



オクソン 倶楽部



謹賀新年

2003年 新春号



CH.ムートン最初の絵画ラベル (1924年)



CH.ムートン2000年ボトル

「羊に乾杯」

醸造家・ワインライター

ひらやま しげゆき
平山 繁之

羊のように気の弱い私は眠れぬ夜を過ごしています。オクソン山口女史とは、ワインが縁でのお付き合い。その女史から「未年とワインでオクソン倶楽部の新春巻頭エッセイをお願いできませんか？」ええ、いいですよ。簡単に応えたものの、バックナンバに並ぶ著名な先生方を見て、「こりややばいぞ」となり、眠れぬ日々が続いているのです。「ワインと羊」となると先ず頭に浮かぶのは「ムートンヌ」ドメーヌ・ロン・デパキで

す。この畑はワイン研修でお世話になったブルゴーニュのネゴシアン（ワイン商）の持ち物でもあり、剪定作業や仕込などの作業をした事から思い入れも格段です。年間、僅か一五、〇〇〇本の生産量と複雑かつ優しい味覚から「シャブリのロマネコンティ」と言われている逸品です。その名前「MOUTONNE」はワインの味覚を「羊」の持つ優しいイメージ、則ち咽喉越しの優しさ柔らかさから付けられました。

羊は弱さだけでなく「ほつ」とする生き物なのでしよう。漢字の「善」や「美」は「羊」から成ります。もともと家畜として六千年以上前から人間と暮らし犬に次いで二番目に古いパートナーなので「癒し」・「優しさ」を連想する言葉に喩えられるのでしよう。ボルドーの偉大な五大シヤトーの一つに「シヤトール・ムートン・ロートシルト」があり、このワインもその名に「羊」を使っています。以下はこの醸造所を訪問し

丘のムートンを紋章に使用と思っていたら違い、単にシヤトールの主バロン・フィリップの星座だそうです。つまり、おひつじ座です。そうなるこの紋章は牡羊で BELIER（ベリエ）が正確な呼び方に？ そのバロン・フィリップのこのワインにかける情熱はただただ驚くばかりです。フランスのワインは原産地認証制度により畑（ここではシヤトール）毎に格付けがされています。制度は厳格であり格付けの変更など不

た際のメモです。

「ムートン・mouton」は「羊」の意味。以前は mothon モートンで古いフランス語で「高い丘」の意味。これが訛ってムートンとなった。mothon は辞書には無く古語の「motel」が語源

ここでは意味を「羊」で表現したのではなく、畑（シヤトール）の形状で、小高い丘は羊の背中なのでしよう。さて、その「シヤトール・ムートン・ロートシルト」ですが、ラベルの紋章には羊を使用。てっきり、小高い

可能とされておりました。しかし、彼が手に入れた時のワインのラベルには、「一級にはなれぬが二級には甘んじられぬ。余はムートンなり」との一文を記しました。百年来、格付けを変えないこの制度を覆し一級の格付けを与えられる時がやって来たのです。時は一九七三年。この畑を手にして五十年の歳月が流れていました。「余は一級であり、かつて二級であった。ムートンは不変なり」と、その意地をラベルに記したのです。

以前からの著名な画家によるラベルデザイン。この時はピカソに依頼している事からも、このワインの「特別」が伝わってきます。本年売り出される二〇〇〇年ヴィンテージは未年を意識してか？大きな羊の絵をピンにプリントした特別バージョンです。このワインの味わいは説明するまでも無いでしょう。本年も皆様が無事かな優しい気持ちで過ごせますように。私もこれでぐっすり眠れます。ワインを飲んでベッドにもぐり込もうと思いません。「羊が一匹、羊が二匹・・・」おやすみなさい。



平山 繁之
プロフィール
1958年 横浜生まれ 44才。
1981年メルシャン入社
勝沼ワイナリーに配属
となりワイン造りを行う。
1990年より
2年間フランスブルゴーニュ大学へ留学。
2000年より
メルシャンワイン事業
本部輸入事業部。
趣味：狩猟
愛犬とともに野鳥を追いかける

