

KOBEを愛して45年／月刊 神戸っ子

2006年1月1日発行 第44巻 第7号
通巻529号 昭和40年1月20日 第三種郵便物許可

KOBECCO

1 2006
January
vol.532



特集
新年好!
中華天国的神戸

kobecco.co.jp

Pearlvaria

アレンジ、自在。私流。

パールヴァリエ

その時の気分やファッションにあわせて、
多彩な変化を楽しめる
ロングネックレス・パールヴァリエ。
あこや真珠とクリスタルストーンが織りなす
新しいアレンジが、私のセレブカジュアル。



TASAKI

Tokyo Kobe New York Antwerp Hong Kong Beijing Shanghai Taipei

国内主要店舗（札幌・仙台・東京・千葉・横浜・名古屋・富山・京都・大阪・神戸・広島・福岡）にて取り扱っております。
広告のお問い合わせ/お客様サービス窓口 ☎0120-111-448（受付時間 平日9:00～17:00） www.tasaki.co.jp

物件概要は予告広告です。
本広告を開始するまで、契約または予約のお申し込みはできません。あらかじめご了承ください。

予告広告

三井不動産 × 竹中工務店

「新神戸」駅徒歩2分、「三宮」へ1駅2分、
充実のセキュリティ、安心の免震タワーマンション。

www.31kobe.com



外観完成予想図。小規模の完成予想図は設計図書を基にしたもので官公庁等の指導または、施工上の都合により実際とは仕様が異なる場合があります。また、色合い、一部有線テレビ放送のあり方は、あらかじめご了承ください。



パークタワー新神戸 1/7(土)より 第3期 モデルルームオープン

■物件概要 ●名称/パークタワー新神戸 ●所在地/神戸市中央区熊内町7丁目6-1(地番) ●交通/神戸市営地下鉄西神・山手線「新神戸」駅下車徒歩2分、JR東海道・山陽新幹線「新神戸」駅下車徒歩2分 ●地域・地区/商業地域、市街化区域、防火地域 ●地目/宅地 ●総戸数/60戸(非分譲住戸10戸(予定)含む) ●敷地面積/856.40㎡ ●建築面積/427.88㎡ ●延床面積/6,110.02㎡ ●建ぺい率/80% ●容積率/800% ●構造・規模/鉄筋コンクリート造、地上21階建免震構造 ●販売戸数/未定 ●間取り/2LDK・3LDK ●住居専有面積/62.44㎡～84.01㎡ ●バルコニー面積/13.95㎡～17.04㎡ ●予定販売価格(税込)/2,900万円[2LDK・住居専有面積(62.44㎡)～4,810万円[3LDK・住居専有面積(84.01㎡)] ●建築確認番号/第SN105-00135号(平成17年5月27日付) ●分譲後の権利形態/敷地は専有面積割合による共有、建物は区分所有 ●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に委託していただきます。 ●管理会社/三井不動産住宅サービス関西株式会社 ●駐車場/タワー・パーキング/総戸数60戸に対して30台 ●バイク置場/7台 ●自転車置場/90台 ●建物竣工予定時期/平成19年2月下旬 ●入居予定時期/平成19年3月下旬 ●事業主・売主/三井不動産株式会社 ●販売代理/三井不動産販売株式会社 ●設計・監理・施工/株式会社竹中工務店 ●販売開始予定時期/平成18年1月下旬



事業主・売主 国土交通大臣 13 第11号
三井不動産株式会社 三井不動産販売株式会社
関西支店 〒541-0051 大阪市中央区備後町4丁目1番3号
電話 06-6541-1111



販売代理 国土交通大臣 11 第777号 三井不動産流通開発株式会社
三井不動産株式会社 三井不動産販売株式会社
関西支店 〒541-0051 大阪市中央区備後町4丁目1番3号
電話 06-6541-1111



お問い合わせは、「パークタワー新神戸」マンションギャラリー
フリーコール **0120-321-723**
営業時間/AM11:00～PM6:00(水曜定休) ※携帯・PHSからもご利用いただけます。

Emotion

The Precious Watch & Jewelry Temptation

Since 1906 Kobe


kamine
Fine Jewelry & Watches

1928-85
Rey Camoy

Koiso Memorial Museum of Art
2006.1.28-3.26

特別展

平成18年

1月28日(土) ▶ 3月26日(日)

※平成18年2月28日より一部作品が替わります

没後20年

鴨居 玲 展

(展示室2・3)

私の話を聞いてくれ



「勲章」1985 笠間日動美術館蔵

- 開館時間／午前10時～午後5時まで(入館は4時半まで)
- 休館日／毎週月曜日
- 入館料／一般800(600)円、高大生600(400)円、
小中生400(200)円 ※()内は30名様以上の団体
シルバー400円(65歳以上で神戸市すこやか手帳御持参の方)
- 主催／神戸市立小磯記念美術館、神戸新聞社
- 後援／NHK神戸放送局、サンテレビジョン、ラジオ関西
- 協力／社団法人日動美術財団

会期中のイベント

・講演会

「回想の鴨居玲」講師／伊藤誠氏(美術評論家)3月5日(日)午後2時～
当館2階絵画学習室にて(定員80名)

・美術館大作戦5 絵画のきもち

2月4日(土)、25日(土)、3月4日(土)午後1時半～4時
小学1年～中学3年生とその家族対象、各回20名様募集(詳細はお問合せください)

・解説会

毎週日曜日(3月5日を除く)午後2時～(30分間)当館2階絵画学習室

・アトリエ解説

毎日午前11時と午後2時から(約20分間)※ただし、イベント開催時は変更して行います

同時開催 小磯良平作品選Ⅱ 油彩・素描(展示室1)



交通

JR住吉駅・阪神魚崎駅のりかえ、六甲ライナー「アイランド北口」駅
下車西へ徒歩すぐ
(美術館の地下に市営の有料駐車場があります)

