



オクソン 倶楽部



1991年 夏季 号

私が小さいころ、今は亡き父吉之助のヴァイオリンのレッスンは毎日続き学校の授業も途絶えがちでした。そのころは、ピアノやヴァイオリンのレッスンを授ける子供さんが少なく、色々なことを父は人様から言われたようです。そういう世間のことを気にもかけず一貫して手ほどきをしてくれました。そのような世情の中でも父は厳しさと同時に父親としての優しさを教えてくれました。早いもので来年でちょうど60年になるのです。

昭和16か17年だったでしょうが、金岡（堺市）の陸軍病院で、白衣を着た兵隊さんのために日本の名曲を演奏させてもら

自然な心で 辻 久子



う機会を得ました。 たしか「荒城の月」が兵隊さんの耳に強く残ったのでしょうか、あのときの演奏の感激を今でも忘れない……と言ってくださる方がいらっしゃいます。それは日本人の作った曲の心が、私の血の中にそして音楽の師でもある父の体の中にいつの間にか入っていて、その日の演奏は父の教えや、私の感情が自然と「荒城の月」の世界に入り込んでいったのかもしれない。

それは聴いてくださる方にも同じことを感じ、理解しやすいために感動が伝わり、50年もまえの「音」をいまでも覚えていてくださるのでしよう。私は12歳のコンクール



印

でデビューしました。そのころはまったく自然に音楽の中にはいれました。大人になって次第に周囲のことが分かり始めてそれからは平常心（自然体）であるように心がけていますが、やはり緊張します。この緊張を少しでもほぐしてくれるのは自身のレッスンです。

お相撲さんは3年先のための稽古をしろといわれるようですが、音楽もおなじことです。いつも自分を戒めながら勉強をする、それが3年先の結果につながるのです。社会的な地位ができたからといっていい加減なことをしては駄目で3年先が今だと信じてやっています。それは音楽への「思いやり」だと思っています。

かつては「努力」という言葉が好きで座右の銘にしていました。いまは人間的なもの内面的なものを大切にしたいので「心」と書くようにしています。

最近では心の病をもったお子さんが私の周囲にも多く、これは何とかしなくてはならないと思いつた。昨年の11月から心身症の子供の研究と治療にあたる専門団体である社団法人・大阪総合医学教育研究会付属こども心身症医学研究所・診療所理事長をつとめさせてもらっています。

子供たちに大切なものは、「自然な心」と「思いやり」だといつも感じています。

—ヴァイオリニスト—

暑中お見舞申しあげます

平成3年 盛夏



ステーキオクソン

オクソンの音楽会のお誘い —アイリッシュハーブ雨田光示の世界—

＜プロフィール＞

ハーブをフランスの名門、マルセル・トールニュエ門下の父、雨田光平（日本国無形文化財）に師事。

昭和30年、父とともにアマダ・ハーブ・スタジオを創設。

昭和47、52、55年にはオランダで開かれた国際ハーブ・サマーウィークに招かれ、日本人のオリジナル作品によるリサイタルを開き、絶賛を博す。又、アマダハーブ・アンサンブルと共に渡欧。フィンランド、西ドイツ、英国、オランダ各地で度重ねて演奏した。

日本ハーブ協会関西支部長、福井ハーブフェスティバル実行委員長。

期間 9月30日(月)～10月5日(土)

料金 ¥15,000 (税・サ・飲み物は別)

お食事時間 PM 6:00～

演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

特別コースのため、ご予約をお早めに...

ティラ・ミ・ス

作り方

① マスカルポーネチーズは泡立て器で練っておきます。

② ボールに卵黄と砂糖100gと水を入れ、湯煎にかけて泡立てておきます。

材料

マスカルポーネチーズ	500g
卵黄	10個分
卵白	10個分
水	70cc
砂糖	150g
ゼラチン	25g
スポンジケーキ(市販のもの)	1個
インスタントコーヒー	200cc
モカリキュール	50cc
ココアパウダー	適量



のひとり言

井 豊次

チーズの始まりは、紀元前のベルシヤかトルコが生産の地とされてい

ある旅人が日々の糧食とした山羊の乳を、動物の腸で作った袋に入れて、鞍にかけて旅をしていました。歩く動きと強い太陽光線が、この乳のカード(凝乳)とホエー(乳漿)を分離させた結果、偶然にチーズが出来たと