林檎

10世紀頃、渡来した中国原産りんご

苹果

西洋りんご

apple **リンゴ** pomme



加良梨紋

学名 パラ科リンゴ属(Malus属)落葉高木、又は低木。果樹。寒地に適し晩春、白から淡紅色の五弁の花が咲く。果実は偽果で食用部は花托が肥大したもの。

旧石器時代の初期、コーカサス山脈北斜面で酸味の強い小粒の野生リンゴ「Crab Apple・林檎酒 ciderの原料」が発見されて以来、リンゴはその色・形・栄養面等からも、食卓と心に豊かさと潤いを与え、日々の生活に密接しています。

「1日1個のリンゴは万病を退ける。」

An apple a day keeps the doctor way

1928年にドイツの科学者モローが下痢で苦しむ子供達に、すりおろしたリンゴを食べさせた事に由来。リンゴを食べた子供たちの腸の機能が改善され、この奇跡の発見は瞬く間に世界中を駆け巡りました。この頃から幼児の年間死亡率は劇的に減り、それ以来「すりおろしリンゴはお腹に良い」事実が定説に。

"熟したリンゴから漂う甘い香りほど気持ちを明るくするものはない"

John Key (エリザベス1世の主治医) が病人に薦めた言葉

"ローマ料理は「卵」にはじまって「リンゴ」に終わる"

料理の始祖、料理書執筆者の先達、大食通、ローマ時代の美食家・・・マルクス・ガウィウス・アピキウス、

新春 寿メニュー

Diner

リンゴパイ キャビアのクリームとご一緒に
冷製二層のアップルスープ
河豚白子の鉄板焼き シードル風味のクレープ添え
新春の野菜サラダと果実ゼリー寄せ仕立て
特選・黒毛和牛フィレステーキ・リンゴ醤油ソース
鉄板焼めしカレー味

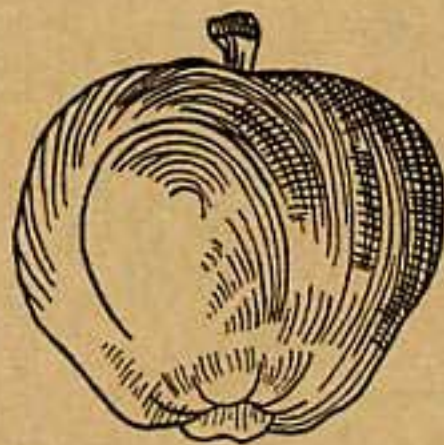
Dessert

紅玉林檎のあつあつ焼きスフレ
フレッシュ黒トリュフのアイスクリーム
珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

期間 1月14日(火)～2月1日(土)

料金 ¥13,000 (税・サ・飲物は別)



Old English Pearmain
オールド イングリッシュ ペアメイン

英国で最初に名前のついた品種

ロミオとジュリエット

シエークスピアの名作より、肉にリンゴのソースをかけるシーンがあります。肉料理にはリンゴの酸味のソースで調和させ、又、消化促進効果があるリンゴは中世から現在でも、大切な食材です。

リンゴの原産地と伝播

トルコの新石器時代の地層から炭化したリンゴが発掘。古代エジプトではナイル川デルタ地帯の果樹園でリンゴを栽培、Rameses2世は毎日800籠のリンゴをラーの神殿に捧げたそうです。

ペルシャ遠征したアレキサンダー大王が持ち帰った果物の中にリンゴがあったとされ、大きくならない木も持ち帰ったそうで、この木は後にパラダイスと呼ばれるワイ性台木の祖先のリンゴの木です。

リンゴの栽培に熱心だったのはアングロサクソン民族。これは「アダムとイブのエデンの園」に由来。

フランス流は「最も美しい人へ」、これはギリシャ神話の「パリスの審判」に由来しています。

中国では林檎を別名「文林果」と呼ばれるのは、漢詩で有名な「白楽天」が大きな美味しいリンゴを皇帝に差し上げますと、32才で校書郎(今の秘書官)に任命されました。その後富貴より正義を重んずる政治家として人々の信望を集め刑部尚書(今の法務大臣)になりました。

日本でのリンゴの始めての記録は鎌倉時代の「庭訓往来」です。今の立派なリンゴを収穫出来るようになったのは明治四年、北海道開拓使の黒田清隆が米国から果樹苗木を持って帰国した時から・・・リンゴ農家たちの幾多の苦難を乗り越えた改良の賜でしょう。

