舎。1階はオープンキッチンになっていて、ここで実習生たちが洋菓子やパンを作る様子が窺える。生徒たちが作ったパンや洋菓子は、そのまま陳列され、学校というよりも洋菓子のお店というイメージが強い。

神戸に根づくハイカラ文化の中でも洋菓子やパンにおいては、神戸発のナショナルブランドとして活躍する企業が多数ある。それだけに、企業が求める人材にも厳しい目が向けられているといえる。育成学園でも製菓衛生師科には毎年、多くの志願者があるが、定員がいっぱいで受け入れが追いつかないというのが現状である。昨年の入学募集では開始から3日間で定員がいっぱいになるほどの人気

3月24日には、ホテルオークラ神戸で関係者を集めたレセプションパーティが開催された。育成学園の植木砂織理事長は「製菓衛生師科には、定員を超える志望をいただきお断りをし、心苦しい思いをしてきました。新校舎の開校にあたり、育成ルネサンスと題して、スタッフの意識改革から進めてきました。食を通じて、人間として社会人として立派な人材を育



兵庫県洋菓子協会
会長の比屋根毅さん



兵庫県専修学校各種学校連合会
会長の稲葉豊さん



育成学園理事長の植木砂織さん

◀ 3月24日 レセプションパーティーの様子（ホテルオークラ神戸にて）



神戸南京町のすぐ西側に誕生した神戸国際調理製菓専門学校元町校



新校舎お披露目では職員が詳しく説明を加えた



洋菓子の本場からとり寄せた調理器具が揃う



フランス人シェフも身ぶり手ぶりで対応する



「CP」のバナーが栄町通を華やかにする



1階はオープンキッチンに



事務所は2階に

成していきたい。気が引き締まる
想いがします」と抱負を語った。
また、同じ洋菓子に携わるエール
を送った。

「少子化で生徒の数も減ってい
ますが、専門学校は私立ですから、
国からの補助もありません。消極
的な取り組みではなく、攻めの姿
勢で教育に取り組んでほしい」と
稲葉豊さん（佃兵庫県専修学校各
種学校連合会会長）。

「私も会社を尼崎で興しました。
創立者の植木清さんとは、創業か
らのお付き合いで、夜遅くまで洋
菓子のことについて話し合ったも
のです。新校舎の完成を機に、ア
ルチザン時代の先駆けとして、菓
子文化を全国から集う学生たちに
広めてもらいたい」と（佃兵庫県洋
菓子協会長の比屋根毅さん（㈱エー
デルワイズ代表取締役会長）。

4月からは、製菓衛生師科には
176人、シェフ科に34名が第一
期生として、洋菓子とパンのシェ
フの育成を目指す。講師陣もホテ
ルや企業の第一線で活躍する一流
のパティシエがそろう。教育プロ
ジェクトは一年間だが、その後少
数精鋭の実演コースを設けている。
習うより慣れることで、徹底的に
鍛え上げる。育成学園の卒業生が、
全国の洋菓子業界が活躍する日も
遠い日ではなさそうである。



中内 仁（なかうち ひとし）
1966年12月生まれ。
1989年3月慶應義塾大学商学部卒業。
1989年4月株式会社神戸ポートピアホテル入社。
1992年5月米国コーネル大学ホテル経営学部大学院修士課程卒業。
1999年4月株式会社神戸ポートピアホテル代表取締役総支配人。

次代を創る ⑮ 中内 仁
神戸のニューリーダー 株式会社神戸ポートピアホテル
代表取締役総支配人

顧客のニーズを理解し、追求していく。
ホスピタリティカンパニーを目指して。

日本中から喝采を浴びたポートピア博覧会が開催された1981年に神戸ポートピアホテルが誕生した。当時、神戸市ではコンベンション都市宣言を行なうなど、国内外からの会議を誘致するなど積極的な活動を行なってきた。現在、神戸市では全国に先駆けて先端医療産業都市構想を掲げるが、ホテル業界としても大きな期待を寄せている。関西のホテル業界の旗手として期待される中内仁社長に、神戸のホテル業界の可能性などについてお話を伺った。

NY留学で学んだ 現場のホテル経営

ポートピアホテルの開業は、1981年3月9日で、今年で24年目になります。当時、私はまだ中学生だったのですが、父親が働く場所を見に来て、ポートピア博覧会がすぐ華やかだったのを憶えています。UCC館やダイエー館、コーヒーカーップや潜水艦型のパビリオンなど、いまでもよく憶えていますよ。