神戸市立小磯記念美術館

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中5-7 TEL.078-857-5880
http://www.city.kobe.jp/cityoffice/57/koiso_museum/

Art View

— VOI・8



波紋 (2005)

小村
順

作家プロフィール



小村 順(こむらじゅん)

神戸生まれ。10代から20代にかけて油彩を学ぶが、結婚を機に休止。子育てが一段落した時、皮の染色家・田中富季子氏と出会い3年間師事する。以降は独学で制作し、元町のサンサカエや大阪の現代クラフトギャラリー等で作品を発表。クラフトの技法を用いるなど創意工夫を凝らし、バッグといった小物からインテリアまで幅広い作品を手がけている。

幻想的な構図に嵌る、透明感のある色彩。実は絵画ではない。染め物だ。染め物という布が一般的だが、この作品は皮を染めたもの。素材の山羊皮は表面が粗めで、色の掠れなど味わいが出

表現の「革」新



るといふ。まず丹念に下絵を描き、皮に鉄筆で写す。マスキングする部分を蠟でコーティングする蠟縷(ろうけつ)染めの技法を採用。描くように蠟縷を施し、鶴の羽など細やかな部分の色合いも繊細に調整する。皮を濡らし薄い色から染めれば、染料が澄明で深玄な彩りを醸す。染めのあとにはモデラー(へら)やスタンピング(刻印)や貼り合わせで立体感を加味する。光の角度で陰影が生み出され、神秘的な雰囲気演出する。舞い降りた鶴に驚き池に波紋が起ころうというストーリーを描いているが、どこか幽玄さを感じる。手の込んだ技法も相俟って、表現は計算されているかのようだ。しかし「自分の気持ちには逆らえないので、表現したいことを、やりたい方法で」制作していると小村さんは語る。皮相だけの表現ではないから、皮算用は不要なのだろう。

CONTENTS

12 特集 新年好!!中華天国的神戸



- 13 神戸でCHINA go round
- 24 本格中華を支える縁の下の力持ち
- 26 中華でmade in KOBEを味わう
- 30 家庭で美味しくチャイニーズ
- 32 2006神戸南京町春節祭

- 4 ART VIEW⑧/波紋:小村順
- 7 FRONT ART①/石版春生
- 8 新春随想/新しい出発の時 文・安水稔和/絵・小磯良平
- 35 シニア向け住宅「チャミングスクウェア舞子」オープン
- 36 ワールドプロデュース「メディテラス」
- 37 「アレックス」NY、台湾、東京について、大阪に進出!
- 38 新春知事鼎談「元気なひょうご」に向けて
井戸敏三(兵庫県知事)・稲垣嗣夫(神戸新聞社・
デイリースポーツ社代表取締役社長)・村上美穂(洋画家・音楽プロデューサー)
- 58 新春市長座談会「飛翔!神戸空港から新たな街づくりを」
矢田立郎(神戸市長)・田中直人(摂南大学教授)・
久利計一(三宮センター街2丁目商店街振興組合理事長)・
屋敷和子(株式会社日本航空ジャンボ神戸支店神戸空港所所長)・
寺崎浩幸(2006社団法人神戸青年会議所理事長)
- 44 <連載>田中まことの神戸が撮っても好き⑩
遠藤直前でプロゴルファーに!!神戸で撮影された震災から生まれた物語
- 60 神戸のお嬢さん/吉川麻由子さん 石村奈々さん
- 62 和の世界/日本人の心に響く音色を奏でる 茨木寛子さん
- 64 KOBECCO2006/三宗匠さん 濱田陽子さん
- 66 <連載>木村多恵子の暮らしのエスプリ<1月>

- 68 風さやか 2006年も“愛と夢” A Happy New Year!
- 70 旅日記 ブーゲンビリアの咲く島へ
- 76 Book Review
『神戸阪神歴史探訪』『クルーズで訪ねたエーゲ海・黒海沿岸の国々』
- 77 2006年1月の貴方 by 杏璃の占い
- 78 話題のひろば
- 80 <連載>トウィンクル&ビッグ⑦ 藤原健二
- 82 <連載>神戸ゆかりの源平浮世絵
「馬も四足、一の谷逆落としの奇襲作戦」 中右瑛
- 84 <連載>海船港 「エーゲ海・黒海沿岸クルーズ①」 上川庄二郎
- 86 有馬歳時記 有馬の「新名物」をあなたの手で
- 88 でん太の教えてドクター
- 90 ぴっといん「きし」
- 91 <連載>六甲味散歩⑥「浪漫亭」鈴木正幸
- 92 イベントスケジュール
- 94 ポケットジャーナル
- 96 <連載>プロフェッサーPの研究室 岡田淳
- 98 <連載>震災エッセイ⑩ 文・大谷成章 剪画・とみさわかの
- 100 <連載>コーヒーカップの耳⑨ 文・出石アルカ 絵・菅原洗人 題字・六車明峰
- 102 <連載>五線紙の街⑫文・宮田達夫 絵・中西省伍
- 106 コウベスナップ
- 108 Kitano Hot News
「北野工房で風かおる&ヌーベル・エトワールプティコンサート」
- 110 法人会員ニュース
- 115 神戸うまいもん&ドリンクing・百店会ニュース
- 116 神戸うまいもん&ドリンクing名店紹介 「ローテ・ローゼ」
- 117 神戸百店会だより 「ゴンチャロフ」
- 129 Present
- 130 編集後記
- 131 定期購読のご案内
- 132 Last Photograph⑨/中山岩太