三大人気リンゴの誕生

富士

国光(ロールス)とデリシャスの交配実生。一九六二年「ふじ」と命名され同年、世界リンゴ品評会でグランプリを獲得。蜜が入る品種の「ふじ」は葉で作られたデンプンが糖に変化。日光が多く当たるほど蜜がよく入る。国内のリンゴ市場の50%を占めている。

紅玉(シヨナサン)

独特の酸味と香りが料理に合い、加熱しても果肉が煮崩れしないのでお菓子作り用として人気です。適度な酸味が疲れを取り、加熱処理されたペクチンが老化防止効果をもたらすメニューは「焼きリンゴ」紅玉を使って焼きリンゴをつくりましょう!

印度りんご

日本で初めて名付けられた品種名。明治8年、青森県弘前市の東奥義塾で教鞭をとっていた米国人宣教師のシヨン・イングが生徒達にリンゴを御馳走。この種子を持ち帰った菊池九郎が自宅の畑に蒔くと、これまでに日本では見かけた事のないリンゴができた。そこでシヨン・イング氏に因み、「印度」と命名したという。

1個のリンゴから

BC	アダムとイブ	エデンの園の禁断の果実を食べたヒトは 禁断と誘惑、知恵と生命の象徴のリンゴ
	ソドムとゴモラ	旧約聖書、神の怒りに触れ焼き滅んだ町 失望と脱落のリンゴ
	パリスの審判	美女選びの為にトロヤ戦争勃発 不和のリンゴ
	ヘラクレス	英雄が手にした黄金の 不老不死のリンゴ
	古代ギリシャ	テオフラストスによる 接木のリンゴ
	アレキサンダー大王	ペルシャ遠征から ワイ性台木のリンゴ
0	ローマ帝国	プリニウスが「博物誌」に 29種のリンゴ
200	千夜一夜物語	病の姫を治す 健康と蘇生を象徴するリンゴ
1000	白雪姫	毒入りリンゴによる死と蘇生。 再生へのリンゴ
1300	ウィリアム・テル	圧政に抵抗する英雄の父子 信頼のリンゴ
1500	アメリカ	新天地をめざして 大西洋を渡ったリンゴ
1600	ニュートン	木から落ちるリンゴで有引力の法則 天才のリンゴ
1797	ジョニーアップルシード	ジョニー・チャップマンは23才の頃、ペンシルバニア州からオハイオ州、インディア州へとリンゴの木を植える旅に出發。生物はみな自然の子として生まれ木や国は成長して 理想郷を実現するリンゴ
1800	若草物語	屋根裏部屋の読書。 秘かな憧れのリンゴ
	西洋リンゴ	米国から苗木を3本輸入 大西洋を渡ったリンゴ
	福沢諭吉	りんごは「林檎」である 文字としてのリンゴ
	セザンヌ	若い頃曰く、僕はリンゴでパリを驚かしてやりたい
	島崎藤村	「初恋」まだあげ初めし前髪の 初恋の味のリンゴ
1900	モンゴメリ	「赤毛のアン」 大人になっていく少女のリンゴ
	ニューヨーク	「ビッグアップル」と呼ぶ大都会 巨大なリンゴ
1927	大西洋横断	リンドバークの横断成功と共に、 唯一の糧リンゴ
1931	大太平洋無着陸横断	紅玉と国光を土産に青森からワシントンへロマンと冒険を体験した 友情のリンゴ
1946	並木路子	「りんごの唄」敗戦復帰への 希望のリンゴ
1948	映画「凱旋門」	カルバトスで温める 男と女の出会いのリンゴ
	宮澤賢治	大きな水素の林檎の中を走る汽車。 故郷のリンゴ
	谷川俊太郎「りんごのある風景」	清新な 叙情詩のリンゴ
1960	大島渚「青春残酷物語」	青春の青いリンゴ
1963	ビートルズ	ロック界の新風。 自由と平和の象徴のリンゴ
1970	映画「小さな恋の物語」	永遠の愛を誓う 子供達のリンゴ
1973	手塚治虫「ユフラテの樹」	超能力の少年達のリンゴ
1977	アップル・コンピューター	かじりかけの6色リンゴ