1989年に新入社員として入社しました。その後、1990年から1992年の間、アメリカに留学させてもらい、ホテル経営学を学んできました。ニューヨークのコーネル大学という、約140年の歴史がある大学です。ホテルスクールは創立80年ほどになりましたが、そこで修士課程を学んできました。最初の1学期めは、マーケティング・料理・飲料・建築・人事・会計の5つのコースを、チームに分かれて、グループスタディの形態で勉強します。グループでひとつのことを成し遂げるということ、ホテルプロジェクトにはとても大切なことなのです。フィールドスタディでは、実際に建築予定地に行き調査もした上でホテル事業の成否を判断する投資家向けレポートを完成させます。

グループスタディでは人間関係が難しくなる時もありましたが、良い結果を出す為にはお互いに協力することが必要でしたね。私は英語が得意でなかったのですが、グループでは会計を担当するなど、お互いの強みを持ち寄って協力していました。ライバル意識が高いアメリカの大学で、ほかの学部と比べると、かなり仲間意識の強いところだったように思います。

留学について、学校の勉強が実際の現場で役に立つかどうかは、議論となるとところだと思えます。勉強そのものが役に立つというよりは、他では得難い人脈・知己を得たことと、外に飛び出して話を聞いて、さまざまなことを体験できたことが何よりの収穫ですね。イギリスや香港のホテルで、実際に働く経験もできましたからね。また、特に留学先の勉強で印象深かったことはホテルとは、広い意味で不動産業だと教えられたことでした。一定の土地・建物から価値を生み出すビジネスだからです。日本のバブル期には、土地の値段は需給関係で決まっていました。米国では当時から土地の値段は、その土地が将来にわたって生み出す収益の現在価値によって決められていました。当時、ニューヨークのビルなどを買っている日本人にとっては、ニューヨークの5番

街の方が銀座より坪単価が安いということが購入の判断基準になっていたような印象を受けました。ホテルはホスピタリティ・ビジネスであると同時に、土地に高い付加価値を与えていくという意味で、不動産業であることも忘れてはならないと思っています。

行動基準を明確に 優秀な人材を育成

人材教育については、3年前に従業員のミッション（使命とするもの）を文章として社内委員会で作成しました。昔から経営理念や社訓はあったのですが、それらはやや概念的で大きな柱のようなものです。行動の基準なども明文化して、少し細かい部分まで定めた共通の価値観が必要でした。アイコンタクト、笑顔、苦情は自分で処理するなど、些細な日常業務に関することまで、ベシックにおいては15項目52種類の行動基準リストをつくりました。このベシック（行動基準）とともに、ミッション、ビジョン、バリューの合計4つの柱をつくったのです。ミッションとは、私たちが使命とするものです。お客様を『個客』としてお迎えし、喜びそして楽しんでいただくためにあらゆるサポートをしますということです。ビジョ

ンは、私たちが目標とするものです。すべてのお客様に、心豊かな時空間を演出するホスピタリティカンパニーを目指すということで、「暖かさ」「くつろぎ」「ゆしさ」のあるホテルを目標としています。そしてバリューは、私たちが大切にするものです。「ホスピタリティ」「クオリティ」「コミュニケーション」「チームワーク」の4つを大切にしていこうということです。

会社としては、ホテルという言葉が持つ固定観念だけにとらわれないことに気を付けています。ホスピタリティを軸に、様々な方面に常に目を向けていなければなりません。例えば、アメリカの鉄道会社は、線路を敷き、電車を走らせることが自分たちの仕事だと思っていました。しかしお客さんから見れば、A地点からB地点に安全・確実・迅速かつリーズナブルなコストで運んでもらうことが目的なのです。このことに鉄道会社が目を向けなかった結果、アメリカでは移動手段として飛行機が全盛となり鉄道は衰退産業となったのです。ホテルも、部屋にベッドを用意して寝てもらうことや、食材を調理して食べてもらうことだけにとらわれてはいけなのだと思います。お客様の求めていらっしゃるニーズは何かということとを常に考えて、変化するお客様

のニーズに対応していくことが必要です。

人材については、常にクオリティを上げていきたいと考えています。現在、全社で約450人の社員がいます。月に一度は総支配人メッセージを送って私の思うところをスタッフに伝えるようにしていますが、その中で繰り返し自身の能力向上を訴えかけています。研修の機会も増やしています。海外や東京、福岡のホテルとの、人事交流なども行っています。また、うちのレストランの本店がフランスのリヨン郊外にあるので、本店の方にも行ける機会をつくっています。やはり百聞は一見にしかずです。すからね。国内のレストランにも、社員を連れて時に一緒に食べに行きますよ。よいお店は勉強になりますから。味も盛りつけ方も、それぞれのお店ごとに工夫が凝らされていますね。神戸にも本当に良い個店がたくさんあります。繁盛店では、みなさんお店に全身全霊を傾けていますよ。お客様に評価してもらう為にはその位の迫力が必要だなとつくづく思いますね。