FRONT ART



石阪春生「青い扉と古い木馬（女のいる風景）」（2001年）
（194×162）木口コレクション

新しい出発のとき

文・安水稔和
画・小磯良平

冬の葉叢が光っている。紅い花が咲いている。水仙の蕾が開く。白い花の中心は黄。やがて白木蓮の蕾がふくらむ。純白の大ぶりの花が青空に浮き上る。目にしみる。それから桜。あの春に咲いた菟藻川ぞいの染井吉野、観音山山頂の山桜。あのとき見たくないと言った人は今どうしているかしら。桜を見るだろうか。それとも。

十年一日のごとく毎年繰り返される自然のめぐりだが、それを迎える私たちは十年一日とは言えないようだ。同じようにみえていてすこしずつ変ってきたのではないか。気づくとガラリと変ってしまったのではないだろうか。私たちは、神戸の街は、十一年目を迎える。

あの年の二月のはじめ、地震の半月後、焼けた壊れた神戸の街を長田から三宮まで自転車で走って届けた原稿「神戸 生きて愛するわたしたちのまち」の一節。

「これからの五年、十年、五十年、今の眼前のこのまちの姿を原風景として大事に抱きかかえよう」〔神戸っ子〕一九九五年二・三月号所載。

震災という原風景を抱きかかえて、さらに被災という原風景を重ねあわせて、私たちは、神戸の街は、生きてきた。泣いたり笑ったり黙りこんだり歌ったりして。

さらに私は次のように記した。

「わたしたちが人間らしく生きていくには、なにがどうあればいいのかを問いつづけよう」〔同前〕。

それで今、私たちの眼前にある原風景は。あのとき予想したものでしょうか。あのときかくあってほしいと切に願ったものでしょうか。思い返し思い返し考えてみる。

葉が茂る
風に揺れる

どうしてうれしくなるのだろう
それだけで

〔長田 震後十年 七篇〕から「ふしぎ」

葉が茂るのを見ても、葉が風に揺れるのを見ても、うれしいと思う心は。それは生きる心。

木が立っている。

人が歩いてくる。

とても ふしぎ。

〔同前〕

木が立っているだけで、人が歩いてくるだけで、ふしぎと思う心は。それも生きる心。うれしいと思ひ、ふしぎと思う心をあのとき私たちは手に入れたはず。これから生きていくために。

これからも生きのびるために。

震後十年。戦後六十年。それが区切りではない。そして十一年目の新年。六十一年目の新しい年。私たちが、私たちの神戸の街が、生々と

美しくあるために繰り返す新しい出発のときである。

■ やすみずとしかず 神戸市須磨区生まれ。長田区在住。震災後、震災をテーマにした多くの作品を発表する。震災詩集「生きていくということ」で読者賞を受賞。詩集「権崎や見なさん」で詩歌文学館賞を受賞。平成17(2005)年。詩集「蟹場まで」に至る菅江真澄に関する営為で藤村記念歴程賞を受賞。神戸市文化賞、兵庫県文化賞、神戸新聞平和賞を受賞。



「野ばら」1966

神戸ハーバーランド
デュオこくべ

Bargain

1/2 mon. ~ 9 mon.

＊ ＊
かふか

DUO KOBE
デュオこくべ

ハーバーランド/JR神戸駅前地下街
市営地下鉄海岸線「ハーバーランド駅」下車すぐ
営業時間/午前10時～午後8時・飲食店は午後9時まで

<http://www.duokobe.com>

柳原の
兵庫

平成十八年 1月11日(水) 残り福

10日(火) 本えびす

9日(月) 宵えびす

初えびす

柳原 蛭子神社

◆神戸高速新開地駅下車
◆JR兵庫駅下車

家内安全
商売繁盛

40th
1972年7月28日～2012年7月28日

さんちか冬の Bargain

1/3(火)～9(月祝)

さんちか40周年記念コンサートご招待!!

2005年12月26日(月)～2006年1月9日(月・祝)

さんちかの新しいイメージソング「風に乗って」を歌うばんばひろふみ、実力派アーティスト尾崎亜美、注目の新人ピリケンによるさんちかオリジナルコンサートに、

ペア750組1500名様をご招待。

Wチャンス さらに、コンサートご招待の抽選にはずれた方の中から、国内旅行2泊3日♪10組20名様をご招待

- 応募方法 期間中、さんちかでお買い上げご飲食毎に応募券を準呈。必要事項をご記入の上、館内設置の応募箱にご投函ください。期間終了後、抽選でご招待券をプレゼント。
- 応募箱設置場所 さんちか夢広場、インフォメーション、レストランモール他

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)

santica
The New Heart of Kobe 神戸三宮エリア
<http://www.santica.com>

特集

新年好!!

中華天国的神戸

国4千年の歴史が育んだ匠の技。

やかな盛りつけと

にも登るような美味しさは

境を越えて心に響く。

確な素材の吟味と調理法を駆使し

がかったセンスで彩る料理の数々は

惑うことなく
おいしい
「ハオチー」と
言わしめる



★神戸で CHINA go round

広東・桃花林
北京・神戸飯店
広東・上海・蘇州
北京・宗家
広東・群愛飯店本店
上海・愛園
広東・群愛飯店南京町店
雲南・雲南茶苑
香港・老香港酒家北野店
天津・曹家包子館

★本格中華を支える縁の下の力持ち

★中華でmade in KOBEを味わう

全国を席卷する。神戸発のビーフン
チンゲンサイの故郷。神戸にあり

★家庭で美味しくチャイニーズ

★2006神戸南京町春節祭

神戸で
CHINA
go round
広 東

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸
名店の味の悦こころゆくまで

桃花林



料理長 池田 信次

「オークラの桃花林の味を…」
そう言うって常連客は蟹の爪の揚げ物、蟹の玉子入りフカヒレなど、看板料理を注文するという。全国的に評判の料理を、東京のホテルオークラに行かずともココ神戸で楽しめる。だから伝統の味を正しく作り、後世に伝えていくことが大切な役目と池田料理長。火入れ、味付けをはじめ、素材の切り方や乾物の戻し方で基礎をきちんと身につけなければ、伝統を守ることはいし、アレンジもできないと人材育成に注力。その実績や神戸の食文化発展への貢献が評価され、小泉首相より2005年自民党総裁賞を受賞。港神戸の絶景とともに名店の味を楽しむ…変わらない美味があることを我々客も伝え広めていきたい。