1984年に発表された初代Mac.Macintoshは姫リンゴの1品種であるMcIntoshの名に由来。このオクソンの季刊誌もMac.PowerBook G4で編集製作して愛用中。
長野県上水内郡・三水アップルミュージアムのパンフレット参考

りんご healthy 食べ合わせ 板柳ふるさとセンター資料室より

- リンゴ & ほうれん草
ほうれん草のサラダにはリンゴをそえて。リンゴ酸からほうれん草の鉄分の吸収を高めてくれるので、貧血の人におすすめです。
- リンゴ & シナモン
リンゴ菓子に欠かせないシナモンは漢方では健胃剤、防腐剤として用いられ整腸作用をもつリンゴにシナモンを加えることは胃腸に良いのです。
- リンゴ酢 & はちみつ
長寿者が多い米国・バーモンド州ではリンゴ酢とハチミツと海藻による自然療法が心臓病や高血圧の予防に効果をあげています。



リンゴ料理のコツ オクソンの調理場より

- 味が濃くなった料理には、りんごを加えると味が整います。
- 生のリンゴの変色は塩とレモンで防げます。
- りんごはレバーや青魚の臭みを消してくれます。
- りんごに火を加えると甘みがいっそう増し、りんごの揚げ物は美味しい一品。
- 焼きりんごの時は表面に穴をあけると皮が破れ型崩れするのを防ぎます。
- りんごを煮る時はホーローか耐熱ガラス製の鍋を使用します。

参考図書
「旬の野菜と魚」 サライ・小学館
「日本語大辞典」 講談社
「発掘！あるある大事典」 関西TV
「果樹園芸大百科」 2・りんご

リンゴポリフェノールに がん増殖抑える作用

弘前大研究チームが究明

研究グループは、一匹当たり百万個のがん細胞をマウスの背中に移植。リンゴポリフェノール水溶液(5%)を毎日マウスに飲ませ、蒸留水を飲ませたマウスと比較した。その結果、蒸留水を飲んだマウスは移植後二十日までに十一匹中五匹が死亡。死亡率は45.5%だった。これに対し、ポリフェノール水を投与したマウス十四匹のうち、移植後二十日までに死亡したのはわずか一匹、死亡率は10%に抑えられた。また移植後二十日目の

リンゴの未熟果や皮に多く含まれるリンゴポリフェノールにがん増殖抑制作用があることが、弘前大学医学部保健科学科の研究チームの調査で明らかになった。ポリフェノール成分が、がん細胞を抑制する作用があり、緑茶、アトワ、コーヒーなどに含まれるポリフェノールは動脈硬化予防などが懸念コレステロール低下効果が報告されている。

「がん細胞移植後のマウスの生存率」

1日2個で医者しらず?

リンゴが減らす中性脂肪

研究は、十九日、リンゴの中性脂肪を減らす効果を確認した。比較平均二割減少と、リンゴの働きを高める効果が確認された。中性脂肪は、動脈硬化の原因となる。研究チームは、二十名、二十歳から四十歳の男女を、一日二個のリンゴを毎日摂取するグループと、摂取しないグループに分けて、二週間、中性脂肪の量を測定した。結果、リンゴを摂取したグループは、中性脂肪の量が二割減少した。また、リンゴを摂取したグループは、中性脂肪の量を減らす効果を確認した。研究チームは、二十名、二十歳から四十歳の男女を、一日二個のリンゴを毎日摂取するグループと、摂取しないグループに分けて、二週間、中性脂肪の量を測定した。結果、リンゴを摂取したグループは、中性脂肪の量が二割減少した。また、リンゴを摂取したグループは、中性脂肪の量を減らす効果を確認した。

さらには、細胞が自己の持つプログラムを働かせて自殺する細胞死現象「アポトーシス」を誘導する作用を、リンゴポリフェノールが持っている可能性も示された。三浦講師は「皮や未熟果に多く含まれるリンゴポリフェノールを、どうやって体内に取り込むかが、今後の課題になる」と話している。

読売テレビ放送
伊藤家の食卓より

日本経済新聞 平成13年8月30日より

ニンニク料理を食べた後に生のリンゴを1/4個食べる
ポリフェノールは赤ワインや緑茶、ココア等にも含まれており、消臭効果があります。リンゴに含まれる酵素にも、このポリフェノールの働きをさらに高め、ニンニクの消臭効果を発揮します。