言われています。イタリアのバルメザンチーズが700年の伝統を持つとすれば、2000年以上の伝統を持つのがフランスのロックフォールチーズです。古代の羊飼いが羊乳から作ったク

リームチーズの食べ残しを、山の洞穴の中に置き

放しにしておいたところ、それに青カビが生えて美味になったのを発見したのが始まりと伝えられています。8世紀にフラン

スを統一したシャルルマ

ンヌが、山の中の岩窟に

チーズの始まりは、紀元前のベルシヤかトルコが生産の地とされてい

ます。



SAKE

シェリー酒とポートワイン

スペインのアンダルシ

ア地方特産のシェリー酒

とポルトガル生まれのポ

ートワインは、ワインにブ

ランデーを加えたもので、

酒精強化ワインと呼ばれ

ています。食前酒や食後

酒として人気が高いよう

ですが、ヨーロッパでは

恋のキューピットとして

親しまれているようです。

カップルでバーに入っ

て、女性がシェリー酒を

注文したら、男性は女性

の話聞き流してはいけ

ない……。また、男性が

女性にポートワインをす

ずめて、女性が喜んで飲

んでくれたら、あとは押

しの一手で話はまとまる

……。つまり、シェリー

に手紙がとどきました。

西欧全体が春になって

も寒風が吹き荒れ、異常

気象がつつき農産物の被

害が甚大のようです。

緯度からいえばローマ

は北緯40度以上で、北海

道と同じ位置でロンドン

はさらに北ですが暖流の

関係で暖かいのですが、

ことしは寒さつつきで農

産物へ被害は予想以上に

いわれています。

フランス、ギリシヤ、

オランダ、ベルギーとも

果物の被害は大きく、イ

タリアでは北部のピエモ

ンテ州、中北部のトスカ

ナなどではブドウ、リン

ゴ、桃、ナシなど軒なみ

不作です。

フランスではワインの

仏のワインがピンチ

ちなみに、シェリー酒では、テリオ・ベベ、ハーヴェイ、ウイリアム・ハインバードなど、ポートワインでは、サンデマン、クロウトなどが有名銘柄とされています。

フランスではワインの産地のブドウ畑が不作といわれ、1945年以来の悪さといわれています。ポルドーの場合、ことしの生産が4億本も昨年より少なく、ポルドーのほか、フランス北部のロワール川流域では、寒さのため白ワイン「ムスカデ」の生産地域ナント地方ではブドウ畑の95%が寒波の影響をうけました。

フランスでは、記録的なブドウ被害が45年56年の2回あり、ことしの不作は45年当時のものといわれています。

TIRA MI SU

- ③④が溶立ったらセラチンを加えます。
 ④卵白に砂糖50gを加え、泡立ててメレンゲを作ります。
 ⑤5mm位の厚さに切ったスポンジケーキを2枚用意します。
 ⑥コーヒートリキュールを混ぜ合わせたものを⑤にしみ込ませます。
 ⑦型に⑥を一枚しき、①③④を混ぜ合わせた半分を、その上に流し込みます。残りの一枚を乗せ、さらに混ぜ合わせた残りを流し込み、四層に仕上げます。
 ⑧冷蔵庫で冷し固め、ココアパウダーを上からふりかけてお召し上がり下さい。



シェフ

横

シェフは、料理の専門家。料理の腕は、人によって異なる。シェフは、料理の腕を磨き、お客様に最高の料理を提供する。シェフは、料理の腕を磨き、お客様に最高の料理を提供する。



現である。お腹が空いたから食べてもらえ、という料理は、本当の料理といえず、満腹でも色彩、盛りつけが、俗にいう別の胃袋に入るような料理こそ「料理」だろう。

料理の基本は愛情

志の島 忠
 京風が料理の面でもてはやされている。だからといって京風料理は「弁当」にならない。駅弁がそうであるように、作り置きができる商品は京風のようなウズ味でなく、日持ちさせるからカラ口の料理となる。
 シェフに注文をつける
 とすれば料理は愛情の表