翡翠炒鮮宝(ペイスイチャオシンホウ)(4人前ほどのボリュームあり)。8,000円(税別)
瀬戸内のミル貝や北海道より直送したタラバガニ、帆立貝と季節の野菜の炒めもの



●桃花林
神戸市中央区波止場町2-1
ホテルオークラ神戸3F
☎078-333-3526(直通)
営業時間:11時30分~14時
30分、17時30分~21時30分
(LO21時)無休

<http://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

神戸で
CHINA
go round
広東・上海

特集／新年好！！中華天国的神戸
広東料理と上海料理が神戸でコラボ

蘇州



副料理長 楊 麗建 料理長 居地 正一



伝統的な上海料理三種「蟹黄魚絲麵」「菊花魚」「扣三絲」



●蘇州
神戸市中央区北野町1丁目
新神戸オリエンタルホテル34階
☎078-291-1122
営業時間 11時30分～14時30分
17時～21時30分(土・休前日は10時)無休
<http://www.orientalhotel.co.jp>

神戸の海と山の眺めを独り占めする新神戸オリエンタルホテル34階。広東料理の「桂林」に上海の一流ホテルから料理人がやって来た。05年秋、「桂林」が、その名を「蘇州」にリニューアルして、料理も広東と上海のコラボレーションとなった。「化学調味料を一切使わない身体に優しいお料理の伝統を守りながらアイデアを出し合いニューアレンジをしています」と居地料理長。来日したばかりの楊さんは、日本人の好みと食材の研究に余念がない。「上海料理は50皿あれば50通りの味。上海では今、ヘルシー嗜好な料理が人気。そんなテイストも積極的に取り入れていきたいと思っています」。料理人2人のコラボがこれから楽しみだ。

神戸で
CHINA
go round
広 東

本 格 広 東 料 理 で 海 鮮 を

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

群愛飯店本店



オーナーシェフ 施 蓮華



オマール海老のガーリックソース蒸し(6,090円)



●神戸市中央区中山手通3-4-6
☎078-332-5203
営業時間:11時30分~21時30分
(LO20時30分)無休
<http://www.gunai.com/>

今年40周年を迎える群愛飯店本店は、旬の素材をいかした海鮮料理が自慢。生け簀のオマール海老を豪快に蒸し上げた「オマール海老のガーリックソース蒸し」は、見た目も紅色で美しく、ガーリックの香りが食欲をそそり五感を刺激する。プリップリの海老を食べた後に残ったソースに茹で上げた生麺を絡めて食べれば、これまた絶品!老鶏の身、牛、豚、金華ハムからとった上湯スープも、コンソメのような上品な味わい。観光客も数多く訪ね、神戸はおろか全国にその名を轟かせるのも頷ける。普段のランチから大切なディナータイムまで、幅広いシチュエーションに対応。大小宴会云々90名まで可。

神戸で
CHINA
go round
広東

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

200種類のメニューで 広東料理の醍醐味を

群愛飯店南京町店



活鮑の炒物 (6,090円)、海老のチリソース (2,310円)、牛バラ肉の煮込み (2,310円)、若鶏のレモンソース (1,890円)



●群愛飯店南京町店
神戸市中央区元町通2-4-3
☎078-332-5203
営業時間: 11時30分～21時
(LO20時15分) 無休
<http://www.gunai.com/>

伝統的な味を守りつつ、現在の中国での流行を取り入れることで、中華料理を代表する広東料理を豊富なメニューで提供する。大衆料理から飲茶、高級中華まで約200種類のメニューが揃う。「群愛飯店」といえば「タス包み」といわれるほど知られているが、その他にも牛バラ肉の煮込み、海老のチリソース、若鶏のレモンソースなども人気が高い。食材も群愛グループで一括して中国本土から仕入れられているので、中には他店ではなかなか味わうことのできない逸品も。フカヒレの姿煮ラーメンや活鮑の炒物などは、こだわりの数々。本場中国紹興から、カメ出しの紹興酒を取り寄せるなど、中国酒も料理に負けていない。



オーナー 蔭 運策

神戸で
CHINA
go round
香港

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

「本物」だけを食べてほしい

老香港酒家北野店
オールドホンコンレストラン



手前、極上フカヒレの卵白炒め上湯スープがけキャビア添え (15,000円)。左、白サエビの紹興酒蒸し



●老香港酒家北野店
神戸市中央区北野町2-1-5
☎078-222-1556
営業時間:11時30分～
15時30分 (LO15時)
17時～22時 (LO21時) 月曜定休
無休 <http://www.oldhongkong.jp/>

「食は安直もんで済ませたらあかん」と施さん。調理場は焼き物、点心、厨房、切り場の4セクションをスペシャリストが担当する香港スタイル。それぞれに本場から一流料理人を呼んだ。食材はフォアグラ、キャビア、北海道のズワイガニ、淡路で採れたシラサエビなど、旬のもの、地元のもの…美味しいお料理が作れるものなら洋の東西、産地を問わずポーターズに使う。日本生まれのチャイニーズ・施さんは度々中国を訪れ、新鮮な風を日本の中華料理に持ち込む努力を怠らない。「いつも贅沢なものを食べる必要は全然ない。たまにでいいから本物を食べて欲しいんです。本物を提供していればお客さんは自然に集まってきます」。