35 Q-zaemon Ave.35

胡馬北風寄
越鳥南枝東
マウイ島ラハイナ法光寺
正木義章
いつでも どこでも初心
(株)クボタ
清家 明
世界無形文化遺産
「能楽」
観世流シテ方
波多野 晋
踏み出せば
狭きも広く変わるなり
二河白道も
なにかあらなむ

心 (株)大林組
中野力男
先人植樹 後人涼感
(株)マツト・アドバタイズ
平松元幹
いつも ときめきを
(株)東邦物産
五十川 武邦
土に尽くすものは
土に栄える
(株)サンライズプロパー
松田祝三
やはり肉はウマイ 今日満足!
山田医院 山田和生

Fight 一発
俳優 滝川英治

TiBAK apAapa!!
(どうにかなるサ!! インドネシア語)
(株)東邦物産 中島恵子

One of All. All of One.
(ラグビー発祥地ウエールズの格言)
(株)栃本天海堂 栃本文男

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

あなたを心のふるさとへ誘う!

ハーモニカ Harmonica

1821年
フリードリッヒ・ブッシュマン(ベルリンのオルガン職人の息子、16才)が試作。
1827年
時計職人のクリスチャン・メスナーが手造りで製造したハーモニカは時を経て
1965年
宇宙船ジェミニ6号に乗っていた宇宙飛行士ウォーリーミラーがジングルベルの
曲を吹き「初めて宇宙を飛んだ楽器」となりました。

Chromatic Harmonica 徳永 延生

1950年生まれ。大阪市在住のプロ・クロマチックハーモニカ奏者。
テレビのCMやドラマnadoの音楽に参加。有線放送のハーモニカBGMやハーモニカ講座のインストラクターを担当。レパートリーは童謡からセミクラシック、ボサノバ、JAZZと幅広く、スクリーンミュージックのCD、「やすらぎのJAZZハーモニカ・Lover」等をリリース。
CD教則本「クロマチックハーモニカ ポピュラーコース」も出版。
この教則本は世界のJAZZハーモニカ奏者達から非常に高い評価を得ている。
1995年の国際ハーモニカ・フェスティバルでは、日本代表としてJAZZのガラコンサートに参加。リー・オスカー、ビート・ビッターソン、クロード・ガーデン達と共演。又、後進の指導にも力を入れ、生徒の中から日本チャンピオンや世界大会のチャンピオンも多数出している。

Piano 多田 恵美子

神戸市出身。電子オルガン関西大会優勝を経てプロ活動を開始。本場ジャズアメリカで学び、'00年と'01年アルバムを発表。今、注目のミュージシャン。

期間 2月24日(月)～3月1日(土)