(志の島懐石料亭
 料理研究所長)

Just Interview

山本 愛さんと語る

—音楽との出会いは？—
 第一の出会いには子供の頃。

宝塚歌劇の大ファンで返子から宝塚に移ってきたほどの美しかった祖母から我が父へ。

NHK・BK放送専属で主題歌を歌う少年期と、私の記憶にはっきりある、大好きなバンドネオンのタンゴのリズムや妙技を見せてくれた詩情あふれるシャンソンのアコーディオンを弾いていたやさしい父。その2代にひきつがれて生まれた私ですか

ら、おわかりでしょう。

それに、私は本当に音楽が好きで、自分で選んでピアノを習いました。

第二の出会いには、クラシックの道の中の「厳しさ」との出会いです。

進学校で競争のはげしい、でもすばらしい学問に燃えた先生達に多く出会って、この事もお話がつづけられる位、よい学校生活をおくりましたが、それがどんなテストの最中でも帰ったら先ず「ピアノのれんしゅう」でした。

第三の出会いには、今に至るこの世界、「歌」の道を志し、ポップスへそしてシャンソンへ。



私が一番興味があるのは「人間」です。人と別れ、また新しい人に出会って、私はこの歌うことを

見つけたのです。

今までのすべてを否定せず、今は感謝しながら心の中の想いを歌える事、愛をわたしの心の中ばで伝えられるようになって、しあわせを味わいながら、より自分の心の中に向って厳しく目を開いてゆくことと思っています。

—これからの夢とは？—
 音楽は不思議なパワーを持っていて、磁石のように人を寄せてくるのです。私は、素直にその力に引き寄せられて集まった人達と、ゆっくりおはなしがしたい。

それが、私の知り合いばかりであっても、また知らない人の初めて入っ

たお店でも私は歌う。歌うように話す……、そして、あなた——聞かせてね、いつものように……

—歌っているあなたはどんな色をしていますか—
 透明。光が当たってその透明のうしろに黒の影のカーテンの中に色の反射が泳いでいます。

人間の心の中の歌はいつも明と暗が表と裏になっています。明を表現するのには暗の心はとて大切。暗を歌うときも、明の希望と夢を先にもてること。私は二重人格なんです。

—音楽以外に今一番興味のあることは？—
 人をしあわせにすること。どんな「ことば」が

人をやさしく出来るの？

どんな「まなざし」を人は待てるの？ 何もしゃべらないけれど、傍に居て欲しいの？ そんな時は強くあなたより大人でなくてはだめなの？ いろいろな人に出会うたび思うことです。

—忘れがたい味とは？—
 子供の成長の汗の中にふと残る懐しい赤ちゃんの肌と思わず触れた思い出の味。
 恋人の大きな愛を小さな眼差しの中の優しさが私をすっぽりと包み込んでいると感じられた男の味です。

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon

分相応に生きたい
行雲流水

毎日新聞 小堤達雄

人生を円、厭、遠、縁、etc
と思うのです。

文化放送 柳沢紀夫

肉はオクソン

酒は灘 学校も灘

灘高校教諭 岡多賢彦

山自青青 花自紅
儂尊自美味

成人病センター 麻酔科 吉川

料理は器をひき立て
良き器は料理を生かす

カハラ 森 義文

食は人なり

飲食の時なればこそ

こだわりたい食の究極は美である

大阪市立大学 三崎 旭

旅の衣は すすかけの

東京芸大教授 長唄東音会々長
菊岡裕晃

オクソン

クルーズへの

お誘い

7月14日はパリ祭です。
その日にちなんでフラン
ス文学の講義とクラリネット
独奏セッションのレッ
スンにひたりたり船上で
パリ祭を祝うc.t.c.。。いつもの休日とはひと
味もふた味も異なるフラ
ンス文化の体験は如何で
しょうか。

オリブの香り豊かな

島・小豆島への船旅。お
なじみのいつものチャー
ター船(ベガサスII号・
2百トン級)で輝く大海
原に出かけ新鮮なオゾン
のなかで過ごす一日です。
どうぞ恒例のオクソン・
クルーズをオクソン倶楽
部の仲間たちとお楽しみ
下さい。とき……7月14日(日)大阪
港AM10時~PM8時