代表取締役 施 蓮宗

「五味調和、色香味全」
創業当時からのポリシーを守って

神戸飯店



調理部長 鈴木 博文



彩色拼盆【ツァイシェンパン】フカヒレの姿煮ごりなど、前菜10種盛り合わせ(6人前)、
干煎明蝦【ガンボンミンシャー】車海老を高温でさっと揚げてからニンニクや唐辛子がきいた甘酢で炒りつけた定番人気メニュー各5,000円～(税別)



●神戸市長田区腕塚町5-5-1
アスタくにつか1番館3F
☎078-642-4839
営業時間:11時～15時(LO14時
30分)、17時～21時(LO20時30分)
水曜定休
<http://www.kobehanten.co.jp/>

昭和12年の創業以来、受け継がれる「五味調和、色香味全」。味・色・香りとも最高の素材を最高の味で提供。その実現のためのこだわりは尽きることがない。例えば、フカヒレひとつとっても、スープには香港産ツマゲロの尾びれ、姿煮には気仙沼産と素材の使い分けは当然。宴会料理という独自のスタイルを持つ北京料理ゆえ、お客様の歓談時間まで考慮し、料理完成から10分、20分:と時間が経っても味わいが損なわれにくい素材を厳選。調理法に工夫を加える。こだわりの高級素材を使った豪華な料理。さらには盛りつけられる皿、調度品やBGM、サービスの充実度など、我々お客様が五感に感じるもの全てにおいて、この店の実力が発揮されている。

神戸で
CHINA
go round
北京

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸
宮廷料理の系譜を引き継ぐ味

宗家



オーナーシェフ 宗義

どこの国でも、都の料理は見逃せない。それが悠久の歴史を誇る中国ならなおさらだ。宮廷料理をルーツとする北京料理は上品で、素材の味を重視するため油分も控えめでヘルシー。この時期おすすめの海鮮火鍋は、カキ、ホタテ、ナマコ、イカ団子などたっぷり海鮮素材が詰まった鍋を炭火で。サシの入った和牛をじっくり煮込んだ牛バラの煮込みは、舌の上で肉の繊維がほどけ淡雪の如く溶けゆく魅惑の味わい。なめらかな皮にジューシーな肉汁がたっぷり包まれた山東水餃子もお勧め。店内は落ち着いた大人のムード。ソムリエのセレクトしたワインを傾けながら、大切な夜を過ごしてみては。



牛バラの煮込みと青野菜 (1,575円)



●宗家
神戸市中央区中山手通1-21-13
☎078-242-8722
営業時間:11時30分~14時、
17時30分~22時
火曜定休

神戸で
CHINA
go round
上海

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

思わず夢中になるカニ料理

愛園



オーナー 徐 美珍 (左) 店長 塚 城雄 (右)



炒蟹 (3,500円~)



●神戸市中央区北長狭通3-4-10
☎078-331-3354
営業時間:12時~15時 (LO14時30分)
17時~21時30分 (LO21時)
月曜定休
<http://www.2u.biglobe.ne.jp/~miyo/>

上海と言えばカニ料理の本場。晩秋の上海ガニも見逃せないが、これからはワタリガニが旨い季節。カニを豪快にさばき、ネギとシヨウガと醤油でシンプルに炒めた炒蟹は、片栗粉をまぶし甘味を閉じこめたカニの身と甲羅からじわりと溶け出した旨味がまるで愛し合うように絡まる。「死んだものは身がバサついて美味しくないの」と、カニは生きているものを使用。新鮮さゆえにミソも濃厚で臭みがない。カニ料理以外にも海老のブリブリがたまらない水餃子(700円)や蛙料理など、上海のおふくろの味を満喫できる。

1952年創業。トアウエストの街角に佇む、愛の溢れるアットホームなお店だ。

神戸で
CHINA
go round
雲南

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

エキゾチックな楽園の味覚

雲南茶苑



オーナー 李 紫君

中国南部、ベトナムやミャンマーとの国境地帯の雲南省は、中華文化とタイなど東南アジアの文化が融合し独自の雰囲気を持つ花と蝶と孔雀の楽園。風光明媚な西双版纳(シーサンパンナ)出身の李さんは、「本場は激辛ですから」と、雲南の家庭料理を日本風にアレンジ。極秘のスパイスマジックで、餃子も余韻のある香りと風味。タレのうま辛も絶妙。茶の起源でもある雲南ゆえに、紅に輝く直送のプーアル茶や、菊花と蘭州産のクコの実で淹れた花茶もオススメ。激辛を体験したい方は、青唐辛子を使用したお料理で額に汗してみても。予約すれば少数民族、イー族の民俗舞踊ライブも愉しめる。



ゆで餃子(1000円)、菊花茶とお菓子の寧夏セット(1000円)



●神戸市中央区中山手通1-24-4
ドラゴンズビルB1F
☎078-271-1168
営業時間:12時~14時30分
17時~25時 不定休

神戸で
CHINA
go round
天津

特集 / 新年好!! 中華天国的神戸

松茸と肉汁の融合が、
絶妙の風味と食感を生む

曹家包子館



代表取締役社長 曹英生



雲南産の松茸に従来の豚まんを融合させた「松茸豚肉包」1箇150円



●曹家包子館
神戸市中央区元町通1-3-7
☎078-331-7726
営業時間:11時~18時30分
火曜定休
<http://www.roushouki.com/>

南京町広場に長蛇の列。老祥記の豚まんを求める人々の姿は、すっかり南京町の名物になっている。オーナーの曹英生さんの祖父が、天津から麩を持ち帰り、その麩を使用した包子の皮は、肉汁と相まって、コクのある旨味を生み出した。本店の向かいに、昨秋オープンしたのが「曹家包子館」。同じ老祥記の豚まんに、雲南産の松茸を融合させた。神戸と同じ大地震で被災した雲南省に赴いた際に、この乾燥松茸に出会った。その香りや味わいは、豚まんとの相性がいいのではと、思い切って松茸豚肉包をつくり上げた。贅沢なくらいに大きな松茸が、肉汁に溶け込んで、新しい美味を誕生させた。昨年好評だった松茸小籠包と生煎包も近々販売の予定。