料金 ¥17,000 (税・サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00～

演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

お食事は演奏後からも可。特別コースの為、御予約をお願い致します。

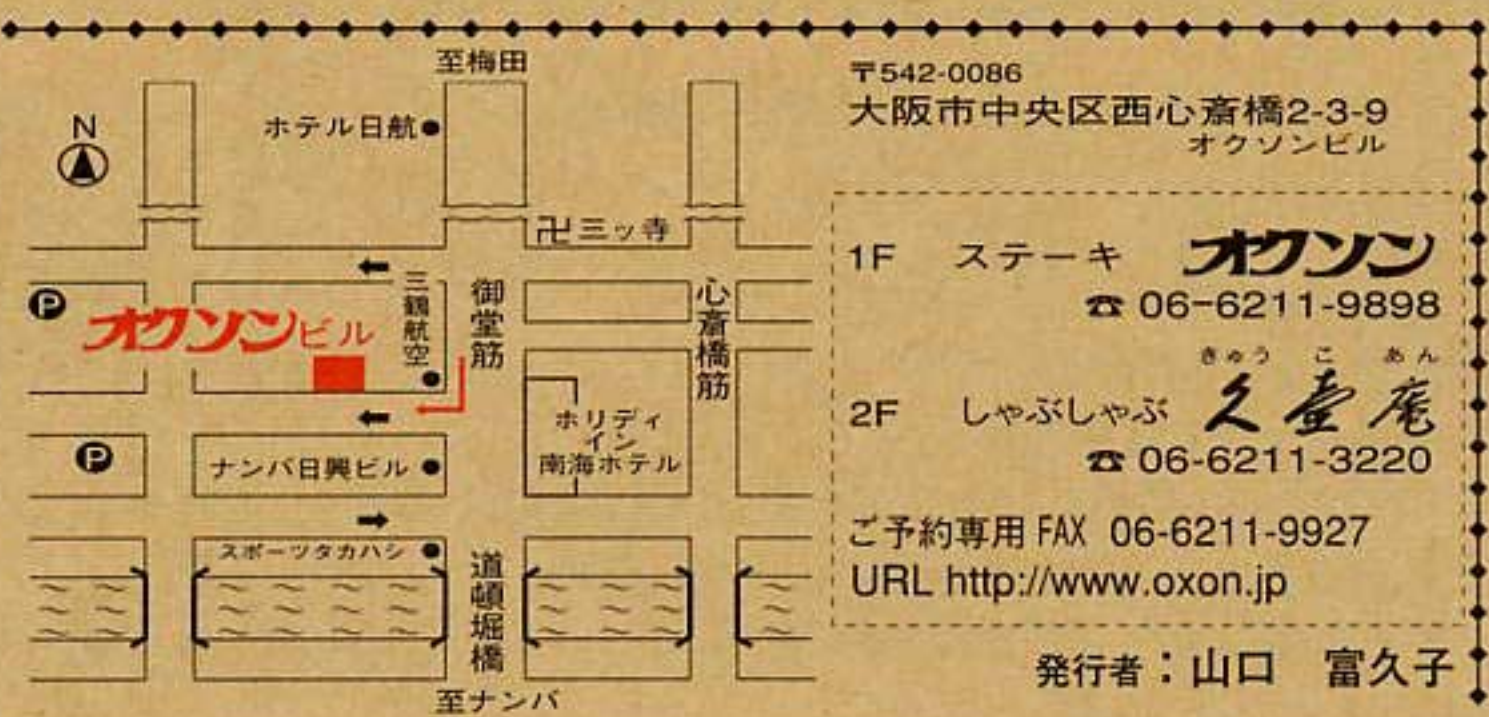
チーズを 愉しむ会

牛より乳を出し、
乳より酪を出し、
酪より生蘇を出し、
熟蘇より醍醐を出す如し。
醍醐最上にして衆病みな除かる。
仏典・涅槃経より

仏教と共に日本に伝来し、飛鳥時代は朝廷の貴族の間で健康食品として珍重されたチーズ。文武天皇(七百年頃)は諸国の国司に「蘇」を献納するように命じたそうです。
そのチーズの魅力をいろいろな角度から探究し楽しむ会です。毎回、七種類のチーズと三種類のワインを試食して頂きます。

- 一回目 チーズの歴史
- 二回目 チーズのタイプと造り方
- 三回目 フランスのチーズとAOC
- 四回目 イタリアのチーズとDOP
- 五回目 世界各国のチーズ
- 六回目 ワインとチーズのマリアージュとチーズの保存

日時	二月十九日(水曜日) 午前十二時より 又は二月二十二日・土曜日
料金	九・四五〇〇円 テキスト・お食事・飲物・税込の一回分の費用です。三回分の二万八千三百五十円を全納
人数	先着十二名様
期間	二月から六月の六回
講師	神田ゆかり 認定シニアワインアドヴァイザー シュヴァリエ・ドゥ・タスト・フロマージュ (チーズ鑑評騎士)



今号のテーマ「リング」を求めて長野県や青森県に取材に行きました。
リングのふる里と呼ばれている青森県板柳町の標語は「ドラマがある。夢がある。未来がある。」
当店で使用しているリングの作り手・有機栽培農家の今さんは今頃早い豪雪で大変でしょうね。
大阪市の中央公会堂で、戦争中の金属供出で撤去された屋上のシンボル像が60年ぶりに復活した事が新聞で紹介されていました。
シンボル像はローマ神話に出てくる商売の神「メルクリウス」と知恵の女神「ミネルバ」で屋上に並んでいるそうです。
「平成15年も、かわらず商いに携わらせて戴けますように！」と初詣してみようと思っております。
店主 山口

編集後記

発行者：山口 富久子