会費……お一人様2万円

人数……ベア40組

お土産……オクソン自家特
製味噌付け。

製味噌付け。

白き道の片隅に
咲きし一群の黄花よ
取りて我が胸にダキヨセば
青春は冷たきものと
心乱れし我が胸に
熱き涙の流るるかな

杉大二郎

大喜多勝義いよいよ再浮上、メリケンジャッ
プ6月18日(火)オープン。お待たせ致しました。
ナニワのダスティンホフマンこと、大喜多勝
義が満を持して放つごきげんな快音空間。そ
の名もメリケンジャップ。アメリカ村に誕生
です。いい音で、いい音楽が聴けていい酒が
あって、最初から最後までマスターがいい顔
で付き合ってくれるというありがたいような、
空恐ろしいような酒場です。

メリケンジャップ応援団

☆ 本号のカット画は、チェリスト雨田光弘氏の
提供によるものです。

シェフの帽子

フランス料理に限らず、
洋食のコックさんといえ
ば、白くてノッポの帽子
が思い浮かびそうですが、
あのデザインは、気まぐ
れのオシヤレから始まっ
たのです。18世紀のフランスでの
できごと。当時、最も名
高いシェフ、アントナン・
カレムという人が初め
てあの白いノッポの帽子
をかぶったといわれてい
ます。彼は、たまたま料
理を食へに来た客が、白いノッポの帽子をかぶっ
ているのを見てひどく気
に入り、さっそく真似し
て調理場をかぶったそう
です。ところが、名高い
シェフのやったことなの
で、他のコックまでもが
真似を始め、いつしかこ
れが流行と定着してしま
ったそうです。
今では、この帽子は腕
前やキャリアによって背
を高くする習慣がありま
すが、あまり高いと、か
えてじゃまになるもの
です。

(尾形)

Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-z

編集後記

▼知る人ぞ知る「川端道
喜の水仙ちまき」を食べ
ながら「バレンタイン三
十年物ウイスキー」を口
にした時、ちまきの笹の
葉の香りと、ウイスキー

オクソンの竹下君が

宮崎のフェニックス
ホテルへ勤務オクソンに約10年間勤
務し、今年の5月1日付
けで竹下慶志君は、宮崎
県のシーサイド・フェニッ
クスホテル内の鉄板焼ス
テーキコーナーでたたい
ま腕をふるっています。

オクソンのお客様方で

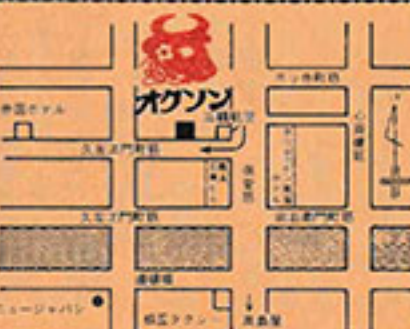
宮崎県フェニックスGC
に立ち寄ることがござい
ましたら是非声をかけて
やって下さい。「ロマネ・コンティを啣
く会」のお知らせオクソン恒例の「ロマ
ネ・コンティを啣く会」、
今回も幻のワイン「ロマ
ネ・コンティ」をメイン
に、食前酒から食後酒に
至るまで各地方を代表す
る偉大なワインを取りそ
ろえて行ないます。お料
理も特別メニューをご用意
意致しておりますので是
非ご賞味下さい。

人数……先着11名様

日程……11月15日(金)

時間……午後6時

時間……午後6時

Steak & Wine
オクソン

(06)211-9898

営業時間 ランチ 11:30~14:00

ディナー 17:00~23:00

定休日 日曜、祭日

発行所 「大阪市中央区西心斎橋

2丁目3-9」

編集責任者 尾形 貴志

の白樺の木の香りの精と
が全く同じ位のものであ
ることを感じました。
▼又、忘れかけていた幼
い日感じた草木の香りを
思い出させ、今は味けな
い生活をしている私に、
自然が語りかけてくれる
ひと時を味わいました。
久びきの「本物の味」と
の出会いこそ生きていく
実感があります。
▼オクソンの店に於いて
も「本物の味との出会い」
をもっていただければと、
願っています。

店主 山口