ウェイバー

味覇は味の王様



数千年の歴史の中で極まられた本場の醍醐味が、
家庭で味わえる。それが味覇。

鶏、豚などの特選スープを基本に、新鮮野菜のエッセンス・高級油脂など20種類のスパイスを調合し、味・コク・風味の3拍子揃った高級中華スープの素。

また中華料理だけでなく、和・洋の料理にも使え、味の世界が広がる、まさに神戸にふさわしい品である。本場中国の秘味が家庭で花開く。



株式会社 廣記商行

南京町本店
神戸市中央区元町通1-1-4
TEL.078-331-1114

美味探求

ほんとうの 手造り味ちゃん。

ご贈答品に！
おみやげに！ 地方発送承り中！

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

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)



期間限定 ABHG
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)



C005
手造りロース焼豚(1本)

新生会社のギフト通信販売



新生公司

●元町本店 神戸市中央区北長狭通3-3-2

●電話でどうぞ...

●元町本店 078(391)4011

●南京町店 078(391)5859

本格中華の味を支える縁の下の力持ち

神戸っ子なら誰でも知って「廣記商行」。南京町にある中華の食材屋さん、オリジナルスープ「味覇」はいつも我が家に置いてある。そんなことを思いながら灘区摩耶埠頭の本社を訪ねた。



代表取締役 鮑 悦初さん

中華の食材なら揃わないものはない

廣記商行の歴史は52年前の南京町にさかのぼる。鮑悦初さんの父・日明さんが始めた、地元に住む華僑と中華料理店を相手に食材の販売店が原点。今では、倉庫にストックされた1万種類以上の食材が注文に応じて出荷され、工場では麺類の生産、食材の加工もさ

れている。その規模の大きさに驚く。「本格中華の食材なら、うちで揃わないものは無いと思いますよ」と鮑さん。「最近は『〇〇で△△という、美味しいものを食べた!』と社員に報告すると『その食材は、うちが納めています』と言われることもありませう」と苦笑する。

地元神戸はもとより、各地の一流チャイニーズレストランやホテルの中華料理店に食材を提供。本格中華の味を陰で支える縁の下の力持ちといっても良さそうだ。

念願の香港麺を日本で製造・販売

自稱「メン食い?」の鮑さんはずっと以前から、いつも仕事などで香港に行く度に食べる、あの細くて美味しい麺を何とか日本でも製造販売できないかと思っていた。7年ほど前、ひよんなことから製

麺工場の社長と知り合いになった。そのことがきっかけとなり、香港麺の製造に全面的に協力をしてくれることになった。香港から製麺機械を輸入した廣記商行に技術指導の職人さんも派遣してくれたが、本場の職人のカンを学び取るのは素人にはむずかしく、なかなかうまくいかない。そこで、さらに日本製の自動化された製麺機械を購入した。そして01年から麺類の販売開始。今では、摩耶埠頭の本社工場で細麺・平面2種の香港麺をはじめ、たまご麺や餃子・シューマイ・ワンタンの皮などを日々、製造している。

プロ向け「味覇」は今や家庭中華の味

廣記商行のロングラン商品といえば「味覇(ウェイパー)」。中華料理の決め手になるスープは、手間ひまかけて職人が仕込むもの。ところ



- ① 約1万種類の食材が揃う廣記商行本社
- ② 本社2階は製麺工場になっている
- ③ 細麺は、神戸のみならず全国へ送られる
- ④ おなじみの味覇の他、干しアワビやフカヒレなど高級食材も扱う

④

②

が、味が一定しないし、衛生面で問題が起きることもある。そこで、本格的な味を安定して提供する方法はないものかと考え出したのが「味覇」だった。料理店に業務用として20*グラム入りの缶で卸していたところ、評判を呼び、1キロの小口缶を南京町で発売してみた。それが大好評。500^g、250^gの缶も作り、百貨店や大手スーパーへも卸すようになった。今や家庭の中華の味には欠かせない存在になっている。「父がプロ向けに開発したのですが、ここまで一般家庭に普及するのは、考えてもみませんでした。」と鮑さんは話す。

中華の豊富な調理法のルーツは戦火に追われた庶民の智慧

フカヒレ、干しナマコ、ツバメの巣、干しアワビ、タツノ落とし子…、日本人にも馴染みの高級食材が廣記商行にはそろっている。中華食材には乾燥のほか、塩漬け、発酵などの手法を使った保存性の高いものが多い。「中国の歴史は、内戦と侵略の歴史と

言えるでしょう。常に戦火に家を焼かれ国を追われてきました。そんな歴史的背景が食品を保存する技術を発展させたのでしょう。ところが、料理のやり方次第で意外にもそのような食材の方が美味しいから不思議ですね」。これも中国の長い歴史と庶民の智慧が生み出した賜物のひとつといえそう。倉庫にストックされた膨大な食材の中から、ふだんあまりお目にかからないものも見せてもらった。中国の一般家庭でも使われているものだろう。私たちの知っている中華料理は、いったい全体のどの程度なのだろうか？

ほんの、ほんの一部のようだ。中国のスケールの大きさと奥の深さを改めて感じた。

● 廣記商行

本社 神戸市灘区摩耶埠頭2-2
 ☎078-805-2180
 南京街本店 神戸市中央区元町通1-14
 ☎078-333-1111
 大阪天神橋店 大阪市北区天神橋2-1-9
 ☎06-6390-0000
<http://www.koukisyoko.co.jp>