ホスピタリティを基本に 新しいビジネスへ

平成17年の神戸空港の開港により、ポートピアホテルの立地条件

は上がります。これはホテルの将来にとっては、明るいことだと思いますが、ただ空港ができるというだけでは、少しインパクトに欠けますね。空港ができることにより、産業の集積が増えてきます。その結果、神戸を訪れる人も増えます。ここで初めて、まちに活気が出てくると思います。

先日、1週間はどアメリカ東海岸と中西部に行ってきました。そこでアメリカでも最先端の医療都市を見学してきました。米国ではワシントンD・CにあるNIH（国立衛生研究所）という機関が、国家のすべての医療費予算の振り分けをするそうです。当然、少しでも研究費を振り分けてもらおうと、全米から研究者が訪れます。そしてこのNIHの近くのボルチモアという都市にジョンズホプキンスという病院があるのですが、ここは癌治療に関して、世界のトップレベルで、全米の病院ランキングで長年1位を誇る病院です。研究機関、教育機関、臨床すべてが同じ場所にあり、最先端の治療が受けられるということで、世界から人が集まってくるのです。

その後、オハイオ州のクリーブランドにも行って来たのですが、ここは心臓病の治療に関して世界的に有名なところです。クリーブランドでは、病院とホテルが渡り

次代を創る神戸のニューリーダー



ホテルと病院との関わりなど新しいホテルビジネスを視野に入れる

廊下でつながっています。このホテルの所有者はクリニックの財団で、ホテルの経営をプロのオペレーターであるインターコンチネンタルホテルに委託しているのです。患者さんは勿論ですが、多くの研究者もホテルを利用します。ホテル内の宴会場や国際会議場ではクリニックでの実際の手術をモニターに映し出し、リアルタイムで手術室にいる執刀医の方と双方向のコミュニケーションをとりながら、授業や研修を受けることができます。最先端の医療設備がそろっていますから、研修医も患者もここに集まっています。ただ医療費は高いですね。アメリカは階層社会ですから、富裕層がここに集まっています。医療費が高くても最高の医療を求める患者さんに対して、それに応えられる施設を持っているということですね。アメリカは寄付に対する考え方や制度が日本と

はかなり違いますから、個人が100億円近く病院に寄付することもあるそうです。そのような寄付があっても最先端の医療を提供する為には相当なコストがかかるようです。

神戸も医療産業都市構想を掲げています。ホテルと病院の関係が、これまで以上に重要になってくるのだと思います。クリーブランドクリニックでは、病院のすべての施設が相互に連絡通路でつながり、またホテルともつながっています。かなり先のことになるでしょうけれども、将来的には神戸もクリーブランドのようになるかも知れません。

オハイオ州の次はシカゴに行き、マコミックブレイスというコンベンションセンターを見てきました。ここには3つの大きな展示室があり、最大の部屋は9万㎡、その他の2室は3万㎡クラスの展示室でした。さらに4400席のシアタースタイルの国際会議場も附設されていました。神戸の国際展示場は1号館、2号館を併せて6800㎡ほどですから非常にスケールの大きな施設でした。さらに驚いたのは、施設全体の年間稼働率が85パーセントもあり、部屋が足りない為、現在新たな展示室を建築中ということでした。それだけ大きな会議やイベントが、常に行

われているということです。神戸市は20年前にコンベンション都市を打ち出しました。これは日本では先駆けだったと思います。20年前に打ち出したテーマですが、神戸にはまだまだやれることがたくさんあると思うのです。

ホテルビジネスもこれから先のことを考えていかなければなりません。時代とともにお客様のニーズはどんどん変わっていきます。お客様のニーズを理解し、さらに追求していけば、現在のマーケットには提供されていないサービスも生まれてくるはずです。ホテルとしてまだまだやれることがたくさん残っているのです。他方、ホテルの枠に捉われない、新しいビジネスも考えていかなければならないと思っています。冒頭にホテルは不動産業と申しあげましたが、土地の仲介業やマンション建設業と違うところで我々のビジネスの特長となる点は質の高いホスピタリティによって付加価値を創造するということだと考えています。ホテルはホスピタリティビジネスです。多角経営となっても、このホスピタリティビジネスを基本に取り組むことだけは変わりありません。

神戸ポートピアホテル
神戸市中央区港島中町6-10-1
078-302-1111
<http://www.portopia.co.jp/>