

みらいのスペシャリスト

市立神港橋高校 4月誕生

市立神港高校と市立兵庫商業高校が統合



校章

教育の特色

新設される市立神港橋高校

一つ目は現在市立神港高校と市立兵庫商業高校に設置している商業科と情報処理科を分けて募集するのを取り止め、1年次の生徒は全員商業科としてスタートします。商業の基礎力を身につけた2年次から生徒の意志、適性で会計類型と情報類型を選択して進級することができま

学校紹介

新しい校名は、市民や生徒から募集し、合計651通の応募の中で5案を校名候補として選定し、教育委員会事務局において決めました。

神戸市立高校で最も古く、全国にも知名度が高い「神港」と、兵庫商業高校の象徴として校章に用いられ、常緑樹で永遠の若さを発揮する「橋」、これを合わせた校名です。これまでの両校の伝統を継承しつつ、新しい高等学校とそこで学ぶ生徒が永

遠に発展していくよう祈りが込められています。

冬の制服



夏の制服



記事・写真 王国屹

神港橋高等学校校内観の完成予想図



神港橋高等学校外観の完成予想図



学校情報	
所在地	兵庫県会下山町3-16-1
完成予定	
本校舎	H28 8月
体育館	H28 11月
グラウンド	H29 2月~3月



神港高等学校の片山校長先生から神港橋高校について教えていただいている

市神・兵商の歩み

- 神戸市立神港高等学校
- 神戸市立第一神港商業学校
- 1907年 神港商業学校
- 12年 神戸市立第一神港商業学校
- 47年 神戸市立神港商業高等学校
- 神戸市立第一女子商業学校
- 1917年 神戸市立女子商業学校
- 43年 神戸市立第一女子商業学校
- 47年 神戸市立湊商業高等学校
- 49年 神戸市立第一神港商業学校と神戸市立第一女子商業学校が合併し神戸市立神港高等学校
- 2016年 神戸市立神港橋高等学校



■神戸市立兵庫商業高校

- 1928年4月1日 北神商業学校
- 28年5月1日 神戸電気学校
- 44年 北神商業学校
- 47年 神戸市立第一北神商業高校
- 神戸市立第二北神商業高校
- 49年 神戸市立鈴蘭台高校
- 55年 神戸市立兵庫商業高等学校



2016年 神戸市立神港橋高等学校

■神戸市立神港高等学校

- 田崎佑一 お笑い芸人(藤崎マーケット)
- 上野克二 元野球選手
- 山口高志 元プロ野球選手
- 吉田孝司 元プロ野球選手
- 陳 舜臣 小説家
- 岸本正治 元プロ野球選手
- 中根 之 初代セントラルリーグ審判部長・元プロ野球選手
- 島秀之助

■神戸市立兵庫商業高校

- 川越 透 元プロ野球選手
- 仁科栄三 元プロ野球選手
- 橋本優貴 柔道家
- 野本良雄 元プロ野球選手
- 高柳常治 元プロ野球選手

おいしいメロンパン

J 兵庫駅を北に出ると、ひときわ目を引く「おいしいメロンパン」という看板。このメロンパン専門店が、2015年12月5日にオープンした。オープンしてから1、2週間はお店を一周するほどの行列ができたという。そして1日の最高売上は約3千個。製造できる量の限界だったという。

商品は、プレインのメロンパンとスライトポトパイ、クロワッサン、ラスクの4種類。メロンパンは一般的なクリームとは違って、こんがりとした小麦色をしている。食感も、外はカリッ、中はもっちりしている。なぜこ



今にも焼き立ての匂いが...

のような食感が生まれるのか。オーナーの江野彰彦さんは、「発酵から焼くまでの過程をすべて店舗でしているから」とその理由を説明する。3時間発酵させた後、決められた室温の中、レンジでの焼き具合を日によって分単位で変えるそうだ。そのおかげか、このメロンパンは冷めても、次の日もおいしい。

江野さんは、「ここにもないお店を目指す」という。一時の流行では終わらせられない勢いを感じるこのメロンパン専門店。あなたもぜひお店に足を運んでメロンパンのカルチャーを体験してみよう。

住所 兵庫区羽坂通4-1-1
電話 ☎531-6650
営業 10:00~20:00
定休 年中無休

記事・写真 藤本 真椰

昭和レトロな洋食店「プティ・ポワ」



取材にも笑顔でこたえてくださったシェフの桃木洋さん

住所 兵庫区五宮町4-15
電話 ☎361-0691
定休 月曜日(祝祭日の場合、翌日休業)
料金 オムライス1050円

オリジナリティ満載のぬくもりある料理

今 のファミリレストランでは色々な種類の料理が頼むとすぐにテーブルに届けられ、料理が人の手で作られている」という事を感じていて、取材をした。

しかしこのお店では作る量や種類が多いと時間は掛かるが、その分実際に料理が出来るまでの過程や掛けられた手間を感じる事ができ、大人が子どもに「本当の料理」というものを伝えることができるぬくもりがあるお店だ。

●食感が変化する玉子

シェフが広島のお好み村を訪れた際に子どもたちがおむすびを鉄板で楽しそうに作って食べている姿に感動し今でも鉄板の上に料理を乗せて提供しているそうだ。

そんなあつあつの鉄板に乗って運ばれてきた逆さオムライスの卵、食べ始めは半熟なのだが食べ進めると余熱で玉子がまた良い食感に変化するのだ。だが卵は最後の一口まで焦げ付かず、まるで布団のような分厚さなのに全体的なバランスがとても良く大盛り



記事・佐藤明日香
写真・樽井 未桜
丸尾 菜種
樽井 未桜

●逆さオムライス誕生の裏話

「逆さオムライス」と聞くと誰もが一瞬戸惑い、ご飯を玉子で包むのが苦手だからに寄せたのではないかと思ってしまう。しかし、有名ホテルを渡り歩いたという実力のあるシェフには容易にできることである。では、なぜわざわざ逆さにしたのかと私たちが尋ねると「人と同じことをするのが嫌でいつも違うものを作ってきた。オムライスを逆さに作った時はやっぱり周りの人に作れないのか、と言われた」と笑いながら答えてくれた。

最後に、今回快く取材を受けてくださったプティ・ポワの桃木さん、従業員の皆さん、ありがとうございました。