特集／新年好！！中華天国的神戸

中華で made in KOBE を味わう

普段何気なく口にしている中華食材には、実は神戸生まれのものも。神戸にルーツをもつビーフンと神戸で生産されているチンゲンサイをレポートします。

全国を席卷する、神戸発のビーフン

1959年、

神戸からビーフン革命おこる

ビーフンと言えば「ケンミン」という人は多いだろう。おなじみのケンミンの焼ビー

フンは、神戸をルーツとしている。

ケンミン食品は、神戸の企

業。現会長の高村健民氏がビーフンの製造を始めたのは、1950年のこと。一説によると、日本初のビーフンの本格的製造だとか。当時は戦後の食糧難が一段落し原料となる

上にフライパンひとつで簡単に調理できる手軽さから大ヒット商品となった。その後、当時珍しかった店頭試食や、今もおなじみのインパクトのあるCMで、ビーフンは全国の食卓で親しまれるようになった。

ビーフンはお米から生まれる

ビーフンは中国南部が発祥と言われている。米の麺の歴史は千年程度と言われているが、今やアジア各地で広く親しまれている。

もちろん、日本でもエスニック料理の定着などでビーフ

旧



新



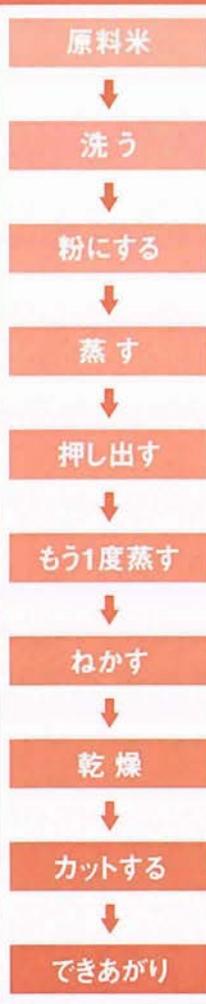
新旧の「即席焼ビーフン」のパッケージ

な。一方で、茹で方や味付けなど調理方が知られておらず、一般家庭へなかなか浸透しなかった。しかし、革命的な商品が登場。1959年、「即席焼ビーフン」がケンミンから発売される。味を吸収しやすい米の特性を利用してあらかじめ麺に味を付け、湯戻し不要な



創業者の高村健民会長

ビーフンができるまで



ンは注目されている。日本人の好みに合わせ、ケンミン食品は品質の改良をおこない、今や国内シェア7割を誇っている。

前述の通り、その原料は米。ちなみにビーフンを漢字で書くと「米粉」となる。米は日本をはじめとした東アジアで普段食べられているジャポニカ米と、東南・南アジアで主流のインディカ米に分けられるが、ビーフンにはインディカ米が適している。

ビーフンのパイオニア、ケンミン食品は、インディカ米の中でも理想的な品質を持つタイ米を採用している。品種も指定し、品質も確認。効率化を図るために製造工場をタイに移し、現在は乾麺ビーフンをすべて現地で生産している。ケンミンのビーフンは「産直品」なのである。

蒸して押し出しコシをだす

ビーフンの工程を紹介しよう。原料の米を洗って砕いたものを蒸し、押し出し麺にする。もう一度蒸した後、ねかせる。さらに異物検査のちに常温で送風乾燥させ、目視検査、計量・個包装が施され、金属探知器と重量検査機のチェックを受け、箱詰め、出荷される。もちろん、品質の検査や調理・試食検査も怠らない。

製造された麺はさらに加工・調理され、冷凍調理済みビーフンなど、製品は市販用・業務用含め約40種類のラインナップとなる。

特にネットでも販売している調理ビーフンには、スタンダードな焼ビーフンから明太子、カレーなどさまざまなフレーバーがあつて楽しい。

麺類の中でもカロリーが低

めで、どんな味付けもあうビーフンは、将来性が豊かな食材だ。神戸発のビーフンは、長くしなやかに未来を見つめている。

◆ケンミン食品株式会社

0783663035 (お客様相談室)

<http://www.keimin.co.jp/>

豊かな風味はこだわりの原料から



チンゲンサイの故郷、神戸にあり



そのルーツは神戸ならではの

神戸市西区伊川谷前開地区。学園都市と神戸市唯一の国宝・太山寺の三重塔をのぞむこの地区は、チンゲンサイの産地だ。その名を太山寺に由来する②出荷組合の中国野菜グループに属する10農家が年間約58トンのチンゲンサイを生産している。作付面積は約240アールにおよぶ。

そもそもチンゲンサイを作りだしたのは、神戸という土地柄ゆえのこと。今から約20年前、当時の組合の会長さんが南京町で、当時「バクチョイ」とよばれていたチンゲンサイの種子を譲ってもらい栽培を開始した。「日本で初めての栽培だったでしょうから、いろいろと試行錯誤を重ねたそうです。苦労して育てても当時は市場でなかなか相手にされず」と、中国野菜グループの代表、河上卓磨さん。しかしその後チンゲンサイはメジャーになり、各地から視察が相次いだそうだ。



工夫と知恵が育む品質

現在は周年で栽培している。年中安定した出荷を求められるが、蓄積されたノウハウと長年のカン、グループ間での情報交換により、スケジュールを管理してスマートに供給している。まずは苗を育て、約3週間後に圃場に移植。その後夏場は約1ヶ月、冬場は約2ヶ月で出荷される。時期

伊川谷前開地区は、ビニールハウスが多い。チンゲンサイも有機肥料が雨で流れ出ないよう、ビニールハウスで栽培



保管の後、夜に出荷し、翌日の朝コープこうべの店頭と並ぶ。
チンゲンサイに並びターサイの出荷も盛ん



丁寧に手作業で収穫する河上さん。計量、選別、包装の後、共同出荷場の冷蔵倉庫で保管

により気候に適した品種を栽培。常によい品質のものをと心がけている。

そのひとつのあらわれが、有機肥料による栽培だ。栽培開始当時から堆肥を使用して栽培している。堆肥の原料は牛糞にもみ殻と至ってシンプル。また、農薬も最低限しか施さない。防虫のために積極的に防虫ネットを設置するだけでなく、自然の摂理と最新の科学で生み出された害虫の誘因駆除を用いている。食卓に安全を届けたいという気持ちで、さまざまな知恵を駆り立てる。

ブランドの登場よりも早く

① 出荷組合のチンゲンサイは、さまざまな「タイトル」を持つ。普段は、「暮らしに安心」を標榜するコープこうべのブランド「コープス」にラインナップ。そして害虫が少なくなる1〜3月の期間はほとんど農薬を使用しないため、農林水産省指定の「特別栽培農産物」、兵庫県の「ひょうご安心ブランド」、神戸市の「こうべ旬菜」、そして

残留農薬が国の基準の10分の1以下と厳しい、コープこうべの「フードプラン」にも指定される。

しかし、河上さんたちは、それらの称号やブランド自体が生まれる前から、安全な農産品をとさまざまな実践をおこなってきた。ここ数年で食の安全は大きく問いただされているが、そんな世相に先駆けて「ごく当たり前に」取り組んできたそう。

丹精込めて育てられたチンゲンサイは、神戸を中心としたコープこうべで販売されている。より美味しく食べてほしいという願いは、グループが作成したレシピや、生産者直々の試食宣伝販売にも現れている。

神戸の食卓のチャイニーズで味味えるのは、豊かな自然の滋味だけではない。篤農家たちの思いそして実践が、チンゲンサイの味わいを一層深くしている。「地産地消」で安全な食材を美味しく食べられる幸せを、シャキッとした歯応えに噛みしめたい。

保存版 家庭で美味しく チャイニーズ

毎日の献立は、結構考えてしまうもの。あなたの食卓に一品、チャイニーズを加えてバリエーションを広げませんか? 辻堂ちひろさんが群愛飯店本店のオーナーシフ・施蓮華さんに、お店で大人気のメニュー「エビのオーロラソース」のカンタン家庭バージョンを教えてくださいました。レシピも公開!



レシピ (2人分)

エビ 中 10尾
 グリーンアスパラガス 2本
 レモン 1コ
 溶き卵 大さじ3杯
 片栗粉 大さじ1杯
 油 300cc

★ソース
 マヨネーズ 100g
 砂糖(上白糖) 大さじ1杯強(10g)
 バニラエッセンス 少々
 うま味調味料 少々
 塩 少々
 こしょう 少々

★エビの下ごしらえ
 塩 小さじ1杯
 片栗粉 大さじ1杯



3 エビをボウルに入れ、塩小さじ1杯と片栗粉大さじ1杯に水を少々加え、よくもみ洗いし最後は水ですすぐ。

ポイント

この下処理でエビの臭みとぬるみをとリ、プリプリに仕上がります



2 エビは皮を剥き尻尾を取り、背中を開いてわたを取る。



1

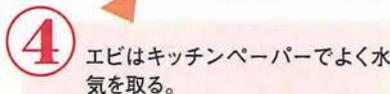
マヨネーズ100gと砂糖大さじ1杯強(10g: 大さじ1杯は9g)をボウルに入れよくかき混ぜ、バニラエッセンスを約10回振る。

ポイント

ソースは少し甘めに! エビのうま味が引き立ちます



5 グリーンアスパラガスの下半分をピーラーで皮を剥き、斜めにスライスする。



4

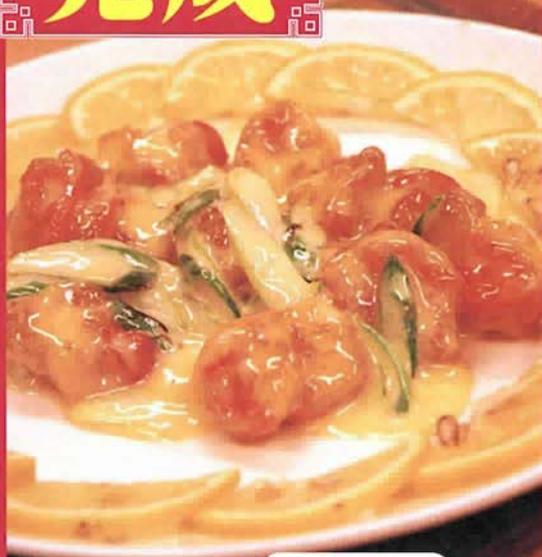
エビはキッチンペーパーでよく水気を取る。

ポイント

アスパラの皮は、上の方は薄くて食べられますが、下の方は厚くて食べにくいので



完成



カンタンで美味しいでしょ？皆さんも是非おためください。

ソースの香りがやさしくて、エビもプリプリです！



7

④をボウルに入れ、うま味調味料、塩、こしょうをそれぞれ少々加え軽く混ぜる。

8



⑦に溶き卵大さじ3杯と片栗粉大さじ1杯を加えほどよくからませ、1尾ずつ油に入れ約1分半揚げる。

11

レモンを櫛状にスライスして皿のまわりに盛りつける。

ポイント

レモンだけでなく、オレンジやトマトでも素敵な盛りつけに！



10



①に和え、皿の中央に盛る。

6

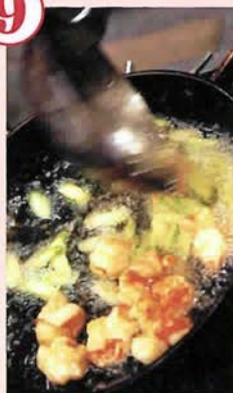
フライパンに油300ccを入れ、160℃に加熱する。

ポイント

油の温度は低めで！まんべんなく火が通るように気をつけて…



9



引き上げる10秒前に⑤を入